



ORIGEM DA LICITAÇÃO:	SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - SMS
MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90066/2026
PROCESSO Nº:	P022482/2026
OBJETO:	CONSTITUI OBJETO DESTA LICITAÇÃO O REGISTRO DE PREÇOS, PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, PARA ATENDER A DEMANDA DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE FORTALEZA PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL.

A titular da origem desta licitação torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na forma **ELETRÔNICA**, a qual será conduzida pelo(a) Pregoeiro(a) designado(a) nos termos do **Decreto Municipal nº 15.524**, de 09 de janeiro de 2023, auxiliado(a) pela equipe de apoio também designada formalmente por ato publicado no **DOM** e juntado ao processo, para a escolha da proposta mais vantajosa, objetivando a contratação do objeto desta licitação, observadas as normas e condições do presente Edital e seus anexos, e as disposições contidas nos **Decretos Municipais nº 15.608**, de 31 de março de 2023, **nº 15.595**, de 22 de março de 2023, **nº 15.604**, de 28 de março de 2023 e **nº 13.735**, de 18 de janeiro de 2016, **Lei Municipal nº 10.350**; na **Lei Federal nº 14.133**, de 01 de abril de 2021 e na **Lei Complementar nº 123**, de 14 de dezembro de 2006 e na **Lei Federal nº 13.709**, de 14 de agosto de 2018 (LGPD - Lei Geral de Proteção de Dados).

- **CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** MENOR PREÇO
- **DO TIPO DO OBJETO:** SERVIÇOS COMUNS
- **MODO DE DISPUTA:** ABERTO E FECHADO
- **DO REGIME DE EXECUÇÃO:** POR DEMANDA
- **PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS:** NÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



***DO ACESSO AO EDITAL E DO LOCAL DE REALIZAÇÃO:**

1. O Edital e seus anexos estão disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP (<https://www.gov.br/pncp/pt-br>), bem como nos sítios compras.fortaleza.ce.gov.br e www.compras.gov.br
2. O certame será realizado por meio do Sistema do **COMPRASGOV**, no endereço eletrônico www.compras.gov.br.
3. As solicitações, informações ou dúvidas, bem como o acompanhamento de todo o trâmite ocorrerão através do sítio: spuvirtual.sepog.fortaleza.ce.gov.br, sendo necessário ao licitante realizar **PRÉVIO CADASTRO**.

***DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME:**

4. **INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS:** 03/03/2026.
5. **DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS:** 18/03/2026, às 10 horas.
6. **INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** 18/03/2026, às 10 horas.
7. **REFERÊNCIA DE TEMPO:** Para todas as referências de tempo utilizadas pelo Sistema será observado o horário de Brasília/DF.
8. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo, **48h (quarenta e oito horas)** a contar da respectiva data.



SUMÁRIO:

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



SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE FORTALEZA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90066/2026

(Processo Administrativo nº P022482/2026)

1. OBJETO:

1.1 O objeto da presente licitação é **REGISTRO DE PREÇOS, PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, PARA ATENDER A DEMANDA DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE FORTALEZA EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL.**

1.2. A licitação será realizada em **ITEM ÚNICO**, conforme tabela constante no Anexo I - Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para 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**), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

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, excluía 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.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



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

2.5 O presente certame encontra-se dividido da seguinte forma:

2.5.1. O ITEM 01 está para **AMPLA CONCORRÊNCIA**, onde poderão participar quaisquer interessados.

2.5.2. O presente certame não destinará cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, com espeque no art. 49, incisos II e III, da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, devido à particularidade do objeto licitado, **conforme justificativa constante no ANEXO VIII deste Edital.**

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;

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



2.6.9 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio, conforme justificativa constante no **ANEXO V - JUSTIFICATIVA DA NÃO PARTICIPAÇÃO DE EMPRESA NA FORMA DE 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 14.133/2021.

2.12 A vedação de que trata o item **2.6.8** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

3.1. Será exigida apresentação dos documentos de habilitação, apenas pelo licitante vencedor.



3.1.1. A licitante que participar desta licitação com suas condições de habilitação vinculadas ao documento SICAF, obriga-se a declarar, sob as penalidades da lei, a superveniência de fato impeditivo de sua habilitação.

3.1.2. A licitante cadastrada no Sistema COMPRAGOV, SICAF, obriga-se a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, na forma no inciso I, art. 63, da Lei Federal nº14.133/2021.

3.1.3. A fase de habilitação está prevista no item 7 deste edital.

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

3.3. 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.

3.4. 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 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (catorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 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 artigo 16 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

3.6. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os



requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.7. A falsidade da declaração, qualquer que seja, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, no Decreto Municipal nº 15.604/2023, e neste Edital.

3.8. A licitante deverá apresentar **DECLARAÇÃO DE CONDUTA ÉTICA E ANTICORRUPÇÃO - ANEXO VII** e, inclusive, na qualidade de eventualmente contratado, observará e fará observar por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

3.9. 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.

3.10. 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.

3.11. 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 UNITÁRIO (R\$) e VALOR TOTAL (R\$) do ITEM, os preços referentes a cada item, incluídos todos os custos diretos e indiretos, em conformidade com as especificações deste Edital;

4.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.1.3 O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no Termo de Referência, obrigando-se nos limites dela;

4.1.4 Os preços deverão ser expressos em reais, com até 04 (quatro) casas decimais em seus valores unitários e com até 02 (duas) casas decimais em seus valores globais, inclusive em propostas de adequação, quando for o caso;

4.2 Na elaboração da Proposta, o preço cotado poderá ultrapassar o valor de referência da presente licitação discriminado na **ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO**, presente nos autos do processo em epígrafe, **que terá caráter sigiloso até o final da licitação e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno**. Entretanto, na disputa de lances, o lance final, deverá atingir preço inferior ou igual ao limite máximo constante da **ESTIMATIVA DE CONTRATAÇÃO**. Caso não seja realizada a disputa de lances, a licitante que cotou na proposta o menor preço deverá reduzi-lo a um valor inferior ou igual ao limite máximo acima especificado.

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



4.4 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.

4.5 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.

4.6 Se o regime tributário da empresa implicar no recolhimento de tributos em percentuais variáveis, no momento dos pagamentos, deverão ser retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7 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.

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

4.9 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas municipais, quando participarem de licitações públicas;

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

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

5. 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.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



5.2.1 Será vedada a identificação do licitante, por qualquer meio ou forma, antes da etapa de lance.

5.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.5 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.

5.6. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR UNITÁRIO** do **ITEM**.

5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.8. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

5.10. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

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

5.12. 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.

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

5.12.2. 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.



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

5.12.4. 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.

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

5.13. 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.

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

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

5.13.3. 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.

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

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

5.14. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.



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

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

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

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

5.14.5. 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.

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

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

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

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

5.18. 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.

5.19. 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 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 13.735/2016.



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 14.133/2021, 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.

5.21.2.5. Exauridos os critérios de desempate e do resultado persistir o empate, o sistema procederá automaticamente o sorteio público para definição da ordem sequencial de colocações no certame;

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**, 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

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021 especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- d) Lista de Fornecedores Penalizados, mantido pela Secretaria Municipal das Licitações de Fortaleza – SELIFOR (https://compras.sepog.fortaleza.ce.gov.br/publico/fornecedor_penalizado.asp).

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 artigo 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. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

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

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

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

6.4. 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/EPP's, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens **2.5.1** e **3.6** 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, observado o disposto no artigo 29 a 35, da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



6.7.1. Contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

6.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado no sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

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

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

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

6.15. 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.

6.16. 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.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO:

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



7.1. Os documentos previstos no Anexo I - 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.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF ou Certificado de Registro Cadastral – CRC da Secretaria Municipal das Licitações de Fortaleza - SELIFOR.

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

7.2.1. 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 nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.3. Não será admitido a participação de consórcio de empresas.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.

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

7.6. Será verificado se o licitante apresentou, **no sistema, DECLARAÇÃO** de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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 (Art. 63, §1º, Lei 14.133/2021).

7.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e no CRC da Secretaria Municipal das Licitações de Fortaleza - SELIFOR, e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

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

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

7.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF ou CRC da Secretaria Municipal das Licitações de Fortaleza - SELIFOR, serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo mínimo de **duas horas, prorrogável por igual período**, contado da solicitação do pregoeiro.

7.10.2. Na hipótese da fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.11. A verificação no SICAF ou CRC da Secretaria Municipal das Licitações de Fortaleza - SELIFOR, ou a exigência dos documentos neles não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.11.1. 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.

7.11.2. 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.

7.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

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



7.13. 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 decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.14. Na hipótese do 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 7.11.1.

7.15. 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.

7.16. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

7.17. 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. DOS RECURSOS:

8.1. 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.

8.2. O prazo recursal é de **03 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

8.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, em campo próprio no sistema no prazo de até 10 (dez) minutos, sob pena de preclusão;

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

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

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

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



8.5. 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 **03 (três) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade competente, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

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

8.7. 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.

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

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

9. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

9.1. Encerrada a fase recursal, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação e homologará o procedimento licitatório.

10. DA FORMALIZAÇÃO E ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

10.1. Homologado o resultado da licitação, o Órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo de **5 (cinco) dias corridos**, contados da data da convocação, proceder à assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.

10.2. O prazo previsto poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pela licitante convocada, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

10.3. Os preços registrados na Ata de Registro de Preços serão aqueles ofertados nas propostas de preços do(s) licitante(s) vencedor(s), bem como será incluído na respectiva ata o registro do(s) licitante(s) que aceitar(em) cotar o objeto com preços iguais ao do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame, conforme permissivo legal do art. 16, inciso II do Decreto 15.608, de 31 de março de 2023, ou a informação expressa de que não houve licitante que aceitasse cotar o objeto com preços iguais à da licitante vencedora



10.4. Quando o licitante vencedor for convocado para assinar a Ata de Registro de Preços não comparecer, recusar-se a assinar ou não comprovar as condições habilitatórias, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá o Pregoeiro convocar outro licitante registrado na Ata, desde que respeitada a ordem de classificação e mantidos os preços registrados iguais ao do adjudicatário, para assinatura da Ata de Registro de Preços.

10.5. As regras referentes ao registro de preço, aos órgãos gerenciador, participantes e não participantes, descumprimento, remanejamento, prazo de vigência, do fornecimento, e demais regras constam da minuta de MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III deste edital.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA:

11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

11.1.1. Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

11.1.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original;

11.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

11.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

11.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

11.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

11.3.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

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

11.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições



propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

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

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

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que praticar ato ilícito na forma do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e especialmente quando:

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

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

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

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

12.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. Deixar de apresentar amostra, caso exigido no Termo de Referência;

12.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra, caso exigido no Termo de Referência, em desacordo com as especificações do edital;

12.1.2.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.2.7. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.2.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



12.1.2.9. Fraudar a licitação

12.1.2.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.2.11. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.2.12. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.2.13. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada, caso exigido no Termo de Referência;

12.1.2.14. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.2.15. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantido o devido processo legal, assegurado o prévio contraditório e a ampla defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. Advertência;

12.2.2. Multa;

12.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.2.5. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, com a previsão do prazo de 15 (quinze) dias, contido no art. 13, §8º, do Decreto Municipal nº 15.604, de 28 de março de 2023.

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



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

12.2.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos termos do §4º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do art. 15 do Decreto Municipal nº 15.604, de 28 de março de 2023, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.2.9. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos termos do § 5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e do art. 16 do Decreto Municipal nº 15.604, de 28 de março de 2023, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

12.2.10. 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, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à decadência do direito à garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 18 do Decreto Municipal nº 15.604, de 28 de março de 2023.

12.2.11. A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções descritas seguirá os procedimentos descritos na Lei 14.133, de 1º de abril de 2023, bem como o Decreto Municipal nº 15.604, de 28 de março de 2023.

12.2.12. O pagamento das multas não eximirá a contratada de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto à contratante, decorrentes das infrações porventura cometidas, inclusive pela inobservância do disposto na Lei 13.709/2018 (LGPD), na forma abaixo estipuladas:

12.2.12.1. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do CONTRATO, na hipótese de tratamento de dados pessoais sensíveis com o objetivo de obter vantagem econômica, ou outra irregularidade havida no cumprimento do CONTRATO, por culpa da CONTRATADA.

12.2.12.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do CONTRATO, na hipótese de descumprimento da obrigação de zelo no tratamento dos dados pessoais da pessoa natural



vinculada à CONTRATANTE, ou em caso de tratamento de dados sem o consentimento específico e destacado por termo de compromisso, ou outra irregularidade havida no cumprimento do CONTRATO, por culpa da CONTRATADA.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:

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

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, devendo ser enviados ao (à) Pregoeiro (a), **até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas**, exclusivamente por meio eletrônico, no endereço do sítio spuvirtual.sepog.fortaleza.ce.gov.br, endereçados à **SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA - SELIFOR (PROTOCOLO)**, informando o número deste pregão no Sistema do COMPRASGOV e o órgão interessado. Além de CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica, ou CPF, se pessoa física, e disponibilizando as informações para contato (endereço completo, telefone e e-mail).

13.3.1. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão observar **EXCLUSIVAMENTE** o procedimento do **subitem 13.3**, não sendo admitida qualquer outra forma de envio.

13.4. O (a) Pregoeiro (a) poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão.

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

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

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

13.7. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das Propostas de Preços.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



14.1. Será divulgado Termo de Julgamento no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

14.10. É facultada ao (à) Pregoeiro(a) e/ou a equipe de apoio, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório(vedada a inclusão posterior de documentos que deveriam constar originalmente na proposta de preços e na documentação de habilitação), bem como para averiguar a veracidade das informações fornecidas pela licitante e, se for o caso, a adequação da estrutura física e operacional da empresa às exigências do objeto licitado.

14.11. O descumprimento de prazos estabelecidos neste Edital e/ou pelo (a) Pregoeiro (a) junto ao Sistema, ou o não atendimento às solicitações/determinações, ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO.



14.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) '<https://www.gov.br/pncp/pt-br>' e endereço eletrônico compras.fortaleza.ce.gov.br e 'www.compras.gov.br'.

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

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

APÊNDICE DO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ANEXO II - MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXO III - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO

ANEXO V - JUSTIFICATIVA DA NÃO PARTICIPAÇÃO DE EMPRESA NA FORMA DE CONSÓRCIO

ANEXO VI - MODELO DE ORDEM DE FORNECIMENTO

ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE CONDUTA ÉTICA E ANTICORRUPÇÃO

ANEXO VIII - JUSTIFICATIVA DE NÃO DESTINAÇÃO DE COTA RESERVADA

ANEXO IX - RELAÇÃO DOS CÓDIGOS DO CATSER UTILIZADOS NO TERMO DE REFERÊNCIA

Fortaleza/CE, de de 20.....

(documento assinado digitalmente)

Riane Maria Barbosa De Azevedo

SECRETÁRIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE FORTALEZA

DECLARO que após a revisão dos termos do presente Edital constatei que o mesmo está em conformidade com as disposições legais.

(documento assinado digitalmente)

Luciana Matos Alves

Coordenador Jurídico/SMS

OAB/CE nº 25.656



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

SUMÁRIO:

1. UNIDADE REQUISITANTE
2. DO OBJETO
3. DA JUSTIFICATIVA
4. ÓRGÃO AUTORIZADOR
5. DO ÓRGÃO PARTICIPANTE(S)
6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS
7. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITAVOS
8. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO
9. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO
10. DOS PRAZOS E LOCAIS DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
13. DO PAGAMENTO
14. DA FISCALIZAÇÃO
15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
16. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO
17. DO ÍNDICE DE REAJUSTE
18. PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO DO CONTRATO
19. DO ACESSO A INFORMAÇÃO



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. UNIDADE REQUISITANTE: – SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE.

2. DO OBJETO: CONSTITUI OBJETO DESTA LICITAÇÃO O REGISTRO DE PREÇOS, PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, PARA ATENDER A DEMANDA DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE FORTALEZA EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.

2.1. Este objeto será realizado através de licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, com a forma de fornecimento por **DEMANDA**.

3. DA JUSTIFICATIVA:

Com a reforma do Hospital Nossa Senhora da Conceição (HNSC), a Unidade de Nutrição e Dietética do HNSC passará a funcionar com um serviço de terceirização de produção de refeições para pacientes, funcionários e acompanhantes.

A contratação pretendida deverá oferecer todo suporte para o gerenciamento do Serviço de Nutrição e Dietética. Desta forma, o serviço a ser contratado deve ter o acompanhamento e monitoramento da gerência do Setor de Nutrição e Dietética de cada Unidade Hospitalar dentro dos padrões estabelecidos no Termo de Referência para garantir qualidade e fornecimento contínuo e ininterrupto do objeto licitado, buscando a maior economicidade do serviço.

A Contratação da empresa para preparo e distribuição de refeições diárias prontas é justificada pela necessidade de alimentação dos pacientes, acompanhantes e servidores.

Nesse sentido, a proposta de terceirização da Unidade de Nutrição e Dietética nos serviços de cozinha geral e cozinha dietética visa melhoria na qualidade das refeições oferecidas, dar continuidade nos processos de recuperação da saúde de sua clientela fornecendo uma alimentação dentro dos padrões higiênico sanitário. Pois uma alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida essencial na evolução clínica, para manutenção e recuperação do seu estado nutricional, diminuindo o tempo de permanência hospitalar e na redução da mortalidade e morbidade.

5.2. ÓRGÃOS PARTICIPANTES:



SEQ.	ÓRGÃO/ENTIDADE	ENDEREÇO
01	Secretaria Municipal da Saúde de Fortaleza – SMS	Rua Barão do Rio Branco, nº 910 - Centro, Fortaleza/CE.

6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

6.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos da Secretaria Municipal da Saúde de Fortaleza - SMS, consignadas à dotação orçamentária a seguir discriminada:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	CLASSIFICAÇÃO	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSOS
25901	10.302.0123.2528.0001	339039	0.160000000000
25913	10.302.0123.2621.0004	339039	0.160000000000
25918	10.302.0123.2621.0007	339039	0.160000000000

7. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS:

ITEM	CÓDIGO	CATSER	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	3610849	3697	Descrição: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR. Descrição complementar: - HOSPITAL NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO - HNSC, - HOSPITAL E MATERNIDADE DRA ZILDA ARNS NEUMANN- HMDZAN E - HOSPITAL DISTRITAL GONZAGA MOTA -JOSE WALTER - HDGMJW. VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS NAS CONDIÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIÊNICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBALANDO A GESTÃO DOS SERVIÇOS	SERVIÇO	3

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



			E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, COCÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NAS INSTALAÇÕES DO HNSC, SENDO A DISTRIBUIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO DO HOSPITAL, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PODENDO SER PRORROGADO CONFORME PREVISTO NA LEI.		
--	--	--	---	--	--

Havendo divergência entre o COMPRASGOV e o disposto nas especificações do Edital e no Termo de Referência, prevalecerão as disposições do Edital e seu Termo de Referência.

7.1. VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS NAS CONDIÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIÊNICOS. VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBANDO A GESTÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, COCÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NAS INSTALAÇÕES DO HNSC, HMDZAN E HDGMJW, SENDO A DISTRIBUIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO DO HOSPITAL, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PODENDO SER PRORROGADO CONFORME PREVISTO NA LEI.

8. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

8.1. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

8.1.1. Os serviços objeto deste Termo de Referência serão realizados pela CONTRATADA, **durante 24 (vinte e quatro) horas, de forma ininterrupta.**

8.1.2. A prestação de serviços envolverá todas as etapas do processo de operacionalização das refeições aos comensais, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de refeições, os tipos de refeições, os horários definidos das refeições, composição das refeições, utensílios e materiais descartáveis padronizados.

8.1.3. A Contratada deverá fornecer equipamentos, mão-de-obra especializada e utensílios para a execução das atividades de produção, porcionamento e distribuição das refeições.



8.1.4. A distribuição será realizada no refeitório dos funcionários e acompanhantes, setores fechados e nas unidades de internação do HNSC, HMDZAN e HDGMJW para os pacientes.

8.1.5. As empresas licitantes deverão elaborar planilha com preço dos serviços a serem executada de forma global e detalhada. 8.1.6. Compreende-se por discriminação dos serviços as condições especiais para execução dos serviços e fornecimentos, objetivo da presente licitação.

8.2. CONCEITUAÇÃO:

8.2.1. A fim de evitar possíveis dúvidas na interpretação dos termos técnicos utilizados, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

DIETA: Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias. Os tipos de dietas estão no item **8.23. DESCRITIVO 04 – TIPOS DE DIETAS PADRONIZADAS.**

REFEIÇÃO: É o conjunto de substâncias alimentares que se come e se bebe para garantir o sustento de um ser humano.

DESJEJUM: Pequena refeição servida pela manhã, para quebrar o jejum.

LANCHE: Pequena refeição servida no horário que seja conveniente ao setor de nutrição.

ALMOÇO E JANTAR: Refeições principais ou grandes refeições.

CEIA: Refeição servida após o jantar. CARDÁPIO: É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos.

8.3. CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS

8.3.1. Pequenas refeições para servidores/acompanhantes:

A) PEQUENAS REFEIÇÕES TIPO DE REFEIÇÃO: DESJEJUM

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I – Café (com e sem açúcar)	ml	100
Leite	ml	150
II – Pão	g	50
III – Margarina	g	10
IV - Fruta OU Suco de fruta	g	150
	ml	200

**8.3.2.- Pequenas refeições para paciente:****A) PEQUENAS REFEIÇÕES****TIPO DE REFEIÇÃO: DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA**

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I – Café com e sem açúcar (chá ou suco 200 ml)	ml	100
II – Leite com e sem açúcar	ml	150
III– Pão branco ou biscoito	g/und	50/06
IV – Margarina	g	10
V – Fruta	g	150

TIPO DE REFEIÇÃO: DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DIABÉTICOS

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I- Café com e sem açúcar (chá ou suco 200 ml)	ml	100
II- Leite desnatado sem açúcar	ml	150
III- Pão integral ou biscoito integral sem açúcar	g/unid	50/06
IV- Margarina	g	10
V- Fruta	g	150

**TIPO DE REFEIÇÃO: DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍCOS OU PARA MÃES COM EXCLUSÃO DE LEITE E DERIVADOS**

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I- Café ou chá ou suco	ml	200
II - Tapioca ou cuscuz	unid	01
III - Ovo OU carne moída OU peito de frango	Unid/g	01/120
IV- Fruta	g	150

TIPO DE REFEIÇÃO: DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA COMPLETA

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I- Mingau	ml	300

TIPO DE REFEIÇÃO: DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA COMPLETA TERAPEUTICA PARA DIABÉTICOS

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I- Mingau de aveia com leite desnatado	ml	300

TIPO DE REFEIÇÃO: DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA COMPLETA TERAPEUTICA PARA CELÍCOS

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I- Vitamina de fruta	ml	300

TIPO DE REFEIÇÃO: LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I - Suco de fruta (com e sem açúcar) ou fruta	ml/g	280/150
II - Biscoito (salgado ou doce)	und	06

TIPO DE REFEIÇÃO: LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DIABÉTICOS

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I - Suco de fruta (sem açúcar) ou fruta	ml/g	280/150
II- Biscoito integral sem adição de açúcar	und	06

TIPO DE REFEIÇÃO: LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍCOS OU MÃES COM EXCLUSÃO DE LEITE E DERIVADOS

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I- Suco de fruta	ml	300



II- Fruta	g	1.
TIPO DE REFEIÇÃO: LANCHE DA MANHÃ NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA COMPLETA		
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I- Suco de fruta com e sem açúcar	ml	300

TIPO DE REFEIÇÃO: LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I - Vitamina de Fruta (com ou sem açúcar) ou laxativa ou fruta	ml/g	280/150
II - Biscoito (salgado ou doce)	und	06

TIPO DE REFEIÇÃO: LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DIABÉTICOS

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I - Vitamina de Fruta com leite desnatado sem açúcar ou vitamina laxativa ou fruta.	ml/g	280/150
II- Biscoito integral sem adição de açúcar	und	06

TIPO DE REFEIÇÃO: LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS.

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I - Vitamina de Fruta (com ou sem açúcar) ou vitamina laxativa	ml/g	280
II- Fruta	g	150

TIPO DE REFEIÇÃO: LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA MÃES COM EXCLUSÃO LEITE E DERIVADOS

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I- Suco de fruta	ml	280
II- Tapioca ou cuscuz	unid	01
III- Ovo	unid	01

TIPO DE REFEIÇÃO: LANCHE DA TARDE NA DIETA LÍQUIDA

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I - Vitamina de Fruta (com ou sem açúcar) ou vitamina laxativa	ml	280

TIPO DE REFEIÇÃO: CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I- Mingau ou suco ou chá	ml	280
II- Biscoito	unid	06

TIPO DE REFEIÇÃO: CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DIABÉTICOS

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I- Mingau com leite desnatado ou suco ou chá	ml	280



II- Biscoito integral sem adição de açúcar

unid 06

TIPO DE REFEIÇÃO: CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS.**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO****QUANTIDADE****UNIDADE PREPARADA**

I- Leite ou suco ou chá

ml 280

II-Fruta

g 150

TIPO DE REFEIÇÃO: CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA MÃES COM EXCLUSÃO LEITE E DERIVADOS**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO****QUANTIDADE****UNIDADE PREPARADA**

I- Suco ou chá

ml 280

II-Fruta

Unid/g 2/300

TIPO DE REFEIÇÃO: CEIA NA DIETA LÍQUIDA**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO****QUANTIDADE****UNIDADE PREPARADA**

I- Mingau ou suco ou chá

ml 280

OBSERVAÇÃO 1: Servir adoçante artificial e açúcar em sachê. Os líquidos deverão serem servidos em copos descartáveis, com tampa e etiquetado com data de validade.

OBSERVAÇÃO 2: Para pacientes diabéticos as preparações com leite devem ser elaboradas com leite desnatado, mingau de aveia (ou outro determinado pelo nutricionista da CONTRATANTE) e o pão/biscoito deverá ser integral.

OBSERVAÇÃO 3: Para pacientes com intolerância à lactose as preparações com leite devem ser elaboradas com leite sem lactose fornecido pela CONTRATADA.

8.3.3. Grandes refeições para servidores, acompanhantes e pacientes de dieta geral:

GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO SERVIDORES/ ACOMPANHANTE	ALMOÇO PACIENTES
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID.	QUANTIDADE	QUANTIDADE
I - Entrada: salada crua pronta	g	40	40
Salada cozida pronta	g	100	80



II - Cereal: (arroz tipo 1 e integral para dieta terapêutica) pronto.	g	180	180
Arroz para baião-de-dois pronto	g	180	180
III - Leguminosas: (pronto)			
Feijão (inclusive p/feijoada)	g	100	100
Feijão de corda para baião-de-dois pronto	g	60	60
Feijão fradinho ou branco para dobradinha	g	60	--
Caldo de feijão (para pacientes)	ml	--	150
IV - Carnes Pronta:			
- Bovina:			
Patinho	g	140	140
Carne do sol 1ª (traseira)	g	140	140
Chã de dentro (coxão mole)	g	140	140
Contrafilé	g	140	140
Lagarto (lombo paulista)	g	140	140
- Frango:			
Coxa/sobrecoxa	g	180	180
Filé de peito de frango	g	140	140
- Peixe:			
Peixe 1ª (filé de tilápia, pescada amarela)	g	140	140
Peixe 1ª (Posta de cavala, tilápia)	g	180	--
- Fígado:	g	140	--
- Suíno:			
Carré	g	180	--
Lombo	g	140	--
- Linguiça Toscana:	und	02	
- Ovo:	und	02	01 (quando solicitado)



- Feijoada:			
Lombo de porco			
salgado			
Charque			
traseiro	g	20	
Costela de	g	20	
porco defumada	g	40	
Linguiça	g	30	
toscana	g	20	
Linguiça	g	20	
calabresa	g	10	
Pé de porco	g	20	
salgado			
Paio	g	180	
Carne do sol			
- Carneiro:			
Lombo			
V - Guarnição pronta:			
Farofa ou			
Macarrão ou Purê ou			
Pirão	g	40	--
Batata Palha	g	100	80
OBS: Para pacientes purês	g	20	--
de batata não podem ser			
de flocos de batata.			
VI - Sobremesa pronta:			
Frutas			
Doces (pasta ou	und/g	01/150	01/150
caseiro)	ml	100	100
Doce em tablete	g	20	20
Gelatina, ou flan ou	ml	100	100
pudim			
VII - Suco de frutas	ml	200	200

GRANDES REFEIÇÕES		JANTAR SERVIDORES/ ACOMPANHANTE	JANTAR PACIENTES
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID.	QUANTIDADE	QUANTIDADE



I - Entrada: salada crua pronta	g	40	40
Salada cozida pronta	g	100	80
II - Cereal: (arroz tipo 1 e integral para dieta terapêutica) pronto.	g	180	180
III - Leguminosas: (feijão) pronto	g	100	--
IV - Carnes Pronta:			
- Bovina:			
Patinho	g	140	140
Carne do sol 1ª (traseira)	g	140	140
Chã de dentro (coxão mole)	g	140	140
Contrafilé	g	140	140
Lagarto (lombo paulista)	g	140	140
- Frango:			
Coxa/sobrecoxa	g	170	170
Filé de peito de frango	g	140	140
- Peixe:			
Peixe 1ª (filé)	g	140	140
Peixe 1ª (Posta)	g	180	--
- Suíno:			
Carré	g	180	--
Lombo	g	140	--
V - Guarnição pronta:			
Farofa ou Macarrão ou Purê ou Pirão	g	40	--
Batata Palha	g	100	80
OBS: Para pacientes purês de batata não podem ser de flocos de batata.	g	20	--
VI - Sobremesa pronta:			
Frutas			
Doces (pasta ou caseiro)	und/g	01/150	01/150
Doce em tablete	ml	100	100
Gelatina, ou flan ou pudim	g	20	20
	ml	100	100
VII - Suco de frutas	ml	200	200

**8.4. Dietas Brandas – Pacientes:**

A) REFEIÇÕES - DIETA BRANDA		ALMOÇO	JANTAR
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID.	QUANTIDADE	QUANTIDADE
I - Entrada: salada cozida pronta	g	120	120
II - Cereal (arroz tipo 1 e integral para dietas terapêuticas) pronto.	g	180	180
III - Carnes Pronta:			
- Bovina			
Patinho	g	140	140
Chã de dentro (coxão mole)	g	140	140
Contrafilé	g	140	140
Lagarto (lombo paulista)	g	140	140
- Frango:			
Coxa/sobrecoxa	g	180	180
File de peito de frango	g	140	140
- Peixe:			
Peixe 1ª (filé)	g	140	140
- Suíno:			
Carré	g	180	--
Lombo	g	140	--
IV - Guarnição pronta: Macarrão ou Purê			
OBS: Para pacientes purês de batata não podem ser de flocos de batata.	g	100	80
V - Sobremesa pronta:			
Frutas	und/g	01/150	01/150
Doces (pasta ou caseiro)	ml	100	100
Doce em tablete	g	20	20
Gelatina, ou flan ou pudim	ml	100	100
VI - Suco de frutas	ml	200	200

**8.5. Dietas pastosas – pacientes:**

A) REFEIÇÕES - DIETA PASTOSA		ALMOÇO	JANTAR
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID.	QUANTIDADE	QUANTIDADE
I - Entrada: purês ou suflês pronto OBS: Para pacientes purês de batata não podem ser de flocos de batata.	g	120	120
II - Cereal (arroz tipo 1 papa) pronto	g	180	180
III - Carnes Prontas: - Bovina: Patinho	g	140	140
- Frango: Filé de peito de frango	g	140	140
- Peixe: Peixe 1ª (filé)	g	140	140
V - Sobremesa pronta: - Frutas - Gelatina ou flan ou pudim	und/g ml	01/150 100	01/150 100
VI - Suco de frutas	ml	200	200

8.6. Dietas líquidas – pacientes:

A) REFEIÇÕES - DIETA LÍQUIDA COMPLETA		ALMOÇO	JANTAR
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID.	QUANTIDADE	QUANTIDADE



EDITAL Nº 11177 PROCESSO ADM. Nº P022482/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90066/2026 UASG: 927744

FL. | 44

I - Sopa:			
- Batata crua	ml	480	480
- Cenoura crua	g	40	40
- Chuchu crua	g	40	40
- Abóbora crua	g	40	40
- Carne (patinho) crua ou	g	40	40
filé de frango cru	g	120	120
- Arroz ou macarrão cru	g	30	30
II - Sobremesa pronta:			
Gelatina	ml	100	100
III - Sucos de frutas			
	ml	200	200

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



B) REFEIÇÕES - DIETA LIQUIDA RESTRITA		ALMOÇO	JANTAR
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID.	QUANTIDADE	QUANTIDADE
I - Caldo de legumes coado pronto	ml	300	300
- Batata crua	g	60	60
- Cenoura crua	g	60	60
- Chuchu crua	g	60	60
- Abóbora crua	g	30	30
II - Sucos de frutas claras	ml	200	200
- Água de coco	ml	200	200
- Chás claros (exceto mate, preto)	ml	200	200

8.7. INCIDÊNCIAS:

- Incidência: Variação e frequência dos alimentos e preparações componentes dos cardápios validas para todo mês incluindo todas as refeições.

8.7.1. Servidor/Acompanhantes:

CARNES	TIPO DE CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÃO ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA Nº DE VEZES	
			ALMOÇO	JANTAR
1- Aves	Filé, coxa/sobrecoxa	Assado, à caçadora, passarinho, à milanesa, estrogonofe, grelhado, salpicão, creme, vatapá, fricassé, ao molho, tortas, panquecas.	31	31
2- Peixes	Filé, posta	À milanesa, frito, delícia de peixe, ao molho	04	04
3- Fígado	Ísca	Acebolado	01	--
4- Feijoadá	--	--	04	--
5- Carne do sol	Tiras, desfiada	Acebolada	04	02
6- Porco	Carré, lombo	Assado, frito ou ensopado	04	04

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



7-Linguiça com ovo cozido	--	Assada, frita	01	01
8- Bovina	Patinho bovino, Chã de dentro (coxão mole), Contrafilé, Lagarto bovino (lombo paulista)	Bifes simples, bife acebolado, bife ao molho, bife a role, bife à milanesa, bife à parmegiana, strogonoff, moída, almondegas, churrasco, panquecas, escondidinho, tortas.	09	17
9- Paçoca com Ovo	--	--	01	01
10- Ovos	--	Omelete com recheio protéico e legumes	02	02
11- Carneiro	Lombo	Guisado Ao forno com molho	01	--

Observação 01: Outros tipos de carne poderão ser incluídos desde que atendam a hábitos alimentares regionais e seus custos sejam equivalentes aos propostos. Nos meses de 30 (trinta) dias, as carnes bovinas e frangos serão diminuídas em 01 vez, na sua frequência mensal.

Observação 02: Deverão ser servidas diariamente até o final do horário da refeição 02 opções de proteínas no almoço e no jantar para servidores e acompanhantes. No entanto, o comensal escolherá apenas uma única opção.

Observação 03: Quanto as proteínas, deverá ser servida uma opção de frango, ficando a segunda opção a critério da contratada desde que atendam a incidência e não se repita na mesma refeição 2 pratos a base de frango.

**8.7.2. Pacientes:**

CARNES	TIPO DE CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÃO ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA Nº DE VEZES	
			ALMOÇO	JANTAR
1- Aves	Filé, coxa/sobrecoxa	Assado, à caçadora, passarinho, à milanesa, estrogonofe, grelhado, salpicão, creme, fricassé, ao molho, tortas, panquecas.	12	12
2- Peixes	Em filé	À milanesa, assado no forno, ao molho	04	04
3-Bovina	Patinho bovino, Chã de dentro (coxa mole), contrafilé.	Bifes simples, bife acebolado, bife ao molho, bife à parmegiana, strogonoff, moída, almondegas, panquecas, escondidinho, tortas.	13	13
4- Ovos	--	Omelete com recheio protéico e legumes	02	02

8.8. FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO:

8.8.1. Sobremesas do almoço para servidores, acompanhantes e pacientes de dieta geral:

Sobremesa	Frequência de utilização
Sobremesa elaborada/caseira Ex: Pudim, mouse	1 x semana
Sobremesa industrializada	3 x semana
Frutas	3 x semana (sendo 2 durante a semana e 1 no fim de semana)

8.8.2. Deverão ser servidas opções de sobremesa dietética para os pacientes diabéticos – dietas terapêuticas.

8.9. Frutas para pacientes com Doença renal Crônica (DRC)



EDITAL Nº 11177 PROCESSO ADM. Nº P022482/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90066/2026 UASG: 927744

FL. | 48

FRUTA	PER CAPITA PRONTO
Banana Maça	1 und
Manga	150 gramas
Melancia	250 gramas
Maça	1 unid.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.

**8.10. Per capita:**

FRUTA	PER CAPITA PRONTO (g)
Abacaxi	150
Maça	1 und
Banana	1 und
Laranja	1 und
Manga	150
Melancia	250
Melão	150
Mamão	150
Salada de frutas	150 ml
SOBREMESA (DOCES)	PER CAPITA PRONTO
Doce industrializado / tipo mariola	20 g
Doce caseiro	100 ml

Sobremesa elaborada (pudim, pavê, flan)	100 ml
SUCOS E OUTROS	PER CAPITA
Suco de frutas (acerola, caju, manga, abacaxi, goiaba, cajá, maracujá, tamarindo, graviola, siriguela).	Polpa - 100g a 150g (de acordo com o sabor) e açúcar 25g.
Vitamina de fruta (acerola, caju, goiaba, cajá, maracujá, graviola, manga).	Polpa - 100g a 150g (de acordo com o sabor), leite integral ou desnatado 180ml.
Mingau (mucilon ou similar de arroz e milho, aveia, neston, farinha láctea)	Leite integral ou desnatado 300ml, massas de acordo com a rotulagem.

8.11.ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES DIA E ANUAIS ESTIMADAS DE CADA UNIDADE HOSPITALAR:**8.11.1.HORÁRIOS E QUANTIDADES DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS DAS UNIDADES HOSPITALARES (HNSC, HMDZAN, HDGMJW):****8.11.2. Refeições para Servidores:**

Refeições	Hora	Consumo diário	Quantidade/dia
Desjejum	06:30 às 07:00	Pão C/Margarina,Café + Leite + Fruta ou Suco	80
Almoço	11:30 às 12:30	Geral+suco +sobremesa	300
Jantar	20:00 às 21:00	Geral+suco +sobremesa	150
Café	15 às 15:30	Café	50 Litros

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZARua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



Observação: Horários sujeito a mudanças.

8.11.3. Refeições para Acompanhantes:

Refeições	Hora	Consumo diário	Quantidade/dia
Desjejum	06:00 às 07:00	Pão C/Margarina,Café + Leite + Fruta ou Suco	160
Almoço	12:30 às 13:00	Geral+suco +sobremesa	160
Jantar	19:30 às 20:00	Geral+suco +sobremesa	160

Café	15 às 15:30	Café	15 Litros
------	-------------	------	-----------

Observação: Horários sujeito a mudanças.

8.11.4. Refeições para Pacientes:

Refeições	Hora	Consumo diário	Quantidade/dia
Desjejum na dieta geral e branda	06:00	Pão branco com margarina ou biscoito,Café, Leite (ou suco) + Fruta	100
Desjejum na dieta geral e branda terapêutica DM	06:00	Pão integral com margarina ou biscoito integral, Café, Leite desnatado (ou suco) + Fruta	30
Desjejum na dieta geral e branda terapêutica celíacos ou exclusão de leite e derivados	06:00	Café ou chá ou suco, tapioca ou cuscuz, ovo ou carne moída ou peito de frango, fruta	05
Desjejum na dieta pastosa e líquida	06:00	Mingau	10
Desjejum na dieta pastosa e líquida terapêutica DM	06:00	Mingau de aveia (leite desnatado)	13
Desjejum na dieta pastosa e líquida terapêutica celíacos.	06:00	Vitamina de fruta	02
Lanche manhã na dieta geral e branda	09:00	Suco de fruta ou fruta, biscoito	110
Lanche manhã na dieta geral e branda terapêutica DM	09:00	Suco de fruta ou fruta, biscoito integral sem adição de açúcar	30
Lanche manhã na dieta geral e branda terapêutica celíacos e exclusão de leite.	09:00	Suco de fruta e fruta	05
Lanche manhã na dieta pastosa e líquida.	09:00	Suco de fruta	15

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



Lanche da tarde na dieta geral e branda	15:00	Vitamina de fruta ou fruta, biscoito	110
Lanche da tarde na dieta geral e branda terapêutica DM	15:00	Vitamina de fruta ou vitamina laxativa ou fruta, biscoito integral sem adição de açúcar	30
Lanche da tarde na dieta geral e branda terapêutica celíacos	15:00	Vitamina de fruta ou vitamina laxativa, fruta	02
Lanche manhã na dieta geral e branda terapêutica exclusão de leite.	15:00	Suco de fruta, tapioca ou cuscuz e ovo	03
Lanche da tarde na dieta líquida	15:00	Vitamina de fruta ou vitamina laxativa.	15
Ceia na dieta geral e branda	21:00	Mingau ou suco ou chá, biscoito	110
Ceia na dieta geral e branda terapêutica DM	21:00	Mingau com leite desnatado ou suco ou chá, biscoito integral sem adição de açúcar	30
Ceia na dieta geral e branda terapêutica para celíacos	21:00	Leite ou suco ou chá, fruta	02
Ceia na dieta geral e branda terapêutica exclusão de leite.	21:00	Suco ou chá, fruta	03
Ceia na dieta líquida	21:00	Mingau ou suco ou chá	15
Suco de laranja p/exame	Quando solicitado	Para exame	2 litros
Água de coco	Quando solicitado	Nas líquidas restritas	2 litros

Observação: Pão, biscoitos e frutas deverão ser embalados em sacos plásticos individuais.

8.11.5. Previsão de grandes refeições para pacientes:

Refeições	Hora	Consumo diário	Quantidade /dia
Almoço	11:00	Geral + suco + sobremesa	70

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



		Geral terapêutica + suco sobremesa	30
		Branda + suco + sobremesa	10
		Branda terapêutica + suco + sobremesa	10
		Pastosa + suco + sobremesa	10
		Líquida + suco + sobremesa	25
		Líquida Restrita	05
Jantar	18:00	Geral + suco + sobremesa	70
		Geral terapêutica + suco + sobremesa	20
		Branda + suco + sobremesa	10
		Branda terapêutica + suco + sobremesa	10
		Pastosa + suco + sobremesa	05
		Líquida + suco + sobremesa	40
		Líquida Restrita	05

8.12. Itens avulsos a serem acrescentados na dieta do paciente caso necessário:

ITEM	UND	QUANTIDADE PER CAPITA
Ovo	und	1
Leite integral	ml	250
Leite desnatado	ml	250
Proteína de soja	g	60
Sopa	ml	300
Pão branco	und	01
Pão integral	Porção	02 unidades
Biscoito doce/salgado	Porção	06 unidades
Biscoito integral	Porção	06 unidades
Suco	Porção	300 ml
Chá	Porção	200 ml

8.13. TIPO DE EMBALAGENS:

8.13.1. Marmitex de alumínio com divisão e capacidade volumétrica de 1.000 a 1.200 ml – Para almoço/jantar de pacientes, acompanhantes impossibilitados de realizar almoço e jantar no refeitório e funcionários de setores fechados.

8.13.2. Copo plástico termo resistente com tampa – para alimentos quentes.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



8.13.3. Os talheres de inox dos funcionários e acompanhantes que se alimentam no refeitório devem ser colocados em sacos plásticos com guardanapo e um palito de dente (embalado individualmente).

8.14. DESCARTÁVEIS:

8.14.1. A contratada é responsável por fornecer todo material descartável necessário para alimentação do paciente, com exceção daquelas destinadas a nutrição enteral. Ex: talheres, guardanapo, canudo flexível embalado individualmente, etc.

8.14.2. Talher (colher, garfo e faca cortante) em poliestireno linha reforçado com comprimento de 15 cm.

8.14.3. Todos os talheres deverão ser separados em sacos individualizados com guardanapo.

**8.15. REFEIÇÕES PARA PACIENTES, SERVIDORES E ACOMPANHANTES (ESTIMADO)
REFERENTE AS UNIDADES HOSPITALARES (HNSC, HMDZAN E HDGMJW)****8.15.1. QUANTITATIVO DIA E ANUAL (ESTIMADO):**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE/ DIA	QTDE/ ANO (365 DIAS)
PACIENTE				
1	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	100	36.500
2	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	30	10.950
3	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS E COM EXCLUSÃO LEITE E DERIVADOS	UND	05	1.825
4	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	10	3.650
5	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	13	4.745
6	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	02	730
7	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150



8	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950
9	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	05	1.825
10	LANCHE MANHÃ NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	15	5.475
11	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150
12	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950
13	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	02	730
14	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA EXCLUSÃO DE LEITE	UND	03	1.095
15	LANCHE DA TARDE NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475
16	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150
17	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PA DM	UND	30	10.950
18	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	02	730
19	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA COM EXCLUSÃO LEITE	UND	03	1.095
20	CEIA NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475
21	ALMOÇO - LIQUIDA RESTRITA	UND	05	1.825
22	ALMOÇO - LIQUIDA COMPLETA	UND	25	9.125
23	ALMOÇO - PASTOSA	UND	10	3.650
24	ALMOÇO - BRANDA	UND	10	3.650
25	ALMOÇO - BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650
26	ALMOÇO - GERAL	UND	70	25.550
27	ALMOÇO - GERAL TERAPÊUTICA	UND	30	10.950
28	JANTAR - LIQUIDA RESTRITA	UND	05	1.825
29	JANTAR - LIQUIDA COMPLETA	UND	40	14.600
30	JANTAR - PASTOSA	UND	05	1.825
31	JANTAR - BRANDA	UND	10	3.650

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZARua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



32	JANTAR - BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650
33	JANTAR - GERAL	UND	70	25.550
34	JANTAR - GERAL TERAPÊUTICA	UND	20	7.300
35	SUCO LARANJA PARA EXAMES	LITRO	2	730
36	ÁGUA DE COCO	LITRO	2	730
37	CALDO DE FEIJÃO	LITRO	1,5	547,5
SERVIDORES/FUNCIONÁRIOS				
38	DESJEJUM	UND	80	29.200
39	ALMOÇO	UND	300	109.500
40	JANTAR	UND	150	54.750
41	CAFÉ (DA MANHA E DA TARDE)	LITRO	50	18.250
ACOMPANHANTES				
42	DESJEJUM	UND	160	58.400
43	ALMOÇO	UND	160	58.400
44	JANTAR	UND	160	58.400
45	CAFÉ (TARDE)	LITRO	15	5.475

8.15.2. Itens avulsos a serem acrescentados na dieta do paciente caso necessário:

ITEM	UND	QTDE PORÇÃO/ DIA	QTDE PORÇÃO / ANO (365 DIAS)
Ovo (Porção 01 und)	Porção	20	7.300
Leite integral (porção 250 ml)	Porção	05	1.825
Leite desnatado (porção 250 ml)	Porção	05	1.825
Proteína de soja (porção de 60 gramas)	Porção	02	730
Sopa (porção de 300 ml)	Porção	10	3.650
Pão branco (porção 01 und)	Porção	10	3.650
Pão integral (Porção de 2 fatias)	Porção	10	3.650
Biscoito doce/salgado (Porção de 6 und)	Porção	20	7.300
Biscoito integral (Porção de 6 und)	Porção	10	3.650
Suco (Porção de 300ml)	Porção	20	7.300
Chá (Porção de 200 ml)	Porção	15	5.475

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZARua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.

**8.15.3. LANCHES EXTRAORDINÁRIOS PARA EVENTOS: QUANTITATIVO MENSAL E ANUAL (ESTIMADO)**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE POR PESSOA	QTDE/ANO
01	MINI SANDUICHE DE PATÊ	UND	02	3.840
02	MINI SANDUICHE COM QUEIJO, PRESUNTO E ALFACE	UND	02	3.840
03	BOLO FOFO (FATIA DE 100 GRAMAS)	FATIA	01	1.920
04	TORTA DE FRANGO (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	01	1.920
05	BISCOITO DOCE E SALGADO (PORÇÃO DE 6 UNIDADES)	PORÇÃO	01	1.920
06	SALGADOS DE FORNO (PORÇÃO 60 GRAMAS)	PORÇÃO	01	1.920
07	SUCO DE FRUTA (POLPA) (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	01	1.920
08	ACHOCOLATADO QUENTE/FRIO (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	01	1.920
09	SALADA DE FRUTA (PORÇÃO DE 150 GRAMAS)	PORÇÃO	01	1.920
10	CAFÉ (PORÇÃO DE 80 ML)	PORÇÃO	01	1.920

Observação 01: Para efeito de cálculo estimou-se 40 (quarenta) pessoas por evento, 48 (quarenta e oito) eventos ao ano.

Observação 02: Evento para 80 (oitenta) ou mais pessoas a CONTRATADA deverá disponibilizar 01 (um) funcionário para servir durante o evento.

**8.15.4. CONSOLIDAÇÃO DOS QUANTITATIVOS ANUAIS DE REFEIÇÕES**

	CATEGORIA	QUANTITATIVO ANUAL POR UNIDADE	QUANTITATIVO ANUAL GLOBAL (3 UNIDADES)
01	Desjejum, Lanche da Manhã, Almoço, Lanche da Tarde e Ceia - Pacientes	352.408	1.057.224
02	Refeições ou Itens Avulsos a Mais (Dietas Hiperproteicas, Hipercalóricas ou Pedidos Extras)	46.355	139.065
03	Desjejum, Almoço e Jantar - Servidores/Funcionários	211.700	635.100
04	Desjejum, Almoço e Jantar - Acompanhantes	180.675	542.025
05	Lanches Extraordinários para Eventos	23.040	69.120
	TOTAL GERAL ANUAL	814.178	2.442.534

sim

Observação: Os quantitativos apresentados são idênticos e aplicáveis individualmente a cada unidade hospitalar (HNSC, HMDZAN e HDGMJW). O total global corresponde à soma dos quantitativos das três unidades

8.15.5. CONSOLIDAÇÃO DOS QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS POR UNIDADE HOSPITALAR

ITEM	UNIDADE HOSPITALAR	VALOR ANUAL ESTIMADO(R\$)
01	HOSPITAL NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO - HNSC	SIGILOSO
02	HOSPITAL E MATERNIDADE DRA. ZILDA ARNS NEUMANN - HMDZAN	SIGILOSO
03	HOSPITAL DISTRITAL GONZAGA MOTA - JOSE WALTER	SIGILOSO
	VALOR TOTAL GLOBAL	SIGILOSO

Observação: Os valores acima correspondem à consolidação dos quantitativos previstos nos itens 8.11, 8.15 e 8.15.1 neste Termo de Referência, sendo apurados de forma individualizada para cada unidade hospitalar

**8.16. QUADRO DESCRITIVO 01 – PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA ADOTADOS PELA CONTRATADA:**

DESCRIÇÃO	FREQUÊNCIA	PRODUTO
Utensílios diversos (pratos, talheres, bandejas, baixelas, etc.)	A cada uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70 % (nas bandejas).
Equipamentos (moinho, cortador de frios, liquidificador, batedeira, amaciador de bifes, etc.).	A cada uso	Detergente neutro.
Bancadas e mesas de apoio (tampos e superfícies).	Diária	Detergente neutro e álcool 70%.
Bancadas e mesas de apoio (partes inferiores).	Semanal	Detergente neutro.
Fritadeira	A cada uso	Desincrustante e detergente neutro.
Chapa quente	A cada uso	Desincrustante e detergente neutro
Forno e fogão	A cada uso	Desincrustante e detergente neutro
Refresqueira	Diária	Detergente neutro.
Prateleiras de apoio da cozinha	Semanal	Detergente neutro e álcool 70%.
Armários da cozinha (quando houver)	Semanal	Detergente neutro e álcool 70%
Placas de corte de polipropileno	A cada uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
Coifas e filtros	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e polidor de inox.
Ductos de exaustores	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e polidor de inox (externamente).
Paredes na altura das bancadas	Diária	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Paredes até o teto	Semanal	Detergente neutro.
Pisos, rodapés e ralos	Diária	Detergente clorado para piso



Ralos (retirar grelhas)	Semanal	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Portas	Semanal	Detergente neutro e limpador de vidros.
Janelas perto do teto (áreas voltadas para interior do setor de nutrição).	Mensal	Detergente neutro e limpador de vidros.
Telas (áreas voltadas para interior do setor de nutrição).	Mensal	Desincrustante.
Maçanetas	Diária	Detergente neutro e álcool 70%.
Refrigeradores (quando houver).	Semanal	Detergente neutro.
Freezers (quando houver)	Semanal	Detergente neutro.
Câmaras frigoríficas	Semanal	Limpador clorado para piso, detergente neutro e sanitizante.
Balcão térmico (inclusive trocar água).	Diária	Detergente neutro e álcool 70%.
Borrifadores de desinfetante	A cada abastecimento	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Prateleiras do estoque	Quinzenal	Detergente neutro.
Lavatórios (pias)	Diária	Detergente neutro e álcool 70%.
Saboneteiras	A cada abastecimento	Detergente neutro.
Estrados	Quinzenal	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Balanças	Após uso	Detergente neutro e álcool 70%.
Carrinhos de inox ou polipropileno e térmicos	Após uso	Detergente neutro.
Monoblocos	Diária	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Recipientes de lixo	Diária	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Interruptores e tomadas	Quinzenal	Limpador multiuso

Caixa de gordura	Mensal	Desincrustante e cloro líquido a 200 ppm
Luminárias	Mensal	Limpador multiuso
Tetos	Segundo necessidade	Detergente neutro.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZARua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.

**8.17. QUADRO DESCRITIVO 02 – QUANTIDADE MÍNIMA DE FUNCIONÁRIOS**

FUNÇÃO	QUANTIDADE DIURNO PLANTÃO DE 12 HORAS		NOTURNO PLANTÃO DE 12 HORAS		TOTAL POR FUNÇÃO
	TURMA A	TURMA B	TURMA A	TURMA B	
Nutricionista (inclusive fim de semana e feriados)	01	01	--	--	02
Técnico em nutrição	Diarista 01		01	01	03
Estoquista	Diarista 01		--	--	01
Cozinheiro	01	01	--	--	02
Auxiliar de cozinha	02	02	01	01	06
Auxiliar de cozinha	Diarista 01		--	--	01
Serv. Gerais	02	02	--	--	04
Serv. Gerais	Diarista 01		--	--	01
Copeira (sexo feminino)	03	03	02	02	10
TOTAL					30

OBS: Horários dos plantões a definir com a coordenação do Setor de Nutrição e Dietética.

8.18. MANUAL DESCRITIVO 03 – QUANTO AOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENE**8.18.1. Procedimentos para o recebimento de alimentos:**

1. É recomendável a existência de uma pia para pré-higienização de produtos hortifrutigranjeiros.
2. Também se faz necessário a existência de uma área para transferir as mercadorias das caixas de papelão, madeira e sacos para recipientes próprios (monoblocos), devidamente higienizados, ou para sacos plásticos específicos para alimentos.
3. Observar para todos os produtos:
 - As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores utilizados nas entregas;
 - A existência de certificado de vistoria do veículo de transporte;
 - A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
 - A integridade e higiene da embalagem;
 - A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);

- As características específicas de cada produto, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 e o que a RDC não mencionar utilizaremos os regramentos criados pela comissão de nutrição da SMS;

- A correta identificação do produto no rotulo:

1. Nome, composição do produto e lote;

2. Número de registro do produto no órgão oficial, quando aplicável;

3. Temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento;

4. Quantidade (peso), data de validade e de fabricação;

5. CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor. - Para os produtos perecíveis, deve-se ainda medir e manter registros em planilhas próprias das temperaturas de recebimento, que devem obedecer aos seguintes critérios:

- Os produtos congelados devem ser recebidos à temperatura de -12°C (doze graus Celsius negativos) ou inferior, ou conforme recomendação do fabricante;

- Os pescados refrigerados devem ser recebidos a temperaturas entre 0º e 4ºC (entre zero e quatro graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor;

- As carnes refrigeradas devem ser recebidas a temperaturas entre 0º e 7ºC (entre zero e sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor;

- Os demais produtos refrigerados devem ser recebidos a temperaturas entre 0º e 10ºC (entre zero e dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

Os produtos reprovados devem ser devolvidos no ato do recebimento ou segregados e identificados para devolução posterior.

8.18.2. Recebimento de Carnes:

Deverão ter procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Ministério da Saúde (MS) ou demais órgãos competentes. Devem ainda ser transportados em carros fechados e refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, devidamente identificados, em condições corretas e adequadas de temperatura respeitando-se as características organolépticas de cada produto.

**8.18.3. Recebimento de Hortifrutigranjeiros:**

Deverão ser observados os aspectos sensoriais: tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos ou mecânicos. Na triagem, devem ser retirados frutos deteriorados, folhas velhas, talos e tudo que não for recomendado para o consumo humano, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas para o armazenamento.

Os ovos devem estar em caixas de papelão, acondicionados em bandejas, tipo “gavetas”, protegidos por película de PVC, apresentando a casca íntegra e sem sujidades. Transportados em carros fechados e refrigerados.

8.18.4. Recebimento de Leite e Derivados:

Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Saúde, ou outro órgão de igual competência. O transporte destes produtos deve ocorrer em carros fechados e resfriados, em embalagens e temperaturas adequadas, respeitando-se as características dos produtos. Devem ser conferidos rigorosamente: - Prazo de validade do leite e derivados combinado com prazo de planejamento de consumo. - Condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

8.18.5. Recebimento de Estocáveis:

Deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

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

8.18.6. Demais Produtos Industrializados:

Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

8.18.7. Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza:

Os descartáveis e materiais de limpeza devem apresentar-se em embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. Nos produtos de limpeza, deve-se observar ainda, o prazo de validade e o número de registro no Ministério da Saúde.

8.19. Procedimentos para o armazenamento:**8.19.1. Armazenamento de Gêneros Alimentícios:****SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA**

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



Visando a preservação da qualidade dos alimentos e a estocagem adequada dos produtos, adotar os seguintes critérios:

- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras de inox, não permitindo contato direto com o piso.
- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do setor de nutrição.
- Dispor os alimentos em estrados e prateleiras, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si.
- Organizar os produtos considerando suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc., de acordo com as normas contidas no Manual de Boas Práticas.
- Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação. Os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados para consumo em primeiro lugar. Sistema PVPS = Primeiro que Vence, Primeiro que Sai.
- Manter os produtos de prateleira distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sempre que possível, sendo 10 cm o mínimo aceitável.
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as a partir do recebimento.
- Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para favorecer a ventilação.
- Respeitar o espaçamento mínimo necessário de 10 cm para garantir a circulação de ar entre os produtos armazenados em estrados e/ou prateleiras.
- Preservar a qualidade dos produtos e a higiene da área, retirando sucatas, materiais fora de uso, embalagens vazias, etc.
- Observar constantemente a data de validade dos produtos a fim de evitar o vencimento dos mesmos. Nunca utilizar produtos vencidos, desprezando-os sempre.
- Atentar para as eventuais e quaisquer irregularidades dos produtos, encaminhando-os para os procedimentos de inutilização.
- Identificar todos os alimentos armazenados, e na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas.
- Manter os alimentos devidamente protegidos após a abertura da embalagem original. Uma vez abertos, os alimentos devem ser acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e identificados com a data da abertura.



- Proteger os alimentos prontos para consumo, cobrindo separadamente cada recipiente. O fundo de um recipiente não entre em contato com o alimento do recipiente inferior, quando empilhados. Os sacos plásticos apropriados (nunca saco de lixo), ou papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único, exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados.

- Permite-se armazenar tipos diferentes de alimentos na mesma unidade refrigerada, desde que devidamente embalados e separados entre si e dos demais produtos, respeitando a seguinte disposição:

A) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

B) Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

C) O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes fracionados, em recipientes com altura máxima de 10cm ou em peças de até 2kg. Este procedimento é recomendado porque porções menores favorecem o resfriamento, o descongelamento e a própria cocção.

- Evitar caixas de papelão em áreas de armazenamento sob ar frio, estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação proveniente do meio externo.

- Excetuando-se casos em que sejam disponibilizados equipamentos exclusivos para este fim, como por exemplo, um freezer.

- As embalagens de leite, ovos e similares podem ser armazenadas em refrigeradores ou câmaras não exclusivas para estes produtos, devido ao seu acabamento liso, impermeável e lavável.

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

- Conservar fechadas as portas das áreas de armazenamento e, no caso de refrigeradores e câmaras frigoríficas, abri-las o mínimo possível.

8.19.2. Armazenamento Pós-Manipulação:

- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos, ou seja, sob temperatura ambiente, sob congelamento e/ou sob refrigeração.

- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo de validade do fabricante. Assim sendo, os alimentos pós-manipulados requerem o estabelecimento de um novo prazo de validade.



- Não congelar os alimentos unicamente destinados a refrigeração, quando em suas embalagens originais o fornecedor assim o indicar.
- Não recongelar alimentos crus que tenham sido descongelados para serem manipulados. Os alimentos descongelados só poderão submeter-se a novo congelamento se forem processados.
- Programar o uso de carnes congeladas considerando que após o descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração (até 4°C) por até 72 horas para bovinos e aves e (2º C) por até 72 horas para pescados, conforme critérios de uso.
- Armazenar em temperatura de segurança os alimentos prontos que sofreram cocção mantendo-os sob refrigeração ou sob congelamento, devidamente etiquetados; respeitando os critérios de uso.
- Proceder o armazenamento seguro de alimentos crus semi-prontos preparados com carnes descongeladas (almôndegas, etc.) sob refrigeração ou sob congelamento, de acordo com os critérios de uso, desde que sejam utilizados diretamente na cocção, atingindo 72°C no centro geométrico do alimento.
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração ou sob congelamento, desde que devidamente etiquetados, respeitando as normas de identificação e os critérios de uso.
- Armazenar adequadamente os alimentos industrializados que não tenham sido totalmente utilizados, isto é, retirar-los da embalagem original, colocá-los em nova embalagem adequada e identificá-los com etiquetas, de acordo com os critérios de uso.

8.20. Critérios de Uso para Alimentos Refrigerados e Congelados:

Na ausência das informações do fabricante/produtor referentes as recomendações de armazenamento e uso de produtos industrializados, tanto antes como depois de abertos, devem-se seguir os seguintes critérios:

- **Produtos Congelados:**

- a) entre -5°C (cinco graus Celsius negativos) e 0°C (zero grau Celsius), com prazo de validade de até 10 (dez) dias;
- b) entre -10°C (dez graus Celsius negativos) e -6°C (seis graus Celsius negativos), com prazo de validade de até 20 (vinte) dias;
- c) entre -18°C (dezoito graus Celsius negativos) e -11°C (onze graus Celsius negativos), com prazo de validade de até 30 (trinta) dias;
- d) inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), com prazo de validade de até 90 (noventa) dias.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



• **Produtos Resfriados:**

- a) pescados e seus produtos manipulados crus até 2°C (dois graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- b) pescados pós-cocção até 2°C (dois graus Celsius), com prazo de validade de 1 (um) dia;
- c) alimentos pós-cocção, exceto pescados, até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- d) carnes bovina e suína, aves entre outras, e seus produtos manipulados crus até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- e) espetos mistos, bife a rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 2 (dois) dias;
- f) embutidos fatiados, picados ou moídos até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- g) maionese e misturas de maionese com outros alimentos até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 2 (dois) dias;
- h) sobremesas e outras preparações com laticínios até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- i) demais alimentos preparados até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- j) produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo até 5°C (cinco graus Celsius), com prazo de validade de até 5 (cinco) dias;
- k) frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas até 5°C (cinco graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- l) leite e derivados até 7°C (sete graus Celsius), com prazo de validade de até 5 (cinco) dias;

A critério da autoridade sanitária, outras combinações de tempo e temperatura distintas das estabelecidas no parágrafo anterior podem ser utilizadas mediante apresentação de documentos comprobatórios da validação de processo que garanta a qualidade sanitária dos alimentos.

8.21. Armazenamento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza:

- Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



- Os produtos químicos para limpeza devem ser guardados separadamente dos gêneros alimentícios para evitar a contaminação química e/ou impregnação com odores estranhos.

8.21.1. Procedimentos para o descongelamento:

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

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

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

4. Não recongelar alimentos crus ou prontos, que já tenham sido descongelados.

8.22. Procedimentos para o pré-preparo e preparo: A CONTRATADA deverá obedecer aos seguintes critérios técnicos relacionados ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

8.22.1. Alimentos em Geral:

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

- Tomar cuidado com o uso inadequado de luvas e máscaras para não ocasionar contaminação.

- Utilizar na manipulação de alimentos utensílios adequados (garfos trinchantes, pegadores, pinças, etc.), somente em último caso, tocar os alimentos com as mãos que devem estar protegidas com luvas descartáveis.

- Não permitir que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios, beirais ou outros pontos tocados pelas mãos.

- Higienizar as superfícies de trabalho, placas de polietileno, utensílios e equipamentos, antes e depois de cada tarefa.

- Evitar a contaminação cruzada entre os alimentos durante a manipulação, pré-preparo e preparo final.



- Proteger os alimentos que estão sendo preparados ou os alimentos prontos. Garantir que estejam cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- Evitar o contato dos alimentos crus com os alimentos cozidos, em todas as fases: armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e no momento de servir.
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperatura de segurança, inferior a 10°C ou superior a 65°C.
- Evitar as preparações de véspera, e quando inevitável, armazená-las cobertas, sob refrigeração, devidamente etiquetadas, conforme os critérios de tempo e temperatura.
- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios.
- Para a degustação dos alimentos prontos, devem ser utilizados talheres e pratinhos, destinados a este fim.

8.22.2. Alimentos Enlatados e em Outras Embalagens:

- Verificar prazo de validade e condições adequadas das latas e outras embalagens, devendo estas, antes de abertas, se apresentarem livres de vazamentos, ferrugens, estufamentos, furos, violações, etc.
- Lavar as latas, garrafas e sacos ou caixas de leite antes de armazená-los sob refrigeração ou congelamento.
- Utilizar abridor devidamente limpo e desinfetado, atentando para a correta higienização dos mesmos nos intervalos entre a abertura de produtos diferentes.
- Observar o interior das latas ao abri-las, antes de utilizar o produto, verificar sinais de corrosão nas paredes internas, conteúdo turvo ou ácido, desprezando-o, se necessário.
- Transferir o conteúdo não consumido de latas abertas para recipientes próprios, devidamente protegidos e identificados. Armazená-los sob refrigeração ou congelamento, conforme as características do produto e as recomendações da embalagem.

8.22.3. Cereais e Leguminosas:

- Escolher a seco grãos como arroz, feijão e outros. - Lavá-los criteriosamente em água potável e enxaguá-los 3 vezes, no mínimo, antes de levá-los para a cocção.

8.22.4. Carnes:

- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente a ser trabalhada em até 30 minutos sob temperatura ambiente ou até 2



horas em área climatizada de 12°C a 18°C. Retorná-la à refrigeração, a 4°C, devidamente identificada ao final da manipulação. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente.

- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de ESPERA, carne crua, abaixo de 40°C e carne pronta, acima de 65°C.

- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados. Atentar para o controle de tempo e temperatura em todas as etapas.

- Não utilizar peixes e/ou frutos do mar crus.

- Utilizar, de preferência, pescados congelados. No uso do peixe fresco, optar pela manipulação, tempero, preparação e consumo no mesmo dia.

- Para a retirada de sal das carnes salgadas, adotar um dos seguintes procedimentos:

A. Dessalgar através de trocas de água com temperatura até 21°C ou a cada 4 h.

B. Dessalgar em água sob refrigeração até 10°C.

C. Dessalgar através de fervura.

D. Dessalgar através de fervura em solução salina, com concentração semelhante a do produto.

8.22.5. Alimentos Hortifrutigranjeiros:

- Preparar um local próprio para a higienização destes alimentos, fazendo a desinfecção correta das superfícies e utensílios que serão utilizados no processo.

- Desfolhar as verduras folha a folha e fazer uma triagem dos legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas antes da lavagem.

- Lavar as folhas, frutas e legumes um a um, em água potável, garantindo a limpeza e a retirada da matéria orgânica aderida.

- Escorrer os resíduos eliminando o sobrenadante. - Desinfetar, imergindo durante 15 minutos, em solução clorada a 200ppm, mergulhando todo o lote ao mesmo tempo.

- Enxaguar imergindo em água potável, sendo que para os folhosos imergir em vinagre a 2%, por 5 minutos.

- Escorrer os resíduos, eliminando o sobrenadante. - Concluída a sanitização dos produtos, estes poderão ser picados, cortados, descascados ou cozidos, de acordo com o preparo. Notas:



1. A solução clorada a 200ppm deve ser trocada a cada lote imerso ou ser reutilizada quando o monitoramento da solução indicar 100ppm de cloro ativo. Neste caso, para a reutilização da solução, esta não deve conter muitos resíduos nem apresentar turvação.

2. A concentração da solução clorada pode variar de 100 a 200ppm, podendo estender-se até 250ppm, mas não devem ser utilizadas soluções cloradas a menos de 100 ou a mais de 250ppm.

3. Para a desinfecção de verduras, legumes e frutas somente é permitido o uso de produtos à base de cloro inorgânico (hipoclorito de sódio, lítio ou cálcio) ou de cloro orgânico formulado especificamente para esta finalidade, sendo obrigatório o enxágue posterior para ambos os tipos de produtos utilizados.

4. O vinagre, não constitui uma etapa de desinfecção, mas de limpeza. Permite uma redução de larvas e insetos que ficam aderidos às folhas e minimiza o gosto de cloro resultante da desinfecção.

- Frutas não manipuladas, cujas cascas não são consumidas, podem ser higienizadas em água potável, uma a uma, dispensando o uso da solução clorada a 200ppm.

- Legumes, tubérculos duros e ovos servidos cozidos, não necessitam passar pela solução clorada a 200ppm, sendo suficiente a higienização em água potável, desde que atinjam 74°C na cocção ou outras combinações de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, ou seja, 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos.

8.22.6. Procedimentos para Ovos

- Considerando que os ovos podem estar contaminados com salmonella sp., tanto na casca como na gema, às preparações a base de ovos devem ser garantidas, portanto, adotar os seguintes critérios:

- Não utilizar ovos com a casca rachada.

- Armazenar os ovos sob refrigeração até 10°C por 14 dias. Na total impossibilidade, armazená-los em temperatura ambiente, no máximo 26°C por 7 dias.

- Não reutilizar as embalagens de ovos.

- Conferir o prazo de validade antes de utilizar o produto.

- Não utilizar preparações nas quais os ovos permaneçam crus, como maionese caseira, mousses, glacês, etc.

- Utilizar somente maionese industrializada.

- Lavar os ovos em água potável, um a um, somente antes do uso, nunca antes de estocá-los. - Ao usá-los quebrá-los um a um separadamente, evitando misturar a casca com o conteúdo. -



Não servir ovos fritos ou pochês com gemas “moles”. Fritá-los e cozinhá-los muito bem, até que a gema e a clara estejam duras.

Notas:

- Preparar os ovos cozidos, deixando-os cozinhar por 7 minutos, após o início da fervura.
- Garantir 74°C na cocção dos empanados, bolos, doces e outros produtos à base de ovos.

8.22.7. Procedimentos para a cocção e reaquecimento:

- Garantir que os alimentos, no processo de cocção, cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como, 65°C por 15 minutos e 70°C por 2 minutos.
- Planejar o processo de cocção, preservando, tanto quanto possível o valor nutricional dos alimentos.
- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios de tempo e temperatura, isto é, 74°C por 5 minutos.
- Elevar a temperatura de molhos a serem adicionados em preparações, garantindo que estes atinjam 74°C no seu interior.
- Elevar a temperatura do leite a ser fervido garantindo que atinja 74°C.
- Manter o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias.

8.22.8. Recomendações para Óleo e Frituras:

- Atentar para que óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, ficando proibido o reaproveitamento destes produtos quando exceder a esta temperatura.
- Evitar a adição de óleo novo ao óleo usado.
- Filtrar o óleo, com filtro próprio ou com pano branco fervido por 15 minutos, após o uso ou quando apresentar resíduos de alimentos fritos.
- Desprezar o óleo sempre que apresentar uma das seguintes alterações: cor escura, cheiro não característico, modificação no sabor da fritura, viscosidade alterada, nível de fumaça aumentado ou formação de espuma.
- Reutilizar o óleo de fritura de peixe somente para fritura de outros peixes.
- Evitar exposição ao ar quando o óleo não estiver em uso.

8.22.9. Procedimentos para o porcionamento e distribuição:

- A manipulação das dietas deve ser realizada observando-se rigorosamente as recomendações de higiene para evitar a recontaminação ou contaminação cruzada dos alimentos.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



- O processo de porcionamento das refeições deve ser completado dentro do menor espaço de tempo possível, de modo que os alimentos não permaneçam abaixo de 65°C ou acima de 10°C por mais de 30 minutos.
- As refeições destinadas aos pacientes deverão ser porcionadas, identificadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais e descartáveis.
- As refeições de funcionários e acompanhantes deverão ser distribuídas em balcão térmico, de forma que os próprios comensais façam seu porcionamento, com exceção do prato proteico.
- Nos processos de cortes, montagem e decoração dos pratos, torna-se indispensável o uso de luvas descartáveis.
- O balcão térmico deverá ser conservado limpo, com água tratada e trocada diariamente. A água de abastecimento dos balcões deverá ser mantida em temperatura que confira a conservação dos alimentos a serem distribuídos.
- Abastecer o balcão térmico com alimentos em quantidade suficiente para cada turno de distribuição.
- Conservar as cubas tampadas toda vez que houver qualquer interrupção na fila.
- Utilizar cubas devidamente higienizadas no reabastecimento do balcão.
- Retirar os alimentos dos balcões tão logo termine a distribuição. - Manter registro das temperaturas de distribuição.
- Os alimentos expostos ao consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo e temperatura, apresentados a seguir:
 1. Os alimentos quentes expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de, no mínimo, 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas;
 2. Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°C (sessenta graus Celsius), devem ser mantidos resfriados abaixo de 5°C (cinco graus Celsius), podendo ser aquecidos em presença do cliente;
 3. Os alimentos frios expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas;

8.22.10. Procedimentos para a utilização de sobras:

- Programar as preparações de forma a evitar sobras, contudo, caso ocorram, seguir as recomendações para cada caso.

8.22.10.1. Tipos de Sobras:

1. Alimentos não preparados

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



2. Alimentos pré-preparados

3. Alimentos prontos Nota: O excedente de alimentos distribuídos não é considerado sobra e sim resto. Assim sendo, os alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados.

8.22.10.2. Condutas para Utilização de Sobras de Alimentos Quentes:

- As sobras de alimentos quentes que ficam acima de 65°C por até 2 horas ou a 60°C por até 6 horas ou menos que 3 horas abaixo de 60°C podem ser conduzidas:

1. Para uma próxima distribuição em até 12 horas no máximo: reaquecer até atingir novamente 74°C e daí mantê-las em condições seguras de tempo e temperatura até o momento da distribuição.

2. Para refrigeração: reaquecer até 74°C, em seguida aguardar que as sobras de alimentos atinjam 55°C na superfície, posteriormente resfriá-las a 21°C em 2 horas e então, em mais 6 horas atingir 4°C, para ser reaproveitadas no máximo em 24 horas.

3. Para congelamento: reaquecer até atingir 74°C, aguardar atingir 55°C na superfície, daí serem congeladas, de acordo com os Critérios de Uso para Alimentos Congelados, descritos no item 5.20 deste Capítulo.

8.22.10.3. Condutas para Utilização de Sobras de Alimentos Frios:

- As sobras de alimentos frios que ficam até de 10°C por no máximo 4 horas ou menos que 2 horas entre 10°C e 21°C, podem ser conduzidas:

1. Para refrigeração: voltar a atingir 4°C em 4 horas no centro geométrico do alimento, para serem reaproveitadas no máximo em 24 horas. 2. Procedimentos para a utilização de termômetros:

8.22.11. Medição Correta das Temperaturas:

- Medir a temperatura de alimentos durante o processo térmico no seu centro geométrico.

- Medir a temperatura de alimentos prontos em sua superfície.

- Medir a temperatura de alimentos durante o descongelamento em sua superfície.

- Medir a temperatura de matérias-primas durante o recebimento na superfície externa sem violar a embalagem.

8.22.1. Medição Durante a Distribuição das Refeições:

- Lavar e desinfetar o termômetro antes de iniciar a medição.



- Medir primeiro os alimentos submetidos a tratamento térmico e que serão servidos quentes.

Nota:

- Na medição de temperatura de dois alimentos quentes, a higienização do termômetro pode ser dispensada.

- Lavar e desinfetar o termômetro com álcool 70%.

- Prosseguir a medição com os alimentos frios e/ou à temperatura ambiente, iniciando com as preparações menos elaboradas para posterior medição das mais elaboradas (temperadas com molhos ou cremes, preparações mistas, etc.).

Nota:

Na medição de temperatura de alimentos frios, a higienização do termômetro deve ocorrer.

8.23. DESCRITIVO 04 – TIPOS DE DIETAS PADRONIZADAS

1. Dieta Líquida Restrita:

- Indicação: Para pacientes com dificuldade de deglutição e mastigação, em casos de alterações do trato gastrointestinal, em determinados preparos de exames e alguns pré e pós-operatórios.

- Alimentos indicados: Água de coco, chás claros, gelatina diet (não vermelha e roxas), caldos de legumes e suco de fruta diluído.

2. Dieta Líquida Completa:

- Indicação: Para pacientes com dificuldade de deglutição e mastigação, em casos de alterações do trato gastrointestinal, em determinados preparos de exames, em alguns pré e pós-operatórios. Também indicada na transição para a dieta branda e dieta geral.

- Preparações indicadas: Leite, mingaus, vitaminas de frutas (com leite), sucos de frutas, suplementos, sopas liquidificadas de carne ou frango, contendo leguminosas e hortaliças.

3. Dieta Pastosa:

- Indicação: Nos casos de dificuldade de mastigação e deglutição, em pré e pós-operatórios, casos neurológicos e na transição para dietas de maior consistência, como branda e geral.

- Preparações indicadas: Alimentos cozidos, abrandados ao máximo por subdivisão, moídos ou desfiados até atingir a consistência de pasta.

4. Dieta Branda:

- Indicação: Pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em que haja necessidade de abrandar os alimentos através dos processos mecânicos de subdivisão e cocção para que haja



melhor absorção dos nutrientes. Recomendada também em alguns casos de pré e pós-operatórios e como transição para dieta geral.

- Preparações Indicadas: A mesma da dieta geral, sem feijão e com as seguintes ressalvas:

* Evitar frutas ácidas e de consistência dura, estas últimas poderão ser servidas após cocção.

* Restringir hortaliças cruas.

* Evitar embutidos, doces concentrados, alimentos gás formadores, condimentos e especiarias irritantes e/ou estimulantes da mucosa gástrica e intestinal.

5. Dieta Geral:

- Indicação: Para pacientes em condições normais de alimentação e sem restrição de qualquer nutriente.

- Preparações indicadas: Pode ser usado qualquer tipo de alimento nas mais diversas preparações.

6. Dietas Terapêuticas/ Especiais:

- Dieta para Diabético:

* Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade. Suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal.

* Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral. No entanto devem ser incluídos pão integral, biscoito integral sem adição de açúcar, arroz integral, mingau de aveia e preparações lácteas com leite desnatado.

*** Recomendações:**

- O açúcar das preparações deverá ser substituído por adoçante, previamente aprovado pelo nutricionista da CONTRATANTE.

- As sobremesas deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas.

- No almoço ou jantar deve ser acrescida uma preparação a base de legumes, cozidos no vapor ou vegetal folhoso, de forma a garantir o aporte mínimo de 20g fibras por dia.

- As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídio sempre que houver restrições ao total calórico.

- Nas preparações do almoço e do jantar utilizar óleo rico em gordura monoinsaturado.

- Dieta Hipossódica:



* Destinada a pacientes que necessitam de controle de sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão arterial. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, branda, pastosa e líquidas com redução de sal de cozinha.

- Dieta Hiperproteíca e Hipercalórica:

* O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, branda, pastosa e líquidas acrescidos de suplementos proteico e/ou calóricos. Para completar o aporte nutricional necessário a CONTRATANTE fornecerá suplementos.

- Dieta Hipocalórica:

* Destina-se a indivíduos com problemas de obesidade e outras condições clínicas.

* A dieta hipocalórica terá o seu VCT (Valor Calórico Total) determinado por meio de cálculo efetuado pelo nutricionista de clínica da CONTRATANTE, a partir de avaliação nutricional.

* O cardápio deve ser o mesmo da dieta geral, branda, pastosa e líquidas. As preparações lácteas devem ser com leite desnatado. O nutricionista da CONTRATANTE deverá indicar outros alimentos a serem excluídos ou incluídos na dieta.

- Dieta Laxante:

* Destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou tenham necessidade elevada de fibra.

* Seguirão o cardápio das dietas geral, branda, pastosa e líquidas complementadas com coquetel laxante, pão integral, ameixa seca e frutas laxativas. A CONTRATANTE poderá fornecer módulos de fibras.

- Dieta sem lactose:

* Destinada a pacientes que apresentam intolerância à lactose.

* Seguirão o cardápio das dietas geral, branda, pastosa e líquidas substituindo alimentos com lactose, por produtos específicos sem lactose: leite de soja sem lactose fornecido pela CONTRATADA.

- Dieta para Celíacos:

* Seguirão o cardápio das dietas geral, branda, pastosa e líquida excluindo alimentos com glúten e o substituindo por alimentos apropriados.

- Dieta para hepatopatias:

* Seguirão o cardápio das dietas geral, branda, pastosa e líquida, dando preferência para cereais integrais e proteínas vegetais (soja).



- Outras Dietas Especiais: Constipante

– seguirão as características das dietas brandas, pastosas e líquidas. Composta por alimentos e preparações com baixo teor de gordura e de natureza constipante, sem adição de gordura.

Dieta sem resíduos

- seguirá as características das dietas líquidas, com restrição de alimentos e preparações que induzam a formação de resíduos (leite e derivados).

Dieta sem irritantes gástricos

- seguirão as características das dietas brandas, pastosas e líquidas com restrição de alimentos e preparações ácidas, condimentadas e com alta concentração de açúcar.

9. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos neste 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.

9.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF ou Certificado de Registro Cadastral – CRC da Secretaria Municipal das Licitações de Fortaleza – SELIFOR.

9.2. OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

9.2.1. O documento apresentado deverá estar dentro do prazo de validade. Na hipótese de no documento não constar expressamente o prazo de validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua validade. **Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de até 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão,** quando se tratar de documentos referentes à habilitação fiscal e econômico-financeira.

9.2.2. Caso haja documento redigido em idioma estrangeiro, o mesmo somente será considerado se acompanhado da versão em Português, firmada por tradutor juramentado.

9.2.3. . O documento obtido através de sítios oficiais, que esteja condicionado à aceitação via Internet, terá sua autenticidade verificada pelo(a) Pregoeiro(a).

9.2.4. Obrigatoriamente, da mesma sede e igualdade de CNPJ, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para todas as filiais. O contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

9.3. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



9.3.1. REGISTRO COMERCIAL, no caso de empresário individual, no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.

9.3.2. ATO CONSTITUTIVO, ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO em vigor devidamente registrado no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias; e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.

9.3.3. INSCRIÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO, no caso de sociedades simples - exceto cooperativas no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas acompanhada de prova da diretoria em exercício; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas do Estado onde opera com averbação no Cartório onde tem sede a matriz.

9.3.4. DECRETO DE AUTORIZAÇÃO, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e **ATO DE REGISTRO DE AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO** expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.3.5. REGISTRO NA ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS BRASILEIRAS, no caso de cooperativa, acompanhado dos seguintes documentos:

- a) Ato constitutivo ou estatuto social, nos termos dos arts. 15 a 21 da lei 5.764/71;
- b) Comprovação da composição dos órgãos de administração da cooperativa (diretoria e conselheiros), consoante art. 47 da lei 5.764/71;
- c) Ata de fundação da cooperativa;
- d) Ata de assembleia que aprovou o estatuto social;

9.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.4.1. Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida por quem de competência na sede da pessoa jurídica ou certidão negativa de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física, ressalvado o disposto nos subitens abaixo:

9.4.1.1. Na ausência da Certidão Negativa, a licitante em Recuperação Judicial deverá comprovar a sua viabilidade econômica, mediante documento (certidão ou assemelhado) emitido pela instância judicial competente; ou concessão judicial da recuperação, nos termos do artigo 58 da Lei 11.101/2005; ou homologação do plano de recuperação extrajudicial, no



caso da licitante se encontrar em recuperação extrajudicial, nos termos do artigo 164, § 5º da lei 11.101/2005.

9.4.1.2. A empresa em recuperação judicial/extrajudicial com recuperação judicial concedida/plano de recuperação extrajudicial homologado deverá demonstrar os demais requisitos para habilitação econômico-financeira;

9.4.2. No caso de cooperativa, a mesma está dispensada da apresentação da documentação exigida no subitem 9.4.1 acima.

9.4.3. BALANÇO PATRIMONIAL e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, devidamente registrado na competente Junta Comercial, e assinado por contador (es) registrado (s) no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.

9.4.4. Serão aceitos o balanço patrimonial e demonstrações contábeis, transmitidos via SPED, acompanhados do recibo de entrega de escrituração contábil digital, respeitada a INRFB vigente.

9.4.5. No caso de sociedade por ações, o balanço deverá ser acompanhado da publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, acompanhado do registro na Junta Comercial.

9.4.5.1. A licitante deverá observar em função de suas especificidades e do montante equivalente às suas receitas, às regras constantes nos artigos 289, 294, 294-A e 294-B da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976.

9.4.6. No caso de Licitante recém-constituída, há menos de 01 (um) ano, deverá ser apresentado o balanço de abertura acompanhado dos termos de abertura e de encerramento devidamente registrados na Junta Comercial, constando, ainda, no balanço, o número do Livro Diário e das folhas nos quais se acham transcrito ou a autenticação da junta comercial, devendo ser assinado por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa.

9.4.7. No caso de sociedade simples, o balanço patrimonial deverá ser inscrito no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, assinado por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da instituição, atendendo aos índices estabelecidos neste instrumento convocatório.

9.4.8. Para fins de qualificação econômico-financeira, **deverá ser comprovado a boa situação financeira da interessada por documento**, assinado por profissional legalmente habilitado

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



junto ao Conselho Regional de Contabilidade da sede ou filial da interessada, através de um dos índices contábeis previstos neste instrumento convocatório, conforme fórmulas abaixo:

Liquidez Geral - LG

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Ativo Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Exigível a Longo Prazo}} \geq 1,0$$

OU

Liquidez Corrente - LC

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1,0$$

OU

Solvência Geral - SG

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Exigível a Longo Prazo}} \geq 1,0$$

9.4.9. Caso o subitem 9.4.8 não seja atendido, deverá a licitante **alternativamente** apresentar PATRIMÔNIO LÍQUIDO MÍNIMO não inferior a 10% (dez por cento) da estimativa de custos devidamente comprovado através da apresentação do balanço patrimonial.

9.5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.5.1. Comprovação da aptidão técnico-operacional para a execução de serviços de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, consistentes na execução de serviços de alimentação hospitalar, mediante a apresentação de certidões ou atestados que comprovem a execução efetiva, contínua e ininterrupta desses serviços pelo período mínimo de 1 (um) ano, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados no conselho profissional competente .

9.5.1.1. Para fins de comprovação do disposto no subitem 9.5.1, os atestados ou certidões deverão referir-se às parcelas de maior relevância ou de valor significativo do objeto, limitadas às atividades essenciais da alimentação hospitalar, admitindo-se a demonstração da capacidade técnico- operacional por meio da execução de quantitativos equivalentes a, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade total estimada da contratação.



9.5.2. O(s) atestado(s), devidamente datado(s) e assinado(s), deverá(ão) ser emitido(s) em papel timbrado do emitente, devendo conter o nome do representante legal, cargo/função, telefone e/ou email da pessoa jurídica.

9.5.3. Registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição da sede da licitante.

9.5.4. Comprovação de que a empresa possui em seu quadro, como Responsável Técnico, profissional de nível superior devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, detentor de Certidão de Acervo Técnico e Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços que comprovem a execução de serviços de alimentação hospitalar, de características técnicas semelhantes às do objeto desta licitação, nos termos da legislação aplicável, devendo ser comprovado o respectivo vínculo com a empresa por meio da apresentação de um dos seguintes documentos:

9.5.4.1. Cópia da Carteira de Trabalho; OU;

9.5.4.2. Cópia autenticada do Contrato Social atualizado, ou do último aditivo do contrato, devidamente registrado na Junta Comercial, quando se tratar de sócio da empresa; ou, alternativamente, Certidão Simplificada da Junta Comercial, da qual conste essa informação; OU;

9.5.4.3. Cópia autenticada do contrato de prestação de serviços celebrado entre a empresa e o profissional, quando se tratar de prestador de serviços.

9.5.4.4. A empresa deverá apresentar Licença sanitária estadual ou municipal da sede ou domicílio da licitante, perante órgão sanitário competente, para exercer as atividades de comercialização dos produtos objeto desse termo.

9.6. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

9.6.1. PROVA DE REGULARIDADE PARA COM AS FAZENDAS FEDERAL, ESTADUAL e MUNICIPAL

da sede ou filial da licitante, expedidos pelos órgãos abaixo relacionados e dentro dos seus períodos de validade, devendo os mesmos apresentar igualdade de CNPJ.

a. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS A CRÉDITOS TRIBUTÁRIOS FEDERAIS E A DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO, OU EQUIVALENTE, EXPEDIDA PELA PROCURADORIA GERAL DA FAZENDA NACIONAL E RECEITA FEDERAL DO BRASIL.

b. CERTIDÃO(DÕES) NEGATIVA(S) DE DÉBITOS ESTADUAIS, OU EQUIVALENTE(S), EMITIDA(S) DE ACORDO COM AS REGRAS DO ESTADO SEDE DA LICITANTE.

c. CERTIDÃO(DÕES) NEGATIVA(S) DE DÉBITOS MUNICIPAIS, OU EQUIVALENTE(S), EMITIDA(S) DE ACORDO COM AS REGRAS DO MUNICÍPIO SEDE DA LICITANTE.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



9.6.2. CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE SITUAÇÃO (CRS) OU EQUIVALENTE, perante o Gestor do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), da jurisdição da sede ou filial da licitante, devendo o mesmo ter igualdade de CNPJ com os demais documentos apresentados na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.

9.6.3. No caso de cooperativa, a mesma está dispensada da apresentação dos documentos relativos ao FGTS dos cooperados. Para efeito desta dispensa, deverá apresentar o seguinte:

a. **DECLARAÇÃO** constando que, caso vencedor da licitação, o objeto será prestado, produzido ou comercializado por ela própria através de seus cooperados.

b. **ATA DA SESSÃO** em que os cooperados autorizaram a cooperativa a participar da licitação e executar o contrato caso seja vencedora.

c. **RELAÇÃO DOS COOPERADOS** que prestarão, produzirão ou comercializarão o objeto da licitação discriminado, comprovando através de documento a data de ingresso de cada um deles na cooperativa.

9.6.4. Caso a cooperativa tenha empregados em seus quadros, esta deverá juntar os documentos comprobatórios de recolhimento do FGTS relativo a eles.

9.6.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1ª de maio de 1943.

10. DOS PRAZOS E LOCAIS DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

10.1. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

10.1.1. O início da execução deste contrato dar-se-á a partir da sua publicação e o serviço iniciará imediatamente após o envio da Ordem de Serviço ou outro instrumento hábil à empresa vencedora.

10.1.2. Endereço das Unidades Hospitalares:

HOSPITAL DISTRITAL GONZAGA MOTA DO JOSE WALTER - HDGMJW	Av. C, s/nº, 2ª Etapa José Walter
HOSPITAL E MATERNIDADE DRA. ZILDA ARNS NEUMANN - HMDZAN	Rua George Rocha, nº 50 - Demócrito Rocha
HOSPITAL E MATERNIDADE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO - HNSC	Rua 1018, nº 148, 4ª Etapa Conjunto Ceará

10.2 QUANTO AO FATURAMENTO:

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



10.2.1. A CONTRATADA deve realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas (dos pacientes) e refeições (funcionários e acompanhantes) efetivamente consumidas. Ocorrendo diferença, prevalecerá o número da CONTRATANTE.

10.2.2. A CONTRATANTE enviará com antecedência de 24 horas a relação de funcionários com direito a refeição. A previsão de dietas dos pacientes e acompanhantes será enviada no início do plantão diurno (até 8 horas da manhã).

10.2.3. O valor cobrado para refeições em quentinhas destinadas a setores fechados e acompanhantes que se alimentam no leito do paciente será o mesmo do valor da dieta geral dos pacientes.

10.2.4. A cobrança das refeições será feita pelo efetivamente consumido.

10.2.5. O pagamento será efetuado obrigatoriamente pelo quantitativo do consumo diário real que será comprovado através de listagem das assinaturas dos usuários ou registro em catracas quando forem instaladas.

10.3. DA VISITA TÉCNICA / VISTORIA:

10.3.1. O licitante poderá optar pela apresentação de declaração, do responsável técnico, de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações ou apresentar o atestado de vistoria do local de execução dos serviços.

10.3.2. Apresentar a Declaração de Visita/Vistoria técnica realizada no HNSC, HDGMJW e HMDZAN, feito pela própria empresa ou a Declaração de Dispensa de Visita/Vistoria.

10.3.3. Caso a empresa opte por preencher a Declaração de Dispensa de Visita/Vistoria, também não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

10.3.4. Na vistoria deverão ser examinadas as áreas, equipamentos e mobiliário em geral, tomando ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

10.3.5. Na Visita/Vistoria deverá ser feita avaliação dos serviços a serem executados, conhecer o hospital, bem como esclarecimentos adicionais.

10.3.6. *Os interessados deverão agendar a visita técnica através do telefone (85) 996446334. Na SMS, sala da COREPH, com a gestora do contrato, em dias uteis, das 09:00 às 11:00 e das 14:00 às 16:00, devendo ser efetivada em até 02 (dois) dias uteis antes da data fixada para a sessão pública. Para participar da visita técnica, os responsáveis ou procuradores das empresas deverão apresentar contrato social que tenha seu objeto social condizente com o objetivo deste termo.*

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

11.1. A CONTRATADA cumprirá todas as obrigações constantes no Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, ficando, ainda, obrigada a:

11.2. Executar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento;

11.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitadas ao estabelecido no art. 125, da Lei Federal nº 14.133/2021, tomando-se por base o valor contratual.

11.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

11.5. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de até 48H (QUARENTA E OITO) que antecede a data da prestação do serviço, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.6. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

11.8. 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, 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 Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

11.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica que incidam



ou venha a incidir sobre a execução contratual, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

11.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;

11.12. 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;

11.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.14. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

11.15. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

11.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.17. 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;

11.18. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

11.19. 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;

11.20. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;



11.21. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

11.22. 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.

11.23. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis 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.

11.24. Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

11.25. Estar em conformidade com os fundamentos da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), no que se trata de manipulação dos dados da CONTRATANTE e de terceiros, em sua criptografia, armazenamento e demais tratativas resguardando os dados utilizados.

11.26. Assumir total responsabilidade pelo sigilo das informações, dados, nos termos da Lei Geral de Proteção de dados – LGPD (13.709/2018), contidos em quaisquer mídias e documentos que seus empregados ou prepostos vierem a obter em função dos serviços prestados à CONTRATANTE, respondendo pelos danos que eventual vazamento de informações, decorrentes de ação danosa ou culposa, nas formas de negligência, imprudência ou imperícia, venha a ocasionar à CONTRATANTE.

11.27. Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais da unidade de nutrição (refeitório, cozinha, administração e banheiros) no que se refere a pisos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens das esquadrias, forro de gesso, torneiras, sifões, ralo, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descargas, luminárias, interruptores, tomadas, disjuntores, lâmpadas, reatores, telas, equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução do serviço, mantendo a padronização atual ou similar ou de acordo com autorização da diretoria administrativa de cada unidade Hospitalar (HNSC, HMDZAN e HDGMJW).

11.27.1. Limpeza periódica (item 8.16. QUADRO DESCRITIVO 01) do ducto de exaustão (a cada 6 meses limpeza interna), dos ralos e caixas de gordura. Estes deverão ser devolvidas ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento e utilização. Para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento total dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico.

11.27.2. Manutenção – caixa exaustora – ducto, motores e exaustores.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



11.28. Não paralisar as atividades nem onerar o custo, mantendo a mesma qualidade dos serviços, quando da execução de obras nas dependências destinadas à nutrição.

11.29. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todo o equipamento e instalações das áreas físicas da unidade de nutrição, obedecendo cronograma estabelecido pela unidade.

11.30. Responsabilizar-se totalmente pela aquisição do gás a ser consumido para a execução dos serviços do contrato.

11.31. Apresentar, sempre que solicitado pelo nutricionista (Coordenador da Unidade de Nutrição e Dietética) amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços do contrato.

11.32. Repor e/ou complementar, sempre que necessário o material patrimonial recebido da unidade, de modo que o atendimento não fique prejudicado.

11.33. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à contratante, e disponibilizados à contratada, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em condições de uso.

11.34. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como as condições das instalações da Unidade, na presença de funcionário designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

11.35. Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras Nº 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77.

11.36. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

11.37. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza, as áreas de trabalho, os equipamentos e utensílios utilizados pelo setor, empregando preparações e periodicidade como consta no item 8.16. QUADRO DESCRITIVO 01 desse termo.

11.38. Dedetizar e desratizar apropriadamente as áreas da Unidade de Nutrição, cumprindo o cronograma determinado pela Chefia da Unidade. (De acordo com a ANVISA: realizar a cada seis meses, como medida preventiva em ambientes que não possuam histórico de infestações, ou de acordo com a necessidade de cada caso). No caso da ineficácia de quaisquer dos



procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independente do período estabelecido, sem ônus para a Unidade.

11.39. Higienizar toalhas de mesa ou similares, panos de copa, cozinha e esfregões, por métodos adequados.

11.40. Fornecer material de higiene necessário para utilização dos usuários no refeitório (toalhas de papel, sabonete líquido para as mãos e álcool gel).

11.41. Manter o profissional de nutrição como o responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, por outro do mesmo nível, em eventuais impedimentos.

11.41.1. O nutricionista deverá ter poderes para tomar deliberação e/ou atender solicitação da produção, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.

11.41.2. Comprovar, quando solicitado, a regularidade do registro junto ao Conselho Regional de Nutricionista de seus nutricionistas envolvidos na prestação dos serviços.

11.42. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

11.42.1. No item 8.17. QUADRO DESCRITIVO 02 descreve-se a quantidade mínima de funcionários por turno de trabalho.

11.42.2. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade e outras), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo completo o quadro de funcionários necessários à execução do presente contrato.

11.43. Padronizar as funções e rotinas de todos os funcionários.

11.44. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários através de documento contendo o nome e a função do favorecido além da especificação do equipamento recebido.

11.45. Fornecer à CONTRATANTE, quando solicitado, cópias dos exames admissionais, periódicos e demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e suas alterações.

11.46. Afastar imediatamente das dependências da CONTRATANTE qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença seja considerada inadequada a CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.



11.47. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades. Realizar às suas expensas exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente.

11.48. Apresentar anualmente:

1. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);
2. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA);
3. Cópia dos periódicos dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO).

11.49. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, crachás, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

11.50. Promover por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, no mínimo uma vez por mês ou quando identificada necessidade pela Unidade, cuja avaliação de eficácia deverá ser feita pelo setor de nutrição e dietética.

11.50.1. O referido treinamento deverá abordar aspectos de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos; técnicas culinárias, relações humanas, prevenção de acidentes no trabalho, combate a incêndios e biossegurança. Para cada encontro do treinamento deverá ser apresentada uma lista assinada pelos funcionários. O período de realização do treinamento deverá ser submetido antecipadamente a CONTRATANTE. Deverá ser enviado lista de frequência e o conteúdo programático abordado no treinamento após a realização no prazo de 48 horas.

11.51. Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com a clientela atendida.

11.52. Fazer a requisição de alimentos e preparações, bem como, planejar e elaborar os cardápios, submetendo-os à apreciação da Unidade de nutrição, com antecedência de 30 (trinta) dias.

11.53. Transportar internamente as refeições devidamente acondicionadas em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o refeitório, setores fechados e Unidades de Internação Hospitalar.

11.53.1. A distribuição do almoço e jantar nas unidades de internação hospitalar deverão ser feita em carros térmicos (no mínimo duas unidades). Desjejum, lanches e ceia em carros de inox ou polipropileno de alta densidade (no mínimo duas unidades).

11.54. Os alimentos prontos para consumo deverão ser transportados em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, segundo RDC 216, de



15 de setembro de 2004. Apresentar diariamente a contratante registro de controle de temperatura.

11.55. Respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.

11.56. Fornecer uniformes a todos os seus empregados, de acordo com a padronização aprovada pelo setor de nutrição, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, com crachás, limpos, unhas aparadas, sem cílios postiços, cabelos protegidos e barbeados.

11.57. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

11.58. Remeter, mensalmente à produção e afixar no recinto da contratante as escalas diárias de serviço de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

11.59. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vetada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. 10.60. Atender às reservas de refeições feitas pelos servidores dos centros cirúrgicos, das unidades de recuperação, de terapia intensiva (UTI Adulta e UTI Neonatal), sala de parto, setor de transporte, direção, SAMU e outros. Desde que avaliados pelo setor pessoal ou nutrição ou diretoria técnica ou financeira, quando impossibilitados de comparecer ao refeitório, nos horários estabelecidos pelo setor de nutrição.

11.60.1. A CONTRATADA deverá fazer a entrega das refeições dos servidores (ALMOÇO E JANTAR) nos setores fechados.

11.61. Atender aos servidores, que estiverem em uso de dieta que não seja de acordo com o padrão da dieta geral. Obedecendo à patologia e característica da dieta prescrita legalmente (declaração médica) sem alteração no preço da refeição.

11.62. Orientar seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências do setor de nutrição para elaboração de refeições destinadas às pessoas não autorizadas pela Unidade.

11.63. Fornecer água filtrada no refeitório e dentro da cozinha e fervida (quente) para pacientes quando solicitado pelo setor de enfermagem.

11.63.1. Utilizar água filtrada para a preparação dos sucos. Devendo apresentar registro da troca do filtro.



11.64. Realizar, a cada 6 (seis) meses, análise química e microbiológica da água utilizada no setor de nutrição. Assim como, dos alimentos fornecidos, sendo este, escolhido pela chefia da nutrição no dia da coleta.

11.64.1. A CONTRATADA poderá, a qualquer tempo, solicitar análise química e microbiológica dos alimentos fornecidos, sendo este, escolhido pela chefia do Setor de nutrição no dia da coleta.

11.65. Fornecer alimentos “in natura” ou preparados para pacientes, que não estejam previstos neste Termo, quando solicitados, a preços que não poderão ser maiores que os praticados no comércio.

11.66. Distribuir as refeições aos servidores, pacientes e acompanhantes em horários determinados pelo setor de nutrição e, em acordo com a conceituação das dietas, suas características e estimativas previstas neste termo.

11.66.1. Os horários de distribuição das refeições deverão seguir o item 8.11.1. deste Termo e terão tolerância máxima de 15 (quinze) minutos de atraso, cujo motivo deverá ser justificado por escrito. A incidência de 05 atrasos por refeição por mês acarretará a instauração de procedimento administrativo apuratório.

11.66.2. Fornecer/entregar, a qualquer hora do dia e noite, desde que solicitado, dieta de pacientes que saíam da dieta zero.

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

11.68. A contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

11.69. Assumir responsabilidade pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços. A CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

11.70. Fornecer lanche extraordinário para eventos (com descartáveis), quando solicitado.

11.70.1. A CONTRATANTE fará a solicitação por item (item 8.15.3) para a CONTRATADA com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, devidamente autorizada pela diretoria financeira.



11.71. Climatizar com a instalação de ar condicionado: refeitório, sala de carnes, sala de verduras, sala de corte de frutas / preparação de sobremesas.

11.72. Colocar cortinas de PVC entre setores: entrada da cozinha, sala de carnes, sala de verduras, sala corte de frutas e preparação de sobremesas.

11.73. Disponibilizar uma linha telefônica e internet na sala da terceirizada em cada unidade Hospitalar para facilitar comunicação com os setores.

11.74. Disponibilizar um funcionário para o controle de entrada no refeitório durante desjejum, almoço e jantar.

11.74.1. O controle de entrada ao refeitório será feito através de listagem fornecida pela CONTRATANTE.

11.75. DO CONTROLE DE QUALIDADE E PRODUÇÃO PELA CONTRATADA:

11.75.1. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, recebimento, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene, observadas as exigências no item 8.18. MANUAL DESCRITIVO 03.

11.75.2. Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade.

11.75.3. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a resolução RDC 216/04.

11.75.4. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, câmara frigorífica e refrigeradores, quando houver) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

11.75.5. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares, de forma a garantir as condições ideais de consumo.

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

11.75.7. Os cardápios não deverão apresentar repetições próximas e frequentes, devem ser planejados para um período máximo de 05 (cinco) semanas, de comum acordo com os nutricionistas da CONTRATADA e da CONTRATANTE.



11.75.7.1. Para estimular a aceitabilidade dos cardápios, poderão ser utilizados molhos à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomates ou outros produtos, sugeridos pela CONTRATADA e aceitos pela CONTRATANTE.

11.75.8. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos “per capita” e a frequência de utilização dos pratos protéicos.

11.75.9. Elaborar cardápios diferenciados para servidores e acompanhantes nas datas especiais (semana santa, natal, ano novo, dia do funcionário público, dia das mães, dia dos pais, aniversário do hospital, dia internacional da mulher).

11.75.10. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

11.75.11. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

11.75.12. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 8°C (saladas e sobremesas), até o momento final.

11.75.13. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para análises laboratoriais quando solicitado.

11.75.14. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostra para análises microbiológicas dos alimentos.

11.75.15. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e normatização nacional RDC nº 216/2004 da ANVISA, adequando à execução dos serviços da Unidade objeto do contrato.

11.75.16. Elaborar e implementar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC do Setor de Nutrição e Dietética e entregá-los a CONTRATANTE após o início das atividades.

11.75.17. Utilizar-se do Manual de Dietas, elaborado pela equipe de nutricionistas da CONTRATADA, para consulta acerca das dietas dos pacientes. Neste, deverá constar dieta geral,



branda, pastosa, líquida, líquida restrita e dietas especiais com tabelas de substituições. Todos com cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico, macro e micronutrientes).

11.75.18. Proceder à revisão e a atualização anual dos Manuais acima citados: Manual de Boas Práticas, POP'S e APPCC.

11.75.19. Quantificar e entregar relatórios mensais dos indicadores da produção e serviços. Apresentar os índices de satisfação da clientela, sadia e enferma, índices de resto ingesta e outros indicadores a combinar com os nutricionistas da CONTRATANTE.

11.75.19.1. A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente indicadores financeiros de custo total e por setor.

11.75.20. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

11.75.21. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes e no item 8.18. MANUAL DESCRITIVO 03.

11.75.22. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

11.75.23. Utilizar utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

11.75.24. Supervisionar e orientar, nas etapas de transporte interno e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura das refeições fornecidas para a clientela sadia e enferma.

11.75.25. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos para contingências em situações de emergências como: falta d'água, de energia elétrica, de gás, quebra de equipamentos, greve e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no contrato.

11.75.26. Etiquetar toda a refeição servida ao paciente e acompanhante que se alimenta no leito.

11.75.26.1. Na etiqueta das refeições almoço/jantar deverá ser impressa e constar os seguintes identificadores fornecidos pela CONTRATANTE: enfermaria, leito, nome do paciente, número do prontuário, data de nascimento.

11.75.27. Imprimir 1 (uma) vez por dia o mapa de dietas da coqueira e do nutricionista da clínica.

11.75.27.1. Manter sempre com aspecto limpo a pasta do mapa de dietas da coqueira, trocando por uma nova sempre que necessário.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



11.75.28. Disponibilizar (mínimo de 7 unidades) travessas e jarras para pequenos eventos na direção.

11.75.29. Em atendimento às diretrizes de sustentabilidade previstas na Lei nº 14.133/2021, especialmente em seus arts. 11, inciso IV, e 144, bem como às normas sanitárias da ANVISA, a contratada deverá observar, obrigatoriamente, os seguintes requisitos durante a execução contratual:

11.75.29.1. Gestão de Resíduos:

- (RDC ANVISA nº 222/2018 (ou outra que venha a substituí-la);
- Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) da unidade hospitalar.

11.75.29.2. Uso de Produtos Sustentáveis: A contratada deverá utilizar, preferencialmente, produtos de limpeza biodegradáveis, registrados ou notificados junto à ANVISA, que apresentem menor impacto ambiental, vedada a utilização de produtos sem registro sanitário ou em desacordo com as normas vigentes.

11.75.29.3. Conformidade Sanitária e Ambiental: Todos os processos de higienização, manipulação, preparo, cocção, armazenamento e distribuição de alimentos deverão observar integralmente:

- RDC ANVISA nº 216/2004;
- RDC ANVISA nº 275/2002;
- demais normas sanitárias, ambientais e trabalhistas aplicáveis.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

12.1. Constituirão obrigações e responsabilidades da Contratante, além de outras previstas no Edital de licitação e legislação pertinente:

12.2. Solicitar a execução do objeto à CONTRATADA através da emissão de Ordem de Fornecimento, Ordem de Serviço, nota de empenho ou documento equivalente.

12.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, em conformidade com o Edital e seus anexos.

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

12.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



12.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

12.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato e no Termo de Referência;

12.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, no Decreto Municipal nº 15.604/2023 e neste Termo de Referência;

12.9. Cientificar os órgãos responsáveis para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

12.10.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

12.11. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos.

12.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

12.13. Com exceção do que dispõe o art. 4º da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 que trata da proteção dos dados pessoais, a CONTRATANTE se obriga a dar ciência prévia à CONTRATADA quando fizer uso dos dados privados, sempre zelando pelos princípios da minimização da coleta, necessidade de exposição específica da finalidade, sem prejuízo da mera correção dos dados.

12.14. Fica vedado o tratamento de dados pessoais sensíveis por parte da CONTRATANTE com objetivo de obter vantagem econômica de qualquer espécie, com exceção daquelas hipóteses previstas no parágrafo 4º do art. 11 da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

12.15. A CONTRATANTE se compromete a zelar pelo tratamento dos dados pessoais dos titulares pessoas naturais vinculadas à CONTRATANTE, sem prejuízo de qualquer responsabilidade, admitindo-se o tratamento nas hipóteses de consentimento específico e destacado por termo de compromisso e/ ou nas hipóteses previstas nos incisos II a X do art. 7º da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.



12.16. 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

12.17. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato e no Termo de Referência;

12.18. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, no Decreto Municipal nº 15.604/2023 e neste Termo de Referência;

12.19. Cientificar os órgãos responsáveis para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

12.20.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

12.21. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos.

12.22. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

12.23. Com exceção do que dispõe o art. 4º da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 que trata da proteção dos dados pessoais, a CONTRATANTE se obriga a dar ciência prévia à CONTRATADA quando fizer uso dos dados privados, sempre zelando pelos princípios da minimização da coleta, necessidade de exposição específica da finalidade, sem prejuízo da mera correção dos dados.

12.24. Fica vedado o tratamento de dados pessoais sensíveis por parte da CONTRATANTE com objetivo de obter vantagem econômica de qualquer espécie, com exceção daquelas hipóteses previstas no parágrafo 4º do art. 11 da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

12.25. Disponibilizar à empresa vencedora, quando do início da prestação dos serviços, as áreas e instalações gerais e especiais, indispensáveis à execução de suas atividades.

12.26. Fiscalizar, rotineiramente, a manutenção das instalações gerais e dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



12.27. Estabelecer cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para a manutenção preventiva e reparadora dos equipamentos e instalações das áreas físicas da seção de nutrição, autorizando a saída de material, bem como reformas, por escrito, quando necessário se torne uma manutenção fora da unidade.

12.27.1. Caberá a Unidade de nutrição e setor de manutenção de cada unidade Hospitalar (HNSC, HMDZAN e HDGMJW) fixar os prazos a que se refere este item.

12.28. Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à CONTRATADA, para fiscalização permanente dos serviços.

12.29. Determinar a substituição de qualquer empregado da CONTRATADA que não atenda aos interesses da unidade Hospitalar.

12.30. Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observada as especificações constantes deste Termo, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho.

12.31. Prestar assistência alimentar e dietoterápica à clientela.

12.31.1. Autorizar o fornecimento de alimentos ou preparações complementares contidas neste termo que atendam as especificações de patologias, bem como aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, orientar e supervisionar a produção.

12.31.2. Manter atualizadas, de 8h as 19h, as prescrições dietéticas nos mapas das copeiras da CONTRATADA das clínicas de internação.

12.31.2.1. A partir de 19h até as 7h, a atualização (nome do paciente e tipo de dieta) do mapa da copeira será feito pelo técnico de nutrição da CONTRATANTE.

12.32. Controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio do servidor da unidade, designado pela administração de cada unidade Hospitalar (HNSC, HMDZAN e HDGMJW).

12.33. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou faltas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

12.34. Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da CONTRATADA.

12.34.1. No caso de presença de dieta especial deverá ser informada a CONTRATADA com antecedência de 02 (duas) horas.

12.35. Fiscalizar diariamente os serviços, objeto do contrato, devendo emitir relatórios quando houver irregularidades.



12.36. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

12.37. Proceder diariamente à degustação das refeições/alimentos fornecidos.

12.38. Manter o refeitório limpo e organizado antes, durante e após as refeições.

12.39. Remover, no mínimo, 02 (duas) vezes ao dia, o lixo das áreas da unidade, assim como outros materiais imprestáveis (caixas, garrafas, latas vazias, etc).

12.39.1. O lixo úmido das diversas áreas do setor será acondicionado em embalagem apropriada. A CONTRATADA fornecerá lixeiras e sacos descartáveis.

12.39.2. Responsabilizar-se pelo descarte final do lixo.

12.40. Realizar a limpeza periódica (semestral) da caixa d'água que abastece a cozinha, conforme legislação vigente.

12.41. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas pela prestação de serviços.

13. DO PAGAMENTO:

13.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de **30 (trinta) dias úteis** contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, exclusivamente na instituição financeira contratada para esse fim, consoante expressa previsão legal contida no art. 15 da Lei Municipal nº 10.921 de 16 de setembro de 2019. Atualmente, a instituição financeira contratada se trata do Banco Santander S.A, através do Contrato nº 53/2024, oriundo do Pregão Presencial nº 001/2024, celebrado entre o Município de Fortaleza e o **Banco Santander S.A.**

13.2. A nota fiscal/ fatura que apresente incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/ fatura corrigida.

13.3. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA, em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigida na licitação.

13.4. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

13.5. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:



13.5.1. Documentação relativa à regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Justiça Trabalhista.

14. DA FISCALIZAÇÃO:

14.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por gestor e fiscal especialmente designados para este fim pela contratante, de acordo com o estabelecido no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021, e nos arts. 7º e 8º do Decreto Municipal nº 15.524, de 09 de janeiro de 2023, a ser informado quando da lavratura do instrumento contratual.

15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

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

15.1.1 der causa à inexecução parcial do contrato;

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

15.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

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

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

15.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

15.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

15.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

15.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas no §4º do art. 156 da Lei 14.133/2021, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

15.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas no §5º do art. 156 da Lei 14.133/2021, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

15.2.4. Multa de:



15.2.4.1. 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) do valor contratado, para aquele que:

15.2.4.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato, que supere a gravidade daquela prevista no parágrafo único do art. 12 do Decreto 15.604, de 28 de março de 2023.

15.2.4.1.2. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

15.2.4.1.3. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

15.2.4.1.4. entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidade contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina.

15.2.4.2. 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor contratado ou adjudicado, para aquele que:

15.2.4.2.1. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

15.2.4.3. 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor contratado ou do valor de referência para a licitação, para aquele que:

15.2.4.3.1 der causa à inexecução total do contrato;

15.2.4.3.2. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

15.2.4.3.3. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

15.2.4.3.5 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

15.2.4.4. multa moratória de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento), equivalente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela referente aos impostos destacados no documentos fiscal.



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

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

15.4.1. 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)

15.4.2. 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).

15.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.5. 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.

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

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

15.8. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas



(Ceis), no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal e no Portal ComprasFOR do Município de Fortaleza.

15.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

15.10. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, de pagamentos decorrentes de outros contratos firmados com o contratado ou será cobrada judicialmente.

16. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

16.1. O valor estimado desta contratação possui caráter sigiloso.

17. DO REAJUSTE

17.1. A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, contado da data do orçamento estimado, mediante aplicação do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor).

18. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO DO CONTRATO:

18.1. O prazo de vigência e de execução do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por um ou mais períodos, respeitado o prazo máximo de 10 (dez) anos e demais requisitos do art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, **contados a partir da data da última assinatura**, devendo ser publicado na forma do art. 94, da Lei Federal nº 14.133/2021.

19. DO ACESSO À INFORMAÇÃO:

19.1. Este Termo de Referência se enquadra como documento público, não havendo restrições quanto à sua publicidade, salvo nas hipóteses legalmente previstas, conforme dispõe a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, que regula o acesso à informação.

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP**

Assunto: Abertura de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, para formação de Ata de Registro de Preços para futuras e eventuais aquisições de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA NAS INSTALAÇÕES DO HNSC, HMDZAN e HDGMJW**, para atender às necessidades da SMS.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Trata-se da aquisição para Prestação de serviços de nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais e dietas terapêuticas para (pacientes, funcionários e acompanhantes) na **modalidade de gestão do tipo administrada**, assegurando fornecimento de refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos visando atender as necessidades nutricionais de seus clientes, englobando a gestão dos serviços e as etapas de operacionalização das atividades de produção, cocção e distribuição das refeições nas **instalações do HNSC, HMDZAN e HDGMJW**, sendo a distribuição para funcionários e acompanhantes no refeitório e pacientes nas unidades de internação do hospital, para o período de 12 (doze) meses podendo ser prorrogado conforme previsto na lei.

Com a reforma do Hospital Nossa Senhora da Conceição (HNSC), a Unidade de Nutrição e Dietética do HNSC passará a funcionar com um serviço de terceirização de produção de refeições para pacientes, funcionários e acompanhantes.

A Unidade de Nutrição e Dietética do HMDZAN e HDGMJW funciona desde a sua inauguração com um serviço de terceirização de produção de refeições para pacientes, funcionários e acompanhantes. A área física destinada ao serviço tem as dimensões e instalações adequadas ao volume de refeições, porém, não dispõe de equipamentos e recursos humanos.

A Contratação da empresa para preparo e distribuição de refeições diárias prontas é justificada pela necessidade de alimentação dos pacientes, acompanhantes e servidores.

Nesse sentido a proposta de terceirização da Unidade de Nutrição e Dietética nos serviços de cozinha geral e cozinha dietética visa melhoria na qualidade das refeições oferecidas, dar continuidade nos processos de recuperação da saúde de sua clientela fornecendo uma alimentação dentro dos padrões higiênico sanitário. Pois uma alimentação adequada é fator importante no tratamento de paciente como medida essencial na evolução clínica, para manutenção e recuperação do seu estado nutricional, diminuindo o tempo de permanência hospitalar e na redução da mortalidade e morbidade.

2. ÁREAS REQUISITANTES

Coordenadoria de Rede Pré-Hospitalar e Hospitalar COREPH/SMS

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

HNSC:

O PCA não contempla essa previsão, pois o hospital é atualmente gerido pela OS. Como o hospital está em reforma, é provável que a gestão seja transferida de volta para a SMS. Uma parte da unidade está prevista para ser inaugurada em janeiro de 2026.

Segue código de identificação (ID) da demanda por unidade hospitalar e pré-hospitalar, previsto no Plano de Contratações Anual da SMS, extraídos no dia 03/02/2026, às 15:07.

HNSC:

1	484 - SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO	R\$ 7.854.685,10	01/01/2026
---	--	------------------	------------

<https://pncp.gov.br/app/pca/07954605000160/2026/80>

HDGMJW:

<https://pncp.gov.br/app/pca/07954605000160/2025/97>

27	484 - SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO	R\$ 6.981.594,00	01/03/2025
----	--	------------------	------------

HMDZAN:

<https://pncp.gov.br/app/pca/07954605000160/2025/100>

28	484 - SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO	R\$ 7.788.985,10	01/12/2025
----	--	------------------	------------

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

DISCRICÃO DOS SERVIÇOS:

1. Os serviços do objeto deste contrato serão realizados pela CONTRATADA, durante 24 horas, de forma ininterrupta.
2. A prestação de serviços envolverá todas as etapas do processo de operacionalização das refeições aos comensais, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de refeições, os tipos de refeição, os horários definidos das refeições, composição das refeições, utensílios e materiais descartáveis padronizados.
3. A Contratada deverá fornecer equipamentos necessários para cozinha, carrinho de distribuição de alimentação, mesas e cadeiras (para refeitório), mão-de-obra especializada e utensílios para

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



execução das atividades de produção, porcionamento e distribuição das refeições. A distribuição será realizada no refeitório dos funcionários e acompanhantes e nas unidades de internação do HNSC, HDGMJW e HMDZAN para pacientes.

4. As empresas licitantes deverão elaborar planilha com preço dos serviços a serem executados de forma global e detalhada.

5. Compreende-se por discriminação dos serviços as condições especiais para execução dos serviços e fornecimentos, objetivo da presente licitação.

VISITA TÉCNICA/ VISTORIA:

1. O licitante poderá optar pela apresentação de declaração, do responsável técnico, de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações ou apresentar o atestado de vistoria do local de execução dos serviços.

2. Apresentar a Declaração de Visita/Vistoria técnica realizada no HNSC, HDGMJW e HMDZAN, feito pela própria empresa ou a Declaração de Dispensa de Visita/Vistoria.

3. Caso a empresa opte por preencher a Declaração de Dispensa de Visita/Vistoria, também não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

4. Na vistoria deverão ser examinadas as áreas, equipamentos e mobiliário em geral, tomando ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

5. Os interessados deverão agendar a visita técnica através do telefone (85) 996446334. Na SMS, sala da COREPH, com a gestora do contrato, em dias úteis, das 09:00 às 11:00 e das 14:00 às 16:00, devendo ser efetivada em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública. Na Visita/Vistoria deverá ser feita avaliação dos serviços a serem executados, conhecer o hospital, bem como esclarecimentos adicionais. Para participar da visita técnica, os responsáveis ou procuradores das empresas deverão apresentar contrato social que tenha seu objeto social condizente com o objetivo deste termo.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1. Comprovação de qualificação técnica da Proponente, através de atestado(s) fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, reconhecidamente idônea, que ateste haver a licitante prestado ou vir prestando de forma satisfatória, serviços compatíveis em características, quantidades e prazo com o objeto da licitação.

2. Licença sanitária estadual ou municipal da sede ou domicílio da licitante, perante o órgão sanitário competente, para exercer suas atividades.

3. Comprovação através de registro no conselho Regional de Nutrição (CRN) de que a CONTRATADA possui Responsável Técnico, com formação na área do objeto licitado, para prestar os serviços.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O quantitativo estimado para a Unidade Hospitalar – Hospital Nossa Senhora da Conceição (HNSC) foi levado em consideração a proposta da inauguração com 144 (cento e quarenta e quatro) leitos, distribuídos da seguinte forma:

Clínica médica 01 e 02: 35 leitos
Clínica médica 03: 24 leitos
Leitos de isolamento: 3 leitos
Alojamento conjunto: 28 leitos
Ucinco: 12 leitos
Uti adulto: 10 leitos
Observação obstétrica: 9 leitos
Sala de medicação: 6 leitos
PPP: 5 leitos
Sala de recuperação pós-anestésica: 6 leitos
Utu: 4 leitos
Sala de parada: 2 leitos

- Taxa de ocupação junho a dezembro de 2023:



EDITAL Nº 11177 PROCESSO ADM. Nº P022482/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90066/2026 UASG: 927744

FL. | 108

JUNHO		
Meta não atingida	1. Baixa demanda de internações na Obstetrícia e Neonatologia, ainda cito a baixa regulação via central para esses perfis. TX de Ocupação - Clínica Médica : 88,42% TX de Ocupação - Obstetrícia Clínica e Cirúrgica : 58,17% TX de Ocupação - Ucinco: 32,67%	1- Educação permanente e fortalecimento do vínculo com as UAPS; 2 - Controlar indicadores de desempenho, metas e propor melhoria; 3 - Fortalecer o processo e fluxo com todos os profissionais.
JULHO		
Meta não atingida	1. Baixa demanda de internações na Obstetrícia e Neonatologia, ainda cito a baixa regulação via central para esses perfis. TX de Ocupação - Clínica Médica : 71,68% TX de Ocupação - Obstetrícia Clínica e Cirúrgica : 45,16% TX de Ocupação - Ucinco: 25,48%	1- Educação permanente e fortalecimento do vínculo com as UAPS; 2 - Controlar indicadores de desempenho, metas e propor melhoria; 3 - Fortalecer o processo e fluxo com todos os profissionais.
AGOSTO		
Meta não atingida	1. Baixa demanda de internações na Obstetrícia e Neonatologia, ainda cito a baixa regulação via central para esses perfis. TX de Ocupação - Clínica Médica : 84,35% TX de Ocupação - Obstetrícia Clínica e Cirúrgica : 52,09% TX de Ocupação - Ucinco: 28,00%	1- Educação permanente e fortalecimento do vínculo com as UAPS; 2 - Controlar indicadores de desempenho, metas e propor melhoria; 3 - Fortalecer o processo e fluxo com todos os profissionais.
SETEMBRO		
Meta não atingida	1. Baixa demanda de internações na Obstetrícia e Neonatologia, ainda cito a baixa regulação via central para esses perfis. TX de Ocupação - Clínica Médica : 85,52% TX de Ocupação - Obstetrícia Clínica e Cirúrgica : 47,57% TX de Ocupação - Ucinco: 21,67%	1- Educação permanente e fortalecimento do vínculo com as UAPS; 2 - Controlar indicadores de desempenho, metas e propor melhoria; 3 - Fortalecer o processo e fluxo com todos os profissionais.
OUTUBRO		
Meta não atingida	1. Baixa demanda de internações na Obstetrícia e Neonatologia, ainda cito a baixa regulação via central para esses perfis. TX de Ocupação - Clínica Médica : 78,53% TX de Ocupação - Obstetrícia Clínica e Cirúrgica : 58,37% TX de Ocupação - Ucinco: 7,74%	1- Educação permanente e fortalecimento do vínculo com as UAPS; 2 - Controlar indicadores de desempenho, metas e propor melhoria; 3 - Fortalecer o processo e fluxo com todos os profissionais.
NOVEMBRO		
Meta não atingida	1. Baixa demanda de internações na Obstetrícia e Neonatologia, ainda cito a baixa regulação via central para esses perfis. TX de Ocupação - Clínica Médica : 72,44% TX de Ocupação - Obstetrícia Clínica e Cirúrgica : 57,65% TX de Ocupação - Ucinco: 14,33%	1- Educação permanente e fortalecimento do vínculo com as UAPS; 2 - Controlar indicadores de desempenho, metas e propor melhoria; 3 - Fortalecer o processo e fluxo com todos os profissionais.
DEZEMBRO		
Meta não atingida	1. Baixa demanda de internações na Obstetrícia e Neonatologia, ainda cito a baixa regulação via central para esses perfis. TX de Ocupação - Clínica Médica : 74,21% TX de Ocupação - Obstetrícia Clínica e Cirúrgica : 60,06% TX de Ocupação - Ucinco: 15,81%	1- Educação permanente e fortalecimento do vínculo com as UAPS; 2 - Controlar indicadores de desempenho, metas e propor melhoria; 3 - Fortalecer o processo e fluxo com todos os profissionais.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



• Taxa de ocupação 2024:

Mês	Obstetrícia Convencional	Obstetrícia Cirúrgica	Ginecologia Cirúrgica	Neonatologia UCINCO	Neonatologia UTIN	Clínica Médica	Taxa de Ocupação Institucional	Meta	Performance %
Janeiro		35,28%		19,68%	-	77,62%	64,62%	70%	92,31%
Fevereiro		63,95%		12,76%	-	80,50%	70,47%	70%	100,67%
Março		58,38%		57,10%	-	83,15%	74,62%	70%	106,46%
Abril		77,42%		26,67%	-	81,23%	77,24%	70%	110,34%
Maio		42,59%		22,90%	-	82,88%	73,24%	70%	104,63%
Junho		70,00%		38,33%	-	81,92%	75,22%	70%	107,46%
Julho		59,38%		44,35%	-	79,13%	74,82%	70%	106,89%
Agosto		61,14%		36,59%	-	82,96%	77,00%	70%	110,00%
Setembro		47,30%		32,80%	-	89,10%	65,60%	70%	93,71%
Outubro		35,65%		2,58%	-	-	41,69%	70%	59,56%
Novembro		77,08%		5,00%	-	-	61,54%	70%	87,91%
Dezembro		56,85%		27,10%	-	-	47,02%	70%	67,17%
MÉDIA		60,42%		27,16%	MDIV/DI	82,50%	66,92%	70%	95,59%

A partir desses dados, foi aplicada a **taxa média de ocupação de leitos observada ao longo de 2023- 2024, aliada ao histórico de consumo de refeições da unidade do ano de 2024 – 78 leitos nesse período** (76.879 refeições de pacientes, 85.096 refeições de funcionários e 27.465 refeições de acompanhantes) e considerando o perfil assistencial, bem como a oferta diária de refeições previstas no Termo de Referência (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, ceia e dietas especiais).

Adicionalmente, foram consideradas margens técnicas de variação, com o objetivo de absorver oscilações naturais da demanda hospitalar, tais como:

- picos de internação;
- variações sazonais;
- aumento temporário de permanência hospitalar;
- necessidades específicas de dietas terapêuticas.

Dessa forma, os quantitativos estimados refletem uma **média anual projetada**, construída com base em dados históricos, capacidade instalada, taxa de ocupação real e parâmetros assistenciais, garantindo **continuidade do serviço, segurança alimentar e adequada previsão contratual**, sem caracterizar superdimensionamento ou subdimensionamento da demanda.

REFEIÇÕES PARA PACIENTES, SERVIDORES E ACOMPANHANTES (ESTIMADO):

1. QUANTITATIVO DIA E ANUAL (ESTIMADO)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE / DIA	QTDE ANO (365 DIAS)
PACIENTE				
1	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	100	36.500

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



2	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	30	10.950
3	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS E COM EXCLUSÃO LEITE E DERIVADOS	UND	5	1.825
4	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	10	3.650
5	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	13	4.745
6	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730
7	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150
8	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950
9	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	5	1.825
10	LANCHE MANHÃ NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	15	5.475
11	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150
12	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950
13	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730
14	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA EXCLUSÃO DE LEITE	UND	3	1.095
15	LANCHE DA TARDE NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475
16	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150
17	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PA DM	UND	30	10.950
18	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730
19	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA COM EXCLUSÃO LEITE	UND	3	1.095
20	CEIA NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475
21	ALMOÇO – LIQUIDA RESTRITA	UND	5	1.825
22	ALMOÇO – LIQUIDA COMPLETA	UND	25	9.125
23	ALMOÇO – PASTOSA	UND	10	3.650
24	ALMOÇO – BRANDA	UND	10	3.650
25	ALMOÇO – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650
26	ALMOÇO – GERAL	UND	70	25.550
27	ALMOÇO – GERAL TERAPÊUTICA	UND	30	10.950
28	JANTAR – LIQUIDA RESTRITA	UND	5	1.825
29	JANTAR – LIQUIDA COMPLETA	UND	40	14.600
30	JANTAR – PASTOSA	UND	5	1.825
31	JANTAR – BRANDA	UND	10	3.650
32	JANTAR – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650
33	JANTAR – GERAL	UND	70	25.550
34	JANTAR – GERAL TERAPÊUTICA	UND	20	7.300
35	SUCO LARANJA PARA EXAMES	LITRO	2	730
36	ÁGUA DE COCO	LITRO	2	730
37	CALDO DE FEIJÃO	LITRO	1,50	547.50

QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES OU ITENS AVULSOS A MAIS (Para Dietas Hiperproteicas, Dietas Hipercalóricas ou Pedidos Extras)				
38	OVO (PORÇÃO 01 UNID)	PORÇÃO	20	7.300
39	LEITE INTEGRAL (PORÇÃO 250 ML)	PORÇÃO	5	1.825
40	LEITE DESNATADO (PORÇÃO 250 ML)	PORÇÃO	5	1.825
41	PROTEÍNA DE SOJA (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	2	730
42	SOPA (PORÇÃO DE 300 ML)	PORÇÃO	10	3.650
43	PÃO BRANCO (PORÇÃO 01 UNID)	PORÇÃO	10	3.650
44	PÃO INTEGRAL (PORÇÃO DE 2 FATIAS)	PORÇÃO	10	3.650
45	BISCOITO DOCE/SALGADO (PORÇÃO DE 6 UND)	PORÇÃO	20	7.300
46	BISCOITO INTEGRAL (PORÇÃO DE 6 UND)	PORÇÃO	10	3.650
47	SUCO (PORÇÃO DE 300ML)	PORÇÃO	20	7.300
48	CHÁ (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	15	5.475

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZARua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



SERVIDORES / FUNCIONÁRIOS				
49	DESJEJUM	UND	80	29.200
50	ALMOÇO	UND	300	109.500
51	JANTAR	UND	150	54.750
52	CAFÉ (MANHÃ E DA TARDE)	LITRO	50	18.250
ACOMPANHANTE				
53	DESJEJUM	UND	160	58.400
54	ALMOÇO	UND	160	58.400
55	JANTAR	UND	160	58.400
56	CAFÉ (TARDE)	LITRO	15	5.475

1. LANCHES EXTRAORDINÁRIOS PARA EVENTOS: QUANTITATIVO ANUAL (ESTIMADO)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE POR PESSOA	QUANT. / ANO
1	MINI SANDUÍCHE DE PATÊ	UNID.	2	3.840
2	MINI SANDUÍCHE COM QUEIJO, PRESUNTO E ALFACE	UNID.	2	3.840
3	BOLO FOFO (FATIA DE 100 GRAMAS)	FATIA	1	1.920
4	TORTA DE FRANGO (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920
5	BISCOITO DOCE E SALGADO (PORÇÃO DE 6 UNIDADES)	PORÇÃO	1	1.920
6	SALGADOS DE FORNO (PORÇÃO 60 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920
7	SUCO DE FRUTA (POLPA) (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	1	1.920
8	ACHOCOLATADO QUENTE/FRIO (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	1	1.920
9	SALADA DE FRUTA (PORÇÃO DE 150 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920
10	CAFÉ (PORÇÃO DE 80 ML) PORÇÃO	PORÇÃO	1	1.920

Observação: Para efeito de cálculo estimou-se 40 (quarenta) pessoas por evento, 48 (quarenta e oito) eventos ao ano.

Para fins de definição dos quantitativos estimados de refeições destinados à Unidade Hospitalar **Hospital e Maternidade Dra. Zilda Arns Neumann (HMDZAN)**, adotou-se metodologia baseada em **critérios técnicos objetivos**, assegurando a **rastreabilidade, coerência e aderência à realidade assistencial da unidade**.

Foram considerados no cálculo **160 (cento e sessenta) leitos** para fins de solicitação de dietas, uma vez que os leitos da **UTI Neonatal e da UCINCO** não foram incluídos, pois os recém-nascidos utilizam exclusivamente **leite materno ou fórmulas específicas**, não se enquadrando na demanda de dietas padronizadas, bem como os dados oficiais de **leitos operacionais e ativos**, conforme informações repassadas pelo **Núcleo Interno de Regulação – NIR**, referentes ao exercício de 2025.

Conforme informado pelo NIR, o HMDZAN possui:

- 184 leitos operacionais (159 sem UTIN e UCINCO)
- 157 leitos ativos, distribuídos da seguinte forma:

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



- Posto 01: 34 leitos operacionais / 13 ativos.
- Posto 02: 23 leitos operacionais / 23 ativos.
- Posto 03: 30 leitos operacionais / 30 ativos.
- Posto 04: 30 leitos operacionais / 24 ativos.
- Posto 05: 12 leitos operacionais / 12 ativos.
- UTI ADULTA: 10 leitos operacionais / 10 ativos.
- UTI NEO: 10 leitos operacionais / 10 ativos.
- UCINCO: 15 leitos operacionais / 15 ativos.
- Sala de parto: 08 leitos operacionais / 08 ativos
- Emergência obstétrica: 12 leitos operacionais / 12 ativos

Foi considerado o **histórico real de consumo da Unidade Hospitalar – HMDZAN no ano de 2025**, a partir da base histórica, procedeu-se à estimativa contratual considerando os seguintes critérios técnicos:

a) Cobertura plena da capacidade instalada

O consumo histórico reflete períodos de ocupação variável e eventuais restrições operacionais. Para fins de planejamento contratual, adotou-se a necessidade de cobertura compatível com a capacidade máxima operacional da unidade, considerando o quantitativo de leitos ativos e operacionais, bem como a possibilidade de expansão assistencial.

b) Taxa média de ocupação e flutuação da demanda

A demanda por refeições hospitalares apresenta variações relevantes ao longo do ano, influenciadas por fatores sazonais, perfil assistencial, picos epidemiológicos e reorganizações de leitos. Dessa forma, o quantitativo estimado incorpora margem técnica de variação, visando evitar desabastecimento ou necessidade de contratações emergenciais.

c) Inclusão de refeições não recorrentes ou subnotificadas no histórico

Determinadas demandas não são plenamente capturadas nos registros históricos, tais como:

- dietas especiais e terapêuticas pontuais;
- substituições por intercorrências clínicas;
- refeições extras em situações de emergência;
- ajustes operacionais decorrentes de internações prolongadas.

d) Margem de segurança operacional



Foi aplicada **margem técnica de segurança**, compatível com práticas de planejamento em serviços essenciais, para assegurar a continuidade do fornecimento, sem caracterizar superdimensionamento, observando-se os princípios da razoabilidade e da economicidade.

Ressalte-se que os quantitativos estimados representam **limites máximos contratuais**, não implicando obrigação de consumo integral, especialmente no contexto de contratação por Sistema de Registro de Preços, em que o fornecimento ocorre conforme a necessidade efetiva da Administração.

Tipo de Refeição	Consumo Histórico 2025	Quantitativo Estimado no TR (Anual)	Diferença Absoluta
Pacientes	144.572	352.408	+207.836
Servidores / Funcionários	134.630	193.450	+58.820
Acompanhantes	51.357	175.200	+123.843
TOTAL GERAL	330.559	721.058	+390.499

Os quantitativos estimados no ETP superam o consumo histórico de 2025 por refletirem **planejamento para cobertura integral da capacidade assistencial**, contemplando variações de demanda, margem de segurança operacional e atendimento a situações excepcionais, não se configurando como obrigação de consumo integral.

REFEIÇÕES PARA PACIENTES, SERVIDORES E ACOMPANHANTES (ESTIMADO):

1. QUANTITATIVO DIA E ANUAL (ESTIMADO)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE / DIA	QTDE ANO (365 DIAS)
PACIENTE				
1	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	100	36.500
2	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	30	10.950
3	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS E COM EXCLUSÃO LEITE E DERIVADOS	UND	5	1.825
4	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	10	3.650
5	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	13	4.745
6	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730
7	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150
8	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950
9	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	5	1.825
10	LANCHE MANHÃ NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	15	5.475
11	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150
12	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950
13	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



14	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA EXCLUSÃO DE LEITE	UND	3	1.095
15	LANCHE DA TARDE NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475
16	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150
17	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PA DM	UND	30	10.950
18	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730
19	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA COM EXCLUSÃO LEITE	UND	3	1.095
20	CEIA NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475
21	ALMOÇO – LIQUIDA RESTRITA	UND	5	1.825
22	ALMOÇO – LIQUIDA COMPLETA	UND	25	9.125
23	ALMOÇO – PASTOSA	UND	10	3.650
24	ALMOÇO – BRANDA	UND	10	3.650
25	ALMOÇO – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650
26	ALMOÇO – GERAL	UND	70	25.550
27	ALMOÇO – GERAL TERAPÊUTICA	UND	30	10.950
28	JANTAR – LIQUIDA RESTRITA	UND	5	1.825
29	JANTAR – LIQUIDA COMPLETA	UND	40	14.600
30	JANTAR – PASTOSA	UND	5	1.825
31	JANTAR – BRANDA	UND	10	3.650
32	JANTAR – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650
33	JANTAR – GERAL	UND	70	25.550
34	JANTAR – GERAL TERAPÊUTICA	UND	20	7.300
35	SUCO LARANJA PARA EXAMES	LITRO	2	730
36	ÁGUA DE COCO	LITRO	2	730
37	CALDO DE FEIJÃO	LITRO	1,50	547.50
QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES OU ITENS AVULSOS A MAIS (Para Dietas Hiperproteicas, Dietas Hipercalóricas ou Pedidos Extras)				
38	OVO (PORÇÃO 01 UNID)	PORÇÃO	20	7.300
39	LEITE INTEGRAL (PORÇÃO 250 ML)	PORÇÃO	5	1.825
40	LEITE DESNATADO (PORÇÃO 250 ML)	PORÇÃO	5	1.825
41	PROTEÍNA DE SOJA (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	2	730
42	SOPA (PORÇÃO DE 300 ML)	PORÇÃO	10	3.650
43	PÃO BRANCO (PORÇÃO 01 UNID)	PORÇÃO	10	3.650
44	PÃO INTEGRAL (PORÇÃO DE 2 FATIAS)	PORÇÃO	10	3.650
45	BISCOITO DOCE/SALGADO (PORÇÃO DE 6 UND)	PORÇÃO	20	7.300
46	BISCOITO INTEGRAL (PORÇÃO DE 6 UND)	PORÇÃO	10	3.650
47	SUCO (PORÇÃO DE 300ML)	PORÇÃO	20	7.300
48	CHÁ (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	15	5.475
SERVIDORES / FUNCIONÁRIOS				
49	DESJEJUM	UND	80	29.200
50	ALMOÇO	UND	300	109.500
51	JANTAR	UND	150	54.750
52	CAFÉ (MANHÃ E DA TARDE)	LITRO	50	18.250
ACOMPANHANTE				
53	DESJEJUM	UND	160	58.400
54	ALMOÇO	UND	160	58.400
55	JANTAR	UND	160	58.400
56	CAFÉ (TARDE)	LITRO	15	5.475

**1. LANCHES EXTRAORDINÁRIOS PARA EVENTOS: QUANTITATIVO ANUAL (ESTIMADO)**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE POR PESSOA	QUANT. / ANO
1	MINI SANDUÍCHE DE PATÊ	UNID.	2	3.840
2	MINI SANDUÍCHE COM QUEIJO, PRESUNTO E ALFACE	UNID.	2	3.840
3	BOLO FOFO (FATIA DE 100 GRAMAS)	FATIA	1	1.920
4	TORTA DE FRANGO (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920
5	BISCOITO DOCE E SALGADO (PORÇÃO DE 6 UNIDADES)	PORÇÃO	1	1.920
6	SALGADOS DE FORNO (PORÇÃO 60 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920
7	SUCO DE FRUTA (POLPA) (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	1	1.920
8	ACHOCOLATADO QUENTE/FRIO (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	1	1.920
9	SALADA DE FRUTA (PORÇÃO DE 150 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920
10	CAFÉ (PORÇÃO DE 80 ML) PORÇÃO	PORÇÃO	1	1.920

Observação: Para efeito de cálculo estimou-se 40 (quarenta) pessoas por evento, 48 (quarenta e oito) eventos ao ano.

Para fins de definição dos quantitativos estimados de refeições destinados à **Unidade Hospitalar Hospital Distrital Gonzaga Mota – José Walter (HDGMJW)** adotou-se metodologia baseada em critérios técnicos objetivos, assegurando a rastreabilidade, coerência e aderência à realidade assistencial da unidade.

O cálculo considerou, inicialmente, o **número total de leitos do hospital**, atualmente fixado em 154 (**cento e cinquenta e quatro**) leitos, bem como os dados oficiais de leitos operacionais e ativos, conforme informações repassadas pelo **Núcleo Interno de Regulação – NIR**, referentes ao exercício de 2025.

Conforme informado pelo NIR, o HDGMJW possui:

- 155 leitos operacionais;
- 138 leitos ativos, distribuídos da seguinte forma:
- Unidade A: 10 leitos operacionais / 10 ativos
- Unidade B: 60 leitos operacionais / 60 ativos
- Eixo Vermelho: 2 leitos operacionais / 0 ativos
- PPP/CPN: 10 leitos operacionais / 10 ativos
- Observação Obstétrica: 10 leitos operacionais / 10 ativos
- Unidade C: 25 leitos operacionais / 10 ativos
- Unidade D: 30 leitos operacionais / 30 ativos
- UCINCO: 10 leitos operacionais / 10 ativos

Foi considerado o histórico real de consumo da Unidade Hospitalar – HDGMJW no ano de 2025, a partir da base histórica, procedeu-se à estimativa contratual considerando os seguintes critérios técnicos:

a) Cobertura plena da capacidade instalada**SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA**

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



O consumo histórico reflete períodos de ocupação variável e eventuais restrições operacionais. Para fins de planejamento contratual, adotou-se a necessidade de cobertura compatível com a capacidade máxima operacional da unidade, considerando o quantitativo de leitos ativos e operacionais, bem como a possibilidade de expansão assistencial.

b) Taxa média de ocupação e flutuação da demanda

A demanda por refeições hospitalares apresenta variações relevantes ao longo do ano, influenciadas por fatores sazonais, perfil assistencial, picos epidemiológicos e reorganizações de leitos. Dessa forma, o quantitativo estimado incorpora **margem técnica de variação**, visando evitar desabastecimento ou necessidade de contratações emergenciais.

c) Inclusão de refeições não recorrentes ou subnotificadas no histórico

Determinadas demandas não são plenamente capturadas nos registros históricos, tais como:

- dietas especiais e terapêuticas pontuais;
- substituições por intercorrências clínicas;
- refeições extras em situações de emergência;
- ajustes operacionais decorrentes de internações prolongadas.

d) Margem de segurança operacional

Foi aplicada **margem técnica de segurança**, compatível com práticas de planejamento em serviços essenciais, para assegurar a continuidade do fornecimento, sem caracterizar superdimensionamento, observando-se os princípios da razoabilidade e da economicidade.

Ressalte-se que os quantitativos estimados representam **limites máximos contratuais**, não implicando obrigação de consumo integral, especialmente no contexto de contratação por Sistema de Registro de Preços, em que o fornecimento ocorre conforme a necessidade efetiva da Administração.

Tipo de Refeição	Consumo Histórico 2025	Quantitativo Estimado no TR (Anual)	Diferença Absoluta
Pacientes	201.863	352.408	+150.545
Servidores / Funcionários	76.540	193.450	+116.910
Acompanhantes	43.827	175.200	+131.373
TOTAL GERAL	400.155	721.058	+398.828



Os quantitativos estimados no ETP superam o consumo histórico de 2025 por refletirem **planejamento para cobertura integral da capacidade assistencial**, contemplando variações de demanda, margem de segurança operacional e atendimento a situações excepcionais, não se configurando como obrigação de consumo integral.

REFEIÇÕES PARA PACIENTES, SERVIDORES E ACOMPANHANTES (ESTIMADO):**1. QUANTITATIVO DIA E ANUAL (ESTIMADO)**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE / DIA	QTDE ANO (365 DIAS)
PACIENTE				
1	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	100	36.500
2	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	30	10.950
3	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS E COM EXCLUSÃO LEITE E DERIVADOS	UND	5	1.825
4	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	10	3.650
5	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	13	4.745
6	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730
7	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150
8	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950
9	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	5	1.825
10	LANCHE MANHÃ NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	15	5.475
11	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150
12	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950
13	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730
14	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA EXCLUSÃO DE LEITE	UND	3	1.095
15	LANCHE DA TARDE NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475
16	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150
17	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PA DM	UND	30	10.950
18	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730
19	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA COM EXCLUSÃO LEITE	UND	3	1.095
20	CEIA NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475
21	ALMOÇO – LIQUIDA RESTRITA	UND	5	1.825
22	ALMOÇO – LIQUIDA COMPLETA	UND	25	9.125
23	ALMOÇO – PASTOSA	UND	10	3.650
24	ALMOÇO – BRANDA	UND	10	3.650
25	ALMOÇO – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650
26	ALMOÇO – GERAL	UND	70	25.550
27	ALMOÇO – GERAL TERAPÊUTICA	UND	30	10.950
28	JANTAR – LIQUIDA RESTRITA	UND	5	1.825
29	JANTAR – LIQUIDA COMPLETA	UND	40	14.600
30	JANTAR – PASTOSA	UND	5	1.825
31	JANTAR – BRANDA	UND	10	3.650
32	JANTAR – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650
33	JANTAR – GERAL	UND	70	25.550
34	JANTAR – GERAL TERAPÊUTICA	UND	20	7.300

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



35	SUCO LARANJA PARA EXAMES	LITRO	2	730
36	ÁGUA DE COCO	LITRO	2	730
37	CALDO DE FEIJÃO	LITRO	1,50	547.50
QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES OU ITENS AVULSOS A MAIS (Para Dietas Hiperproteicas, Dietas Hipercalóricas ou Pedidos Extras)				
38	OVO (PORÇÃO 01 UNID)	PORÇÃO	20	7.300
39	LEITE INTEGRAL (PORÇÃO 250 ML)	PORÇÃO	5	1.825
40	LEITE DESNATADO (PORÇÃO 250 ML)	PORÇÃO	5	1.825
41	PROTEÍNA DE SOJA (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	2	730
42	SOPA (PORÇÃO DE 300 ML)	PORÇÃO	10	3.650
43	PÃO BRANCO (PORÇÃO 01 UNID)	PORÇÃO	10	3.650
44	PÃO INTEGRAL (PORÇÃO DE 2 FATIAS)	PORÇÃO	10	3.650
45	BISCOITO DOCE/SALGADO (PORÇÃO DE 6 UND)	PORÇÃO	20	7.300
46	BISCOITO INTEGRAL (PORÇÃO DE 6 UND)	PORÇÃO	10	3.650
47	SUCO (PORÇÃO DE 300ML)	PORÇÃO	20	7.300
48	CHÁ (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	15	5.475
SERVIDORES / FUNCIONÁRIOS				
49	DESJEJUM	UND	80	29.200
50	ALMOÇO	UND	300	109.500
51	JANTAR	UND	150	54.750
52	CAFÉ (MANHÃ E DA TARDE)	LITRO	50	18.250
ACOMPANHANTE				
53	DESJEJUM	UND	160	58.400
54	ALMOÇO	UND	160	58.400
55	JANTAR	UND	160	58.400
56	CAFÉ (TARDE)	LITRO	15	5.475

1. LANCHES EXTRAORDINÁRIOS PARA EVENTOS: QUANTITATIVO ANUAL (ESTIMADO)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE POR PESSOA	QUANT. / ANO
1	MINI SANDUÍCHE DE PATÊ	UNID.	2	3.840
2	MINI SANDUÍCHE COM QUEIJO, PRESUNTO E ALFACE	UNID.	2	3.840
3	BOLO FOFO (FATIA DE 100 GRAMAS)	FATIA	1	1.920
4	TORTA DE FRANGO (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920
5	BISCOITO DOCE E SALGADO (PORÇÃO DE 6 UNIDADES)	PORÇÃO	1	1.920
6	SALGADOS DE FORNO (PORÇÃO 60 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920
7	SUCO DE FRUTA (POLPA) (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	1	1.920
8	ACHOCOLATADO QUENTE/FRIO (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	1	1.920
9	SALADA DE FRUTA (PORÇÃO DE 150 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920
10	CAFÉ (PORÇÃO DE 80 ML) PORÇÃO	PORÇÃO	1	1.920

Observação: Para efeito de cálculo estimou-se 40 (quarenta) pessoas por evento, 48 (quarenta e oito) eventos ao ano.

Observação 02: Evento para 80 (oitenta) ou mais pessoas a CONTRATADA deverá disponibilizar 01 (um) funcionário para servir durante o evento.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:**SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA**

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



Os valores utilizados nessa estimativa de preços foram baseados no contrato vigente da SMS de nº 176/2024.

						HNSC
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT. DIA	QUANT. ANO	P. UNIT (R\$)	P. TOTAL (R\$)
01	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR - HOSPITAL NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO - HNSC. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS NAS CONDIÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIÊNICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBALANDO A GESTÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, COCÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NAS INSTALAÇÕES DO HNSC, SENDO A DISTRIBUIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO DO HOSPITAL, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PODENDO SER PRORROGADO CONFORME PREVISTO NA LEI.	SERVIÇO		1	SIGILOSO	SIGILOSO
DESCRIÇÃO						
1	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	100	36.500	SIGILOSO	SIGILOSO
2	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	30	10.950	SIGILOSO	SIGILOSO
3	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS E COM EXCLUSÃO LEITE E DERIVADOS	UND	5	1.825	SIGILOSO	SIGILOSO
4	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	10	3.650	SIGILOSO	SIGILOSO
5	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	13	4.745	SIGILOSO	SIGILOSO
6	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730	SIGILOSO	SIGILOSO
7	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150	SIGILOSO	SIGILOSO
8	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950	SIGILOSO	SIGILOSO
9	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	5	1.825	SIGILOSO	SIGILOSO
10	LANCHE MANHÃ NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	15	5.475	SIGILOSO	SIGILOSO
11	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150	SIGILOSO	SIGILOSO
12	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950	SIGILOSO	SIGILOSO
13	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730	SIGILOSO	SIGILOSO
14	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA EXCLUSÃO DE LEITE	UND	3	1.095	SIGILOSO	SIGILOSO
15	LANCHE DA TARDE NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475	SIGILOSO	SIGILOSO

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



16	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150	SIGILOS	SIGILOS
17	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PA DM	UND	30	10.950	SIGILOS	SIGILOS
18	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730	SIGILOS	SIGILOS
19	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA COM EXCLUSÃO LEITE	UND	3	1.095	SIGILOS	SIGILOS
20	CEIA NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
21	ALMOÇO – LIQUIDA RESTRITA	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
22	ALMOÇO – LIQUIDA COMPLETA	UND	25	9.125	SIGILOS	SIGILOS
23	ALMOÇO – PASTOSA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
24	ALMOÇO – BRANDA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
25	ALMOÇO – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
26	ALMOÇO – GERAL	UND	70	25.550	SIGILOS	SIGILOS
27	ALMOÇO – GERAL TERAPÊUTICA	UND	30	10.950	SIGILOS	SIGILOS
28	JANTAR – LIQUIDA RESTRITA	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
29	JANTAR – LIQUIDA COMPLETA	UND	40	14.600	SIGILOS	SIGILOS
30	JANTAR – PASTOSA	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
31	JANTAR – BRANDA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
32	JANTAR – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
33	JANTAR – GERAL	UND	70	25.550	SIGILOS	SIGILOS
34	JANTAR – GERAL TERAPÊUTICA	UND	20	7.300	SIGILOS	SIGILOS
35	SUCO LARANJA PARA EXAMES	LITRO	2	730	SIGILOS	SIGILOS
36	ÁGUA DE COCO	LITRO	2	730	SIGILOS	SIGILOS
37	CALDO DE FEIJÃO	LITRO	1,50	547.50	SIGILOS	SIGILOS
QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES OU ITENS AVULSOS A MAIS (Para Dietas Hiperproteicas, Dietas Hipercalóricas ou Pedidos Extras)						
38	OVO (PORÇÃO 01 UNID)	PORÇÃO	20	7.300	SIGILOS	SIGILOS
39	LEITE INTEGRAL (PORÇÃO 250 ML)	PORÇÃO	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
40	LEITE DESNATADO (PORÇÃO 250 ML)	PORÇÃO	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
41	PROTEÍNA DE SOJA (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	2	730	SIGILOS	SIGILOS
42	SOPA (PORÇÃO DE 300 ML)	PORÇÃO	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
43	PÃO BRANCO (PORÇÃO 01 UNID)	PORÇÃO	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
44	PÃO INTEGRAL (PORÇÃO DE 2 FATIAS)	PORÇÃO	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
45	BISCOITO DOCE/SALGADO (PORÇÃO DE 6 UND)	PORÇÃO	20	7.300	SIGILOS	SIGILOS
46	BISCOITO INTEGRAL (PORÇÃO DE 6 UND)	PORÇÃO	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
47	SUCO (PORÇÃO DE 300ML)	PORÇÃO	20	7.300	SIGILOS	SIGILOS
48	CHÁ (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
SERVIDORES / FUNCIONÁRIOS						
49	DESJEJUM	UND	80	29.200	SIGILOS	SIGILOS
50	ALMOÇO	UND	300	109.500	SIGILOS	SIGILOS
51	JANTAR	UND	150	54.750	SIGILOS	SIGILOS
52	CAFÉ (MANHÃ E DA TARDE)	LITRO	50	18.250	SIGILOS	SIGILOS
ACOMPANHANTE						
53	DESJEJUM	UND	160	58.400	SIGILOS	SIGILOS
54	ALMOÇO	UND	160	58.400	SIGILOS	SIGILOS

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZARua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



55	JANTAR	UND	160	58.400	SIGILOS	SIGILOS
56	CAFÉ (TARDE)	LITRO	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
LANCHES EXTRAORDINÁRIOS PARA EVENTOS: QUANTITATIVO ANUAL						
1	MINI SANDUÍCHE DE PATÊ	UNID.	2	3.840	SIGILOS	SIGILOS
2	MINI SANDUÍCHE COM QUEIJO, PRESUNTO E ALFACE	UNID.	2	3.840	SIGILOS	SIGILOS
3	BOLO FOFO (FATIA DE 100 GRAMAS)	FATIA	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
4	TORTA DE FRANGO (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
5	BISCOITO DOCE E SALGADO (PORÇÃO DE 6 UNIDADES)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
6	SALGADOS DE FORNO (PORÇÃO 60 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
7	SUCO DE FRUTA (POLPA) (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
8	ACHOCOLATADO QUENTE/FRIO (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
9	SALADA DE FRUTA (PORÇÃO DE 150 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
10	CAFÉ (PORÇÃO DE 80 ML) PORÇÃO	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
VALOR TOTAL						SIGILOS

VALOR TOTAL GLOBAL DO ITEM: SIGILOS.

						HMDZAN
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT. DIA	QUANT. ANO	P. UNIT (R\$)	P. TOTAL (R\$)
01	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR - HOSPITAL E MATERNIDADE DRA. ZILDA ARNS NEUMANN (HMDZAN). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS NAS CONDIÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIÊNICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBANDO A GESTÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, COCÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NAS INSTALAÇÕES DO HMDZAN, SENDO A DISTRIBUIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO DO HOSPITAL, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PODENDO SER PRORROGADO CONFORME PREVISTO NA LEI	SERVIÇO		1	SIGILOS	SIGILOS
DESCRIÇÃO						
1	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	100	36.500	SIGILOS	SIGILOS
2	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	30	10.950	SIGILOS	SIGILOS
3	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELIACOS E COM EXCLUSÃO LEITE E DERIVADOS	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
4	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
5	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	13	4.745	SIGILOS	SIGILOS
6	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730	SIGILOS	SIGILOS

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZARua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



7	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150	SIGILOS	SIGILOS
8	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950	SIGILOS	SIGILOS
9	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
10	LANCHE MANHÃ NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
11	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150	SIGILOS	SIGILOS
12	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950	SIGILOS	SIGILOS
13	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730	SIGILOS	SIGILOS
14	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA EXCLUSÃO DE LEITE	UND	3	1.095	SIGILOS	SIGILOS
15	LANCHE DA TARDE NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
16	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150	SIGILOS	SIGILOS
17	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PA DM	UND	30	10.950	SIGILOS	SIGILOS
18	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730	SIGILOS	SIGILOS
19	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA COM EXCLUSÃO LEITE	UND	3	1.095	SIGILOS	SIGILOS
20	CEIA NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
21	ALMOÇO – LIQUIDA RESTRITA	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
22	ALMOÇO – LIQUIDA COMPLETA	UND	25	9.125	SIGILOS	SIGILOS
23	ALMOÇO – PASTOSA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
24	ALMOÇO – BRANDA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
25	ALMOÇO – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
26	ALMOÇO – GERAL	UND	70	25.550	SIGILOS	SIGILOS
27	ALMOÇO – GERAL TERAPÊUTICA	UND	30	10.950	SIGILOS	SIGILOS
28	JANTAR – LIQUIDA RESTRITA	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
29	JANTAR – LIQUIDA COMPLETA	UND	40	14.600	SIGILOS	SIGILOS
30	JANTAR – PASTOSA	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
31	JANTAR – BRANDA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
32	JANTAR – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
33	JANTAR – GERAL	UND	70	25.550	SIGILOS	SIGILOS
34	JANTAR – GERAL TERAPÊUTICA	UND	20	7.300	SIGILOS	SIGILOS
35	SUCO LARANJA PARA EXAMES	LITRO	2	730	SIGILOS	SIGILOS
36	ÁGUA DE COCO	LITRO	2	730	SIGILOS	SIGILOS
37	CALDO DE FEIJÃO	LITRO	1,50	547.50	SIGILOS	SIGILOS
QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES OU ITENS AVULSOS A MAIS (Para Dietas Hiperproteicas, Dietas Hipercalóricas ou Pedidos Extras)						
38	OVO (PORÇÃO 01 UNID)	PORÇÃO	20	7.300	SIGILOS	SIGILOS
39	LEITE INTEGRAL (PORÇÃO 250 ML)	PORÇÃO	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
40	LEITE DESNATADO (PORÇÃO 250 ML)	PORÇÃO	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
41	PROTEÍNA DE SOJA (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	2	730	SIGILOS	SIGILOS
42	SOPA (PORÇÃO DE 300 ML)	PORÇÃO	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
43	PÃO BRANCO (PORÇÃO 01 UNID)	PORÇÃO	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZARua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



44	PÃO INTEGRAL (PORÇÃO DE 2 FATIAS)	PORÇÃO	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
45	BISCOITO DOCE/SALGADO (PORÇÃO DE 6 UND)	PORÇÃO	20	7.300	SIGILOS	SIGILOS
46	BISCOITO INTEGRAL (PORÇÃO DE 6 UND)	PORÇÃO	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
47	SUCO (PORÇÃO DE 300ML)	PORÇÃO	20	7.300	SIGILOS	SIGILOS
48	CHÁ (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
SERVIDORES / FUNCIONÁRIOS						
49	DESJEJUM	UND	80	29.200	SIGILOS	SIGILOS
50	ALMOÇO	UND	300	109.500	SIGILOS	SIGILOS
51	JANTAR	UND	150	54.750	SIGILOS	SIGILOS
52	CAFÉ (MANHÃ E DA TARDE)	LITRO	50	18.250	SIGILOS	SIGILOS
ACOMPANHANTE						
53	DESJEJUM	UND	160	58.400	SIGILOS	SIGILOS
54	ALMOÇO	UND	160	58.400	SIGILOS	SIGILOS
55	JANTAR	UND	160	58.400	SIGILOS	SIGILOS
56	CAFÉ (TARDE)	LITRO	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
LANCHES EXTRAORDINÁRIOS PARA EVENTOS: QUANTITATIVO ANUAL						
1	MINI SANDUÍCHE DE PATÊ	UNID.	2	3.840	SIGILOS	SIGILOS
2	MINI SANDUÍCHE COM QUEIJO, PRESUNTO E ALFACE	UNID.	2	3.840	SIGILOS	SIGILOS
3	BOLO FOFO (FATIA DE 100 GRAMAS)	FATIA	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
4	TORTA DE FRANGO (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
5	BISCOITO DOCE E SALGADO (PORÇÃO DE 6 UNIDADES)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
6	SALGADOS DE FORNO (PORÇÃO 60 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
7	SUCO DE FRUTA (POLPA) (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
8	ACHOCOLATADO QUENTE/FRIO (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
9	SALADA DE FRUTA (PORÇÃO DE 150 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
10	CAFÉ (PORÇÃO DE 80 ML) PORÇÃO	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
VALOR TOTAL						SIGILOS

VALOR TOTAL GLOBAL DO ITEM: SIGILOS.

						HDGMJW
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT. DIA	QUANT. ANO	P. UNIT (R\$)	P. TOTAL (R\$)
01	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR - HOSPITAL DISTRITAL GONZAGA MOTA DO JOSE WALTER (HDGMJW). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS NAS CONDIÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIÊNICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBANDO A GESTÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, COCÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NAS INSTALAÇÕES DO	SERVIÇO		1	SIGILOS	SIGILOS

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZARua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



	HDGMJW, SENDO A DISTRIBUIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO DO HOSPITAL, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PODENDO SER PRORROGADO CONFORME PREVISTO NA LEI					
DESCRIÇÃO						
1	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	100	36.500	SIGILOS	SIGILOS
2	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	30	10.950	SIGILOS	SIGILOS
3	DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS E COM EXCLUSÃO LEITE E DERIVADOS	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
4	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
5	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA DM	UND	13	4.745	SIGILOS	SIGILOS
6	DESJEJUM NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730	SIGILOS	SIGILOS
7	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150	SIGILOS	SIGILOS
8	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950	SIGILOS	SIGILOS
9	LANCHE MANHÃ NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
10	LANCHE MANHÃ NA DIETA PASTOSA E LIQUIDA	UND	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
11	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150	SIGILOS	SIGILOS
12	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM	UND	30	10.950	SIGILOS	SIGILOS
13	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730	SIGILOS	SIGILOS
14	LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA EXCLUSÃO DE LEITE	UND	3	1.095	SIGILOS	SIGILOS
15	LANCHE DA TARDE NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
16	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA	UND	110	40.150	SIGILOS	SIGILOS
17	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PA DM	UND	30	10.950	SIGILOS	SIGILOS
18	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA CELÍACOS	UND	2	730	SIGILOS	SIGILOS
19	CEIA NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA COM EXCLUSÃO LEITE	UND	3	1.095	SIGILOS	SIGILOS
20	CEIA NA DIETA LÍQUIDA	UND	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
21	ALMOÇO – LIQUIDA RESTRITA	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
22	ALMOÇO – LIQUIDA COMPLETA	UND	25	9.125	SIGILOS	SIGILOS
23	ALMOÇO – PASTOSA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
24	ALMOÇO – BRANDA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
25	ALMOÇO – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
26	ALMOÇO – GERAL	UND	70	25.550	SIGILOS	SIGILOS
27	ALMOÇO – GERAL TERAPÊUTICA	UND	30	10.950	SIGILOS	SIGILOS
28	JANTAR – LIQUIDA RESTRITA	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
29	JANTAR – LIQUIDA COMPLETA	UND	40	14.600	SIGILOS	SIGILOS
30	JANTAR – PASTOSA	UND	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
31	JANTAR – BRANDA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZARua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



32	JANTAR – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
33	JANTAR – GERAL	UND	70	25.550	SIGILOS	SIGILOS
34	JANTAR – GERAL TERAPÊUTICA	UND	20	7.300	SIGILOS	SIGILOS
35	SUCO LARANJA PARA EXAMES	LITRO	2	730	SIGILOS	SIGILOS
36	ÁGUA DE COCO	LITRO	2	730	SIGILOS	SIGILOS
37	CALDO DE FEIJÃO	LITRO	1,50	547.50	SIGILOS	SIGILOS
QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES OU ITENS AVULSOS A MAIS (Para Dietas Hiperproteicas, Dietas Hipercalóricas ou Pedidos Extras)						
38	OVO (PORÇÃO 01 UNID)	PORÇÃO	20	7.300	SIGILOS	SIGILOS
39	LEITE INTEGRAL (PORÇÃO 250 ML)	PORÇÃO	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
40	LEITE DESNATADO (PORÇÃO 250 ML)	PORÇÃO	5	1.825	SIGILOS	SIGILOS
41	PROTEÍNA DE SOJA (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	2	730	SIGILOS	SIGILOS
42	SOPA (PORÇÃO DE 300 ML)	PORÇÃO	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
43	PÃO BRANCO (PORÇÃO 01 UNID)	PORÇÃO	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
44	PÃO INTEGRAL (PORÇÃO DE 2 FATIAS)	PORÇÃO	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
45	BISCOITO DOCE/SALGADO (PORÇÃO DE 6 UND)	PORÇÃO	20	7.300	SIGILOS	SIGILOS
46	BISCOITO INTEGRAL (PORÇÃO DE 6 UND)	PORÇÃO	10	3.650	SIGILOS	SIGILOS
47	SUCO (PORÇÃO DE 300ML)	PORÇÃO	20	7.300	SIGILOS	SIGILOS
48	CHÁ (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
SERVIDORES / FUNCIONÁRIOS						
49	DESJEJUM	UND	80	29.200	SIGILOS	SIGILOS
50	ALMOÇO	UND	300	109.500	SIGILOS	SIGILOS
51	JANTAR	UND	150	54.750	SIGILOS	SIGILOS
52	CAFÉ (MANHÃ E DA TARDE)	LITRO	50	18.250	SIGILOS	SIGILOS
ACOMPANHANTE						
53	DESJEJUM	UND	160	58.400	SIGILOS	SIGILOS
54	ALMOÇO	UND	160	58.400	SIGILOS	SIGILOS
55	JANTAR	UND	160	58.400	SIGILOS	SIGILOS
56	CAFÉ (TARDE)	LITRO	15	5.475	SIGILOS	SIGILOS
LANCHES EXTRAORDINÁRIOS PARA EVENTOS: QUANTITATIVO ANUAL						
1	MINI SANDUÍCHE DE PATÊ	UNID.	2	3.840	SIGILOS	SIGILOS
2	MINI SANDUÍCHE COM QUEIJO, PRESUNTO E ALFACE	UNID.	2	3.840	SIGILOS	SIGILOS
3	BOLO FOFO (FATIA DE 100 GRAMAS)	FATIA	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
4	TORTA DE FRANGO (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
5	BISCOITO DOCE E SALGADO (PORÇÃO DE 6 UNIDADES)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
6	SALGADOS DE FORNO (PORÇÃO 60 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
7	SUCO DE FRUTA (POLPA) (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
8	ACHOCOLATADO QUENTE/FRIO (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
9	SALADA DE FRUTA (PORÇÃO DE 150 GRAMAS)	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
10	CAFÉ (PORÇÃO DE 80 ML) PORÇÃO	PORÇÃO	1	1.920	SIGILOS	SIGILOS
VALOR TOTAL						SIGILOS

VALOR TOTAL GLOBAL DO ITEM: SIGILOS.**SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA**Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



7. LEVANTAMENTO DO MERCADO:

Para elaboração deste ETP, visando ao levantamento de mercado como escopo de definir o tipo e solução a contratar na Administração Pública, observou-se que no mercado ofertante os seguintes tipos de solução para a demanda solicitada:

Solução 1 – Aquisição por meio de SRP

- Aumenta a competitividade dos licitantes, já que um participante que fez uma oferta mais alta pode concordar em oferecer pelo mesmo preço do licitante vencedor.
- O Sistema de Registro de Preços possibilita o compartilhamento com outros órgãos públicos que queiram fazer compras semelhantes.
- É uma forma de fazer valer o princípio da economicidade, o sistema permite ao poder público economizar no gasto com processos licitatórios e na hora de adquirir os bens.

Solução 2 – Adesão a Ata de Registro de Preços

- O Órgão terá agilidade nas aquisições, economia de recursos, regulação de estoques e facilidade na execução orçamentária dos recursos.
- Já o atendimento dos pedidos dos órgãos meramente usuários fica na dependência de:
 - prévia consulta e anuência do órgão gerenciador;
 - indicação pelo órgão gerenciador do fornecedor ou prestador de serviço;
 - aceitação, pelo fornecedor, da contratação pretendida, condicionada esta à não gerar prejuízo aos compromissos assumidos na Ata de Registro de Preços;
 - embora a norma seja silente a respeito, deverão ser mantidas as mesmas condições do registro, ressalvadas apenas as renegociações promovidas pelo órgão gerenciador, que se fizerem necessárias.

Solução 3 – Dispensa de Licitação

De acordo com a Lei nº 14.133/2021, Decreto nº 11.317/2022, Art. 75, caput, incisos I e II, pode ocorrer a dispensa de licitação:

1. Para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 114.416,65 (cento e quatorze mil quatrocentos e dezesseis reais e sessenta e cinco centavos), no caso de obras e serviços de engenharia ou de serviços de manutenção de veículos automotores;
2. Para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 57.208,33 (cinquenta e sete mil duzentos e oito reais e trinta e três centavos), no caso de outros serviços e compras;

Os valores são insuficientes para atender a demanda dessa aquisição conforme quantitativos e valores apresentados nesse ETP.



8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Visando atender à necessidade da SMS na **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA NAS INSTALAÇÕES DO HNSC, HDGMJW e HMDZAN**, entende-se como opção mais adequada a apresentada na Solução 1.

A solução, correspondente ao Sistema de Registro de Preços (SRP), sistema que visa a uma racionalização nos processos de contratação de compras públicas e de prestação de serviços. Sua finalidade precípua é maximizar o princípio da economicidade, permitindo à Administração Pública celebrar o contrato administrativo na exata medida e no momento de sua necessidade, sempre precedido de licitação, qualquer que seja o valor efetivo a ser praticado em cada situação específica, possibilitando à Instituição a economia de escala e o melhor gerenciamento das quantidades, uma vez que o bem será solicitado de acordo com a necessidade dos demandantes.

Ressalta-se que as soluções foram apreciadas, ponderando-se vantagens e desvantagens de cada uma, assim como os preceitos legais implícitos. A Solução escolhida atende às determinações legais, mostrando-se a mais viável e econômica à Instituição

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços não será parcelada, por se tratar de objeto **técnica e operacionalmente indivisível**, cuja execução demanda **gestão integrada e padronizada**, de modo a assegurar a qualidade, a segurança sanitária e a continuidade do serviço de alimentação hospitalar.

A prestação do serviço de nutrição hospitalar exige **coordenação centralizada**, envolvendo planejamento nutricional, controle sanitário, logística de insumos, rastreabilidade de alimentos, padronização de cardápios terapêuticos, gestão de dietas especiais, treinamento de equipes, controle de qualidade e resposta imediata a intercorrências. A fragmentação do objeto entre diferentes fornecedores poderia comprometer a **uniformidade dos procedimentos**, aumentar o risco sanitário e dificultar a responsabilização em caso de inconformidades.

Do ponto de vista técnico-operacional, a gestão unificada permite:

- padronização dos protocolos nutricionais e sanitários;
- maior controle da cadeia de suprimentos e da segurança alimentar;
- otimização logística e operacional;
- maior eficiência na supervisão e fiscalização contratual;
- clareza na responsabilização técnica e contratual.



Ressalta-se, ainda, que o parcelamento, no presente caso, **não resultaria em ganho de competitividade ou economicidade**, podendo, ao contrário, elevar custos operacionais, gerar conflitos de responsabilidade e comprometer a continuidade do serviço essencial, em afronta ao interesse público.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se contratar os itens descritos neste ETP pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência com vista a garantir a não interrupção do **SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA NAS INSTALAÇÕES DO HNSC, HDGMJW e HMDZAN.**

11 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela Autoridade Competente da SMS será realizada a Licitação através de Pregão Eletrônico, na modalidade Sistema de Registro de Preço. A licitação estando homologada e as Atas de Registro de Preços assinadas poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens licitados.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

A SMS possui contrato com empresa especializada na prestação de serviços continuados de pesagem, coleta, transporte, tratamento e destinação final de Resíduos de Serviço de Saúde classificados como Biológicos, Potencialmente Infectantes (grupo A, segundo classificação da RDC 306/ANVISA) e Perfurocortantes (grupo E, segundo classificação da RDC 306/ANVISA), com fornecimento de Certificado de destinação. Também possui contrato com empresa especializada na prestação de serviços continuados relativos à gestão de Resíduos Químicos (RQ) incluindo acondicionamento, pesagem, coleta, manuseio, transporte, tratamento, reciclagem, destinação certificação da destinação dos Resíduos Químicos produzidos nas dependências das unidades de saúde. Sendo assim, os materiais a serem adquiridos potencialmente infectados e/ou contaminados, após o seu uso, receberão tratamento adequado, minimizando os riscos de contaminação ao meio ambiente.



14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A viabilidade deste ETP verifica-se pela economia no valor da aquisição em função do ganho de escala, na eficiência com a diminuição dos custos administrativos em função da redução da fragmentação de processos licitatórios e efetividade com padronização dos itens. Além disso, frisa-se que a presente contratação atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracteriza a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis. Considerando as informações do presente ETP, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente VIÁVEL



ANEXO II – MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

À

Secretaria Municipal das Licitações de Fortaleza- SELIFOR

Att. Sr (a). Pregoeiro (a)

Ref.: Pregão Eletrônico nº _____

A Empresa _____ sediada na (rua, bairro, cidade, telefone, etc.), nº ____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, neste ato representado por _____ (nome e dados do representante legal), abaixo assinado, propõe a entrega dos objetos a seguir especificado, conforme Termo de Referência do Edital em epígrafe, nas seguintes condições:

1. Identificação da licitante:

- a. Razão Social:
- b. CPF/CNPJ e Inscrição Estadual:
- c. Endereço completo:
- d. Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio):
- e. Telefone, celular, *e-mail*:
- f. Banco Santander (Brasil) S.A, agência e nº da conta corrente:

2. Condições Gerais da Proposta:

A presente proposta é válida por _____ (_____) dias, contados da data de sua emissão (não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data da sua apresentação).

3. Formação do Preço:

ITEM	CATSER	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VL.UNIT. (R\$)	VL. MENS AL(R\$)	VL. ANUAL (R\$)
1		Descrição: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR. Descrição complementar: HOSPITAL NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO -	SERVIÇO	3			

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



		HNCS, - HOSPITAL E MATERNIDADE DRA ZILDA ARNS NEUMANN- HMDZAN E - HOSPITAL DISTRITAL GONZAGA MOTA - JOSE WALTER - HDGMJW. VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS NAS CONDIÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIÊNICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBANDO A GESTÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, COCÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NAS INSTALAÇÕES DO HNCS, SENDO A DISTRIBUIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO DO HOSPITAL, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PODENDO SER PRORROGADO CONFORME PREVISTO NA LEI.					
--	--	--	--	--	--	--	--

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ (_____)

OBSERVAÇÃO 1: CONSIDERAR PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA TODAS AS PLANILHAS DO ITEM 8.3 CARACTERÍSTICAS DA COMPOSIÇÃO DAS DIETAS DO TERMO DE REFERÊNCIA.

OBSERVAÇÃO 2: OS QUANTITATIVOS SÃO REFERENTES A 03 (TRÊS) UNIDADES HOSPITALARES HNCS, HMDZAN E HDGMJW

Declaramos que o objeto cotado atende todas as exigências do Edital, relativas à especificação e características, inclusive técnicas e que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



Declaramos ainda, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penalidades da lei, que nos comprometemos a fornecer informações adicionais, solicitadas pelo(a) Pregoeiro(a) ou pela **Secretaria Municipal das Licitações de Fortaleza – SELIFOR**, como: laudos técnicos de análises do produto, catálogos e outros, a qualquer tempo e/ou fase do processo licitatório, com finalidade de dirimir dúvida e instruir as decisões relativas ao julgamento.

1. Nos preços estão inclusos todos os custos diretos e indiretos, taxa de administração, lucro, encargos trabalhistas e outras despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto deste Pregão e excluídos da composição dos preços ofertados.
2. O prazo de início da execução do serviço será de (observar o limite máximo do Termo de Referência).
3. O local de execução dos serviços objeto será o indicado no Termo de Referência.

Local e data

Local e data

Assinatura do representante legal
(Nome e cargo)



ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços nº ____/20__-SMS

Pregão Eletrônico nº

Processo nº **P022482/2026**

O(A).....(*órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços*), com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, conforme deliberação constante do julgamento do Pregão Eletrônico nº ____/202_ e do respectivo resultado de homologado, publicado no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 15.608, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO FUNDAMENTO LEGAL

O presente instrumento fundamenta-se:

I - No Pregão Eletrônico nº _____

II - Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com suas alterações posteriores, nos Decretos Municipais nº 15.595, de 22 de março de 2023, 15.604, de 28 de março de 2023, Decreto Municipal nº 15.608 de 31 de março de 2023, e 13.735, de 18 de janeiro de 2016 na Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Municipal nº 10.350, de 28 de maio de 2015 na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014; na Lei Federal 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD - Lei Geral de Proteção de Dados).

2. DO OBJETO

2.1. CONSTITUI OBJETO DESTA LICITAÇÃO O REGISTRO DE PREÇOS, PARA ONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, PARA ATENDER A DEMANDA DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE FORTALEZA EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL, PREGÃO ELETRÔNICO Nº..... que passa a fazer parte desta SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



Ata, juntamente com as propostas de preços apresentadas pelos fornecedores classificados em primeiro lugar e será incluído, na respectiva ata, o registro das licitantes que aceitarem cotar o objeto com preços iguais ao da licitante vencedora na sequência da classificação do certame, podendo ser prorrogado nos limites da lei e mediante justificativa do interesse público, que passa a fazer parte desta Ata, juntamente com as propostas de preços apresentadas pelas licitantes classificados em primeiro lugar, conforme consta nos autos do Processo nº **P022482/2026**.

2.2. A Ata de Registro de Preços uma vez lavrada e assinada, não obriga a Administração a firmar as contratações que dela poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de procedimento de licitação, sendo assegurada ao detentor do registro de preços a preferência em igualdade de condições.

3. DA ASSINATURA, FORMALIZAÇÃO, VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA.

3.1. Este instrumento será assinado pela Secretaria Municipal das Licitações de Fortaleza – SELIFOR, pelo órgão participante e pelo representante do fornecedor ou procurador legalmente constituído, na forma do art. 17 do Decreto Municipal n.º 15.608, de 31 de março de 2023.

3.2. A publicação da Ata de Registro de Preços será realizada no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP pelo órgão ou entidade gerenciadora do registro de preço.

3.3. O prazo de vigência da presente Ata é de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data da sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, podendo ser prorrogada uma vez por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

3.4. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública de Fortaleza, na condição de órgão Interessado, mediante consulta prévia ao Órgão Gestor do Registro de Preços e concordância do fornecedor, conforme disciplina o art. 30 a 32 do Decreto Municipal 15.608, de 31 de março de 2023.

3.5. Será incluído nesta ata, na forma de anexo, o registro do(s) fornecedor(es) que aceitarem cotar bens e serviços com preços iguais ao do(s) licitante(s) vencedor(es) na sequência da classificação do certame e os que mantiverem sua proposta original.

4. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Caberá à Secretaria Municipal das Licitações de Fortaleza – SELIFOR, pelo órgão participante o gerenciamento deste instrumento, no seu aspecto operacional e nas questões

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



legais, principalmente quanto às atribuições previstas no art. 7º do Decreto Municipal 15.608, de 31 de março de 2023.

5. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES:

SEQ	ÓRGÃO/ENTIDADE	ENDEREÇO
01	Secretaria Municipal da Saúde – SMS	Rua Barão do Rio Branco, nº 910 - Centro, Fortaleza/CE.

5.1. O órgão ou entidade participante da Ata de Registro de Preço deverá observar o art. 8º do Decreto nº 15.608, de 31 de março de 2023;

5.2. Fica vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto neste instrumento;

6. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PELOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

6.1. Durante o prazo de validade desta Ata, os órgãos e entidades participantes poderão contratar (firmar contratos) com os fornecedores com preços registrados de acordo com os quantitativos e especificações previstos, devendo comunicar ao órgão gestor, a recusa do detentor de Registro de Preços em fornecer os bens/serviços no prazo estabelecido pelo mesmo.

6.2. A contratação com os fornecedores registrados poderá ser realizada por intermédio de instrumento contratual ou outro instrumento hábil, conforme art. 95 da Lei nº 14.133/2021 e art. 33 do Decreto Municipal nº 15.608/2023.

6.3. O fornecedor terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da convocação, para a assinatura do Contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito pela administração.

6.4. Para realização da contratação, os órgãos ou entidades participantes deverão abrir processo numerado e instruído contendo obrigatoriamente: solicitação da compra ou contratação; dotação orçamentária; comprovação de vigência da ata de registro de preços; ordem de compra ou de serviço.

6.5. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no Anexo I – Termo de Referência do edital ou aviso de contratação, observado o disposto no art. 105 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021. (Art. 35 do Decreto Municipal nº 15.608/2023).

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



6.6. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. (art. 34 do Decreto Municipal nº 15.608/2023).

6.7. Na assinatura do Contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas no Edital, as quais deverão ser mantidas pela contratada durante todo o período da contratação.

6.8. As quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes do procedimento licitatório para registro de preços, cabendo ao órgão gerenciador autorizar o remanejamento solicitado, mediante procedimento administrativo, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão participante, desde que haja prévia anuência do órgão que vier a sofrer redução dos quantitativos informados.

6.9. O remanejamento somente poderá ser feito de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante ou de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante devendo, neste último caso, ser observados os limites previstos no art. 31 do Decreto nº 15.608, de 31 de março de 2023.

7. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. Durante o prazo de validade da ata, qualquer órgão ou entidade da Administração Pública de Fortaleza que não tenha participado do certame licitatório poderá aderir à ata de registro de preços na condição de não participante, desde que justificada a vantagem da adesão e demonstrado que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado.

7.2. Os órgãos e entidades da Administração Pública Municipal que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

7.3. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

7.4. As aquisições ou contratações adicionais por adesão não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

7.5. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

7.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.

7.7. Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento, pelo fornecedor, das obrigações contratualmente assumidas e à aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

7.8. O quantitativo reservado para aquisição pelo órgão gerenciador, órgãos participantes e não participantes constam em documento anexo parte integrante desta Ata.

7.9. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos previstos no art. 30 do Decreto Municipal nº 15.608, de 31 de março de 2023.

8. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

8.1. Os signatários desta Ata de Registro de Preços assumem as obrigações e responsabilidades constantes no Decreto Municipal nº 15.608, de 31 de março de 2023.

8.2. Caberá ao órgão participante, as atribuições que lhe são conferidas nos termos do art. 8º do Decreto Municipal nº 15.608, de 31 de março de 2023.

8.3. O detentor do registro de preços, durante o prazo de validade desta Ata, fica obrigado a:

8.3.1. Atender aos pedidos efetuados pelos órgãos ou entidades participantes do Sistema de Registro de Preços, bem como aqueles decorrentes de remanejamento de quantitativos registrados nesta Ata, durante a sua vigência.

8.3.2. Fornecer os bens ofertados por preço unitário registrado nas quantidades indicadas pelos órgãos ou entidades participantes do Sistema de Registro de Preços e nos prazos a serem definidos no instrumento contratual.

8.3.3. Responder no prazo de até ____ (____) dias a consultas do órgão gestor de Registro de Preços sobre a pretensão de órgão/entidade não participante (carona).

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



8.3.4. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta de preços, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

8.3.5. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.

9. DOS PREÇOS REGISTRADOS E SUAS REVISÕES

9.1. Os preços registrados na Ata de Registro de Preços serão aqueles ofertados nas propostas de preços da(s) licitante(s) vencedora(s), bem como consta no anexo B desta Ata, listagem com o cadastro de reserva dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preços iguais ao(s) do(s) licitante(s) vencedor(es), na sequência da classificação do certame, conforme permissivo legal do art. 16, inciso II do Decreto 15.608, de 31 de março de 2023 ou a informação expressa de que não houve licitante que aceitasse cotar o objeto com preços iguais à da licitante vencedora.

9.2. As quantidades previstas no Anexo I – Termo de Referência do edital são estimativas máximas para o período de validade da Ata de Registro de Preços, reservando-se a Administração Municipal, através do órgão ou entidade participante, o direito de adquirir o quantitativo que julgar necessário ou mesmo abster-se de adquirir o item especificado.

9.3. Os preços registrados poderão ser revistos a qualquer tempo em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos itens registrados, obedecendo aos parâmetros constantes nos arts. 24 a 26 do Decreto nº 15.608, de 31 de março de 2023.

9.4. O órgão ou entidade gerenciador convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequado ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado está acima do preço de mercado. Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

9.5. Havendo a liberação do fornecedor, o órgão gerenciador deverá convocar os demais fornecedores classificados, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, e não havendo êxito nas negociações, deverá proceder ao cancelamento do item ou da Ata de Registro de Preços.

9.6. Caso haja redução do preço registrado, o órgão ou entidade gerenciador deverá comunicar aos órgãos e entidades que tiverem formalizado contrato ou instrumento equivalentes, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar em negociação com vistas à alteração contratual.



9.7. As alterações dos preços registrados, oriundas de suas revisões, serão divulgadas no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e disponibilizadas durante a vigência da ata de registro de preço.

10. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

10.1. O detentor de preços registrados terá o seu registro cancelado quando:

10.1.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

10.1.2. Não retirar a nota de empenho ou o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

10.1.3. Não aceitar reduzir os preços registrados quando estes se tornarem superiores aos de mercado;

10.1.4. For declarado inidôneo ou impedido para licitar e contratar com a Administração Pública;

10.1.5. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovados e justificados, e por razão de interesse público.

10.2. O cancelamento do registro de preço será formalizado por despacho do órgão ou entidade gerenciadora, assegurado o contraditório e ampla defesa.

11. DOS PRAZOS DE ENTREGA E DO PAGAMENTO

11.1. As condições gerais de execução do objeto desta Ata, tais como recebimento, prazo de entrega, obrigações da Administração e do fornecedor registrado, pagamento e demais condições da contratação encontram-se definidos no Anexo I - Termo de Referência do Edital.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. A aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preço será de competência do órgão gerenciador; nas hipóteses em que o descumprimento ocorrer nas contratações realizados pelos órgãos participantes e não participantes caberá ao respectivo órgão a aplicação da penalidade.

12.2. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o fornecedor com preço registrado que praticar ato ilícito na forma do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, ou quando deixar de cumprir parcial ou totalmente com as regras dispostas nesta Ata de Registro de Preço.

12.3. Nos processos para apuração e aplicação de sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, serão observados os procedimentos previstos no Decreto Municipal nº 15.604, de 28 de março de 2023.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



12.4. O fornecedor com preço registrado que praticar ato ilícito na forma do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, estará sujeito, garantido o direito prévio ao contraditório e à ampla defesa, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, às respectivas penalidades, de acordo com o Decreto Municipal nº 15.604, de 31 de março de 2023.

13. DO FORO

13.1. Fica eleito o foro do Município de Fortaleza do Estado do Ceará, para conhecer das questões relacionadas com a presente Ata que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos.

13.2. Assinam esta Ata, os signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

13.3. Signatários:

Órgão Gerenciador	Nome do Titular	Cargo	Assinatura

Órgão Participante	Nome do Titular	Cargo	Assinatura

Detentores do Reg. de Preços	Nome do Representante	email da empresa	Assinatura



ANEXO A - QUANTITATIVOS RESERVADOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/20__
MAPA DE PREÇOS DOS BENS

Este documento é parte da Ata de Registro de Preços acima referenciada, celebrada entre a Secretaria Municipal de Saúde - SMS, os órgãos participantes e os fornecedores, cujos preços estão a seguir registrados, em face da realização do Pregão Eletrônico nº _____.

GRUPO	CÓD ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	FORNECEDORES	QUANTIDADE	PREÇO REGISTRADO

FORNECEDOR _____

ANEXO B - DAS LICITANTES QUE ACEITARAM COTAR O MESMO PREÇO DA LICITANTE VENCEDORA

Conforme previsto no art. 16, inciso II, do Decreto 15.608, de 31 de março de 2023 o registro das licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao da licitante vencedora, na sequência da classificação do certame é o seguinte:

ITEM	CLASSIFICAÇÃO	RAZÃO SOCIAL/CNPJ	ESPECIFICAÇÃO	SERVIÇO	QTD.	VALOR	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL DO ITEM R\$							

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº ____ / 20__ –

Processo nº

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE FORTALEZA, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DA _____ E A (O) CONTRATADA _____, ABAIXO QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA. O MUNICÍPIO DE FORTALEZA pessoa jurídica de direito público interno, por intermédio do(a) (órgão contratante), ..., inscrita no CNPJ/MF sob o n.º XXXX, com sede nesta Capital, na XXXX – CEP XXXX, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), portador da Matrícula Funcional nº (ou nomeado pelo ato/portaria n.º), doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº _____ e em observância às disposições da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº _____, mediante as cláusulas e condições a seguir anunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1. O presente contrato tem como fundamento o Edital do Pregão Eletrônico nº _____ e seus anexos, os preceitos do Direito Público, a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, os Decretos Municipais nº 15.608, de 31 de março de 2023, 15.595, de 22 de março de 2023, 15.604, de 28 de março de 2023, bem como na Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1. O presente contrato tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, PARA ATENDER A DEMANDA DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE**

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



FORTALEZA EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL.

2.2. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT/ CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

2.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

2.3.1. O Termo de Referência;

2.3.2. O Edital de Licitação;

2.3.3. A Proposta do contratado;

2.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência e de execução do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por um ou mais períodos, respeitado o prazo máximo de 10 (dez) anos e demais requisitos do art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, contados **a partir da data da última assinatura**, devendo ser publicado na forma do art. 94, da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

4.1. O valor total da contratação é de R\$ _____ (_____).

4.2 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.

4.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo **de 30 (trinta) dias úteis** contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, exclusivamente na instituição financeira contratada para esse fim, consoante expressa previsão legal contida no art. 15 da Lei Municipal nº 10.921 de 16 de setembro de 2019. Atualmente, a instituição financeira contratada se trata

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



do **Banco Santander S.A**, através do Contrato nº 53/2024, oriundo do Pregão Presencial nº 001/2024, celebrado entre o Município de Fortaleza e o Banco Santander S.A.

5.1.1. A nota fiscal/ fatura que apresente incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/ fatura corrigida.

5.2. Não será efetuado qualquer pagamento à contratada, em caso de descumprimento do objeto, conforme especificações exigidas na licitação.

5.3. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

5.4. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

5.4.1. Documentação relativa à regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Justiça Trabalhista.

CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTE

6.1. A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, contado da data do orçamento estimado, mediante aplicação do **índice (Índice Nacional de Preços ao Consumidor-INPC)**.

6.1.1. 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.

6.1.2. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

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

6.3. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

6.4. 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.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

7.1. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO



7.1.1. O início da execução deste contrato dar-se-á a partir da sua publicação e o serviço iniciará imediatamente após o envio da Ordem de Serviço ou outro instrumento hábil à empresa vencedora.

7.1.2. Endereço das Unidades Hospitalares:

HOSPITAL DISTRITAL GONZAGA MOTA DO JOSE WALTER - HDGMJW	Av. C, s/nº, 2ª Etapa José Walter
HOSPITAL E MATERNIDADE DRA. ZILDA ARNS NEUMANN - HMDZAN	Rua George Rocha, nº 50 - Demócrito Rocha
HOSPITAL E MATERNIDADE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO - HNSC	Rua 1018, nº 148, 4ª Etapa Conjunto Ceará

7.2 QUANTO AO FATURAMENTO:

7.2.1. A CONTRATADA deve realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas (dos pacientes) e refeições (funcionários e acompanhantes) efetivamente consumidas. Ocorrendo diferença, prevalecerá o número da CONTRATANTE.

7.2.2. A CONTRATANTE enviará com antecedência de 24 horas a relação de funcionários com direito a refeição. A previsão de dietas dos pacientes e acompanhantes será enviada no início do plantão diurno (até 8 horas da manhã).

7.2.3. O valor cobrado para refeições em quentinhas destinadas a setores fechados e acompanhantes que se alimentam no leito do paciente será o mesmo do valor da dieta geral dos pacientes.

7.2.4. A cobrança das refeições será feita pelo efetivamente consumido.

7.2.5. O pagamento será efetuado obrigatoriamente pelo quantitativo do consumo diário real que será comprovado através de listagem das assinaturas dos usuários ou registro em catracas quando forem instaladas.

7.3. DA VISITA TÉCNICA / VISTORIA:

7.3.1. O licitante poderá optar pela apresentação de declaração, do responsável técnico, de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações ou apresentar o atestado de vistoria do local de execução dos serviços.

7.3.2. Apresentar a Declaração de Visita/Vistoria técnica realizada no HNSC, HDGMJW e HMDZAN, feito pela própria empresa ou a Declaração de Dispensa de Visita/Vistoria.

7.3.3. Caso a empresa opte por preencher a Declaração de Dispensa de Visita/Vistoria, também não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



7.3.4. Na vistoria deverão ser examinadas as áreas, equipamentos e mobiliário em geral, tomando ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

7.3.5. Na Visita/Vistoria deverá ser feita avaliação dos serviços a serem executados, conhecer o hospital, bem como esclarecimentos adicionais.

7.3.6. Os interessados deverão agendar a visita técnica através do telefone (85) 996446334. Na SMS, sala da COREPH, com a gestora do contrato, em dias úteis, das 09:00 às 11:00 e das 14:00 às 16:00, devendo ser efetivada em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública. Para participar da visita técnica, os responsáveis ou procuradores das empresas deverão apresentar contrato social que tenha seu objeto social condizente com o objetivo deste termo.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos do (ORÇÃO), consignadas às dotações orçamentárias a seguir discriminadas:

- **25901.10.302.0123.2528.0001**, Elemento de Despesa **339039**; Fonte: **0.160000000000**; da Ação Gestão e manutenção das ações da Atenção Especializada em Saúde - Rede Própria.
- **25918.10.302.0123.2621.0007**, Elemento de Despesa **339039**; Fonte: **0.160000000000**; da Ação Gestão do Hospital e Maternidade Dra. Zilda Arns Neumann - HMDZAN.
- **25913.302.0123.2621.0004**, Elemento de Despesa **339039**; Fonte: **0.160000000000**; da Ação Gestão do Hospital Distrital Gonzaga Mota/Jose Walter - HDGMJW.

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

CLÁUSULA NONA - DA GARANTIA CONTRATUAL

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A CONTRATADA cumprirá todas as obrigações constantes no Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, ficando, ainda, obrigada a:

10.2. Executar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento;



10.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no art. 125, da Lei Federal nº 14.133/2021, tomando-se por base o valor contratual.

10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.5. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de até 48H (QUARENTA E OITO) que antecede a data da prestação do serviço, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.6. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

10.8. 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, 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 Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

10.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica que incidam ou venha a incidir sobre a execução contratual, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

10.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;



10.12. 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;

10.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.14. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

10.15. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

10.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.17. 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;

10.18. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

10.19. 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;

10.20. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

10.21. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.22. 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.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



10.23. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis 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.

10.24. Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

10.25. Estar em conformidade com os fundamentos da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), no que se trata de manipulação dos dados da CONTRATANTE e de terceiros, em sua criptografia, armazenamento e demais tratativas resguardando os dados utilizados.

10.26. Assumir total responsabilidade pelo sigilo das informações, dados, nos termos da Lei Geral de Proteção de dados – LGPD (13.709/2018), contidos em quaisquer mídias e documentos que seus empregados ou prepostos vierem a obter em função dos serviços prestados à CONTRATANTE, respondendo pelos danos que eventual vazamento de informações, decorrentes de ação danosa ou culposa, nas formas de negligência, imprudência ou imperícia, venha a ocasionar à CONTRATANTE.

10.27. Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais da unidade de nutrição (refeitório, cozinha, administração e banheiros) no que se refere a pisos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens das esquadrias, forro de gesso, torneiras, sifões, ralo, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descargas, luminárias, interruptores, tomadas, disjuntores, lâmpadas, reatores, telas, equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução do serviço, mantendo a padronização atual ou similar ou de acordo com autorização da diretoria administrativa de cada unidade Hospitalar (HNSC, HMDZAN e HDGMJW).

10.27.1. Limpeza periódica (item 8.16. QUADRO DESCRITIVO 01) do ducto de exaustão (a cada 6 meses limpeza interna), dos ralos e caixas de gordura. Estes deverão ser devolvidas ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento e utilização. Para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento total dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico.

10.27.2. Manutenção – caixa exaustora – ducto, motores e exaustores.

10.28. Não paralisar as atividades nem onerar o custo, mantendo a mesma qualidade dos serviços, quando da execução de obras nas dependências destinadas à nutrição.

10.29. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todo o equipamento e instalações das áreas físicas da unidade de nutrição, obedecendo cronograma estabelecido pela unidade.



10.30. Responsabilizar-se totalmente pela aquisição do gás a ser consumido para a execução dos serviços do contrato.

10.31. Apresentar, sempre que solicitado pelo nutricionista (Coordenador da Unidade de Nutrição e Dietética) amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços do contrato.

10.32. Repor e/ou complementar, sempre que necessário o material patrimonial recebido da unidade, de modo que o atendimento não fique prejudicado.

10.33. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à contratante, e disponibilizados à contratada, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em condições de uso.

10.34. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como as condições das instalações da Unidade, na presença de funcionário designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

10.35. Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras Nº 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77.

10.36. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

10.37. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza, as áreas de trabalho, os equipamentos e utensílios utilizados pelo setor, empregando preparações e periodicidade como consta no item 8.16. QUADRO DESCRITIVO 01 desse termo.

10.38. Dedetizar e desratizar apropriadamente as áreas da Unidade de Nutrição, cumprindo o cronograma determinado pela Chefia da Unidade. (De acordo com a ANVISA: realizar a cada seis meses, como medida preventiva em ambientes que não possuam histórico de infestações, ou de acordo com a necessidade de cada caso). No caso da ineficácia de quaisquer dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independente do período estabelecido, sem ônus para a Unidade.

10.39. Higienizar toalhas de mesa ou similares, panos de copa, cozinha e esfregões, por métodos adequados.

10.40. Fornecer material de higiene necessário para utilização dos usuários no refeitório (toalhas de papel, sabonete líquido para as mãos e álcool gel).

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



10.41. Manter o profissional de nutrição como o responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, por outro do mesmo nível, em eventuais impedimentos.

10.41.1. O nutricionista deverá ter poderes para tomar deliberação e/ou atender solicitação da produção, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.

10.41.2. Comprovar, quando solicitado, a regularidade do registro junto ao Conselho Regional de Nutricionista de seus nutricionistas envolvidos na prestação dos serviços.

10.42. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

10.42.1. No item 8.17. QUADRO DESCRITIVO 02 descreve-se a quantidade mínima de funcionários por turno de trabalho.

10.42.2. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade e outras), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo completo o quadro de funcionários necessários à execução do presente contrato.

10.43. Padronizar as funções e rotinas de todos os funcionários.

10.44. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários através de documento contendo o nome e a função do favorecido além da especificação do equipamento recebido.

10.45. Fornecer à CONTRATANTE, quando solicitado, cópias dos exames admissionais, periódicos e demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e suas alterações.

10.46. Afastar imediatamente das dependências da CONTRATANTE qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença seja considerada inadequada a CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

10.47. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades. Realizar às suas expensas exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente.

10.48. Apresentar anualmente:

1. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);
2. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA);
3. Cópia dos periódicos dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO).

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



10.49. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, crachás, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

10.50. Promover por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, no mínimo uma vez por mês ou quando identificada necessidade pela Unidade, cuja avaliação de eficácia deverá ser feita pelo setor de nutrição e dietética.

10.50.1. O referido treinamento deverá abordar aspectos de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos; técnicas culinárias, relações humanas, prevenção de acidentes no trabalho, combate a incêndios e biossegurança. Para cada encontro do treinamento deverá ser apresentada uma lista assinada pelos funcionários. O período de realização do treinamento deverá ser submetido antecipadamente a CONTRATANTE. Deverá ser enviado lista de frequência e o conteúdo programático abordado no treinamento após a realização no prazo de 48 horas.

10.51. Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com a clientela atendida.

10.52. Fazer a requisição de alimentos e preparações, bem como, planejar e elaborar os cardápios, submetendo-os à apreciação da Unidade de nutrição, com antecedência de 30 (trinta) dias.

10.53. Transportar internamente as refeições devidamente acondicionadas em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o refeitório, setores fechados e Unidades de Internação Hospitalar.

10.53.1. A distribuição do almoço e jantar nas unidades de internação hospitalar deverão ser feita em carros térmicos (no mínimo duas unidades). Desjejum, lanches e ceia em carros de inox ou polipropileno de alta densidade (no mínimo duas unidades).

10.54. Os alimentos prontos para consumo deverão ser transportados em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, segundo RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Apresentar diariamente a contratante registro de controle de temperatura.

10.55. Respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.

10.56. Fornecer uniformes a todos os seus empregados, de acordo com a padronização aprovada pelo setor de nutrição, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, com crachás, limpos, unhas aparadas, sem cílios postiços, cabelos protegidos e barbeados.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



10.57. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

10.58. Remeter, mensalmente à produção e afixar no recinto da contratante as escalas diárias de serviço de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

10.59. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vetada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

10.60. Atender às reservas de refeições feitas pelos servidores dos centros cirúrgicos, das unidades de recuperação, de terapia intensiva (UTI Adulta e UTI Neonatal), sala de parto, setor de transporte, direção, SAMU e outros. Desde que avaliados pelo setor pessoal ou nutrição ou diretoria técnica ou financeira, quando impossibilitados de comparecer ao refeitório, nos horários estabelecidos pelo setor de nutrição.

10.60.1. A CONTRATADA deverá fazer a entrega das refeições dos servidores (ALMOÇO E JANTAR) nos setores fechados.

10.61. Atender aos servidores, que estiverem em uso de dieta que não seja de acordo com o padrão da dieta geral. Obedecendo à patologia e característica da dieta prescrita legalmente (declaração médica) sem alteração no preço da refeição.

10.62. Orientar seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências do setor de nutrição para elaboração de refeições destinadas às pessoas não autorizadas pela Unidade.

10.63. Fornecer água filtrada no refeitório e dentro da cozinha e fervida (quente) para pacientes quando solicitado pelo setor de enfermagem.

10.63.1. Utilizar água filtrada para a preparação dos sucos. Devendo apresentar registro da troca do filtro.

10.64. Realizar, a cada 6 (seis) meses, análise química e microbiológica da água utilizada no setor de nutrição. Assim como, dos alimentos fornecidos, sendo este, escolhido pela chefia da nutrição no dia da coleta.

10.64.1. A CONTRATADA poderá, a qualquer tempo, solicitar análise química e microbiológica dos alimentos fornecidos, sendo este, escolhido pela chefia do Setor de nutrição no dia da coleta.

10.65. Fornecer alimentos “in natura” ou preparados para pacientes, que não estejam previstos neste Termo, quando solicitados, a preços que não poderão ser maiores que os praticados no comércio.



10.66. Distribuir as refeições aos servidores, pacientes e acompanhantes em horários determinados pelo setor de nutrição e, em acordo com a conceituação das dietas, suas características e estimativas previstas neste termo.

10.66.1. Os horários de distribuição das refeições deverão seguir o item 8.11.1. deste Termo e terão tolerância máxima de 15 (quinze) minutos de atraso, cujo motivo deverá ser justificado por escrito. A incidência de 05 atrasos por refeição por mês acarretará a instauração de procedimento administrativo apuratório.

10.66.2. Fornecer/entregar, a qualquer hora do dia e noite, desde que solicitado, dieta de pacientes que saíam da dieta zero.

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

10.68. A contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

10.69. Assumir responsabilidade pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços. A CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

10.70. Fornecer lanche extraordinário para eventos (com descartáveis), quando solicitado.

10.70.1. A CONTRATANTE fará a solicitação por item (item 8.15.3) para a CONTRATADA com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, devidamente autorizada pela diretoria financeira.

10.71. Climatizar com a instalação de ar condicionado: refeitório, sala de carnes, sala de verduras, sala de corte de frutas / preparação de sobremesas.

10.72. Colocar cortinas de PVC entre setores: entrada da cozinha, sala de carnes, sala de verduras, sala corte de frutas e preparação de sobremesas.

10.73. Disponibilizar uma linha telefônica e internet na sala da terceirizada em cada unidade Hospitalar para facilitar comunicação com os setores.

10.74. Disponibilizar um funcionário para o controle de entrada no refeitório durante desjejum, almoço e jantar.

10.74.1. O controle de entrada ao refeitório será feito através de listagem fornecida pela CONTRATANTE.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



10.75. DO CONTROLE DE QUALIDADE E PRODUÇÃO PELA CONTRATADA:

10.75.1. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, recebimento, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene, observadas as exigências no item 8.18. MANUAL DESCRITIVO 03.

10.75.2. Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade.

10.75.3. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a resolução RDC 216/04.

10.75.4. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, câmara frigorífica e refrigeradores, quando houver) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

10.75.5. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares, de forma a garantir as condições ideais de consumo.

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

10.75.7. Os cardápios não deverão apresentar repetições próximas e frequentes, devem ser planejados para um período máximo de 05 (cinco) semanas, de comum acordo com os nutricionistas da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

10.75.7.1. Para estimular a aceitabilidade dos cardápios, poderão ser utilizados molhos à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomates ou outros produtos, sugeridos pela CONTRATADA e aceitos pela CONTRATANTE.

10.75.8. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos “per capita” e a frequência de utilização dos pratos protéicos.

10.75.9. Elaborar cardápios diferenciados para servidores e acompanhantes nas datas especiais (semana santa, natal, ano novo, dia do funcionário público, dia das mães, dia dos pais, aniversário do hospital, dia internacional da mulher).

10.75.10. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.



10.75.11. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

10.75.12. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 8°C (saladas e sobremesas), até o momento final.

10.75.13. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para análises laboratoriais quando solicitado.

10.75.14. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostra para análises microbiológicas dos alimentos.

10.75.15. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e normatização nacional RDC nº 216/2004 da ANVISA, adequando à execução dos serviços da Unidade objeto do contrato.

10.75.16. Elaborar e implementar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC do Setor de Nutrição e Dietética e entregá-los a CONTRATANTE após o início das atividades.

10.75.17. Utilizar-se do Manual de Dietas, elaborado pela equipe de nutricionistas da CONTRATADA, para consulta acerca das dietas dos pacientes. Neste, deverá constar dieta geral, branda, pastosa, líquida, líquida restrita e dietas especiais com tabelas de substituições. Todos com cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico, macro e micronutrientes).

10.75.18. Proceder à revisão e a atualização anual dos Manuais acima citados: Manual de Boas Práticas, POP'S e APPCC.

10.75.19. Quantificar e entregar relatórios mensais dos indicadores da produção e serviços. Apresentar os índices de satisfação da clientela, sadia e enferma, índices de resto ingesta e outros indicadores a combinar com os nutricionistas da CONTRATANTE.

10.75.19.1. A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente indicadores financeiros de custo total e por setor.

10.75.20. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.



10.75.21. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes e no item 8.18. MANUAL DESCRITIVO 03.

10.75.22. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

10.75.23. Utilizar utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

10.75.24. Supervisionar e orientar, nas etapas de transporte interno e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura das refeições fornecidas para a clientela sadia e enferma.

10.75.25. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos para contingências em situações de emergências como: falta d'água, de energia elétrica, de gás, quebra de equipamentos, greve e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no contrato.

10.75.26. Etiquetar toda a refeição servida ao paciente e acompanhante que se alimenta no leito.

10.75.26.1. Na etiqueta das refeições almoço/jantar deverá ser impressa e constar os seguintes identificantes fornecidos pela CONTRATANTE: enfermaria, leito, nome do paciente, número do prontuário, data de nascimento.

10.75.27. Imprimir 1 (uma) vez por dia o mapa de dietas da coqueira e do nutricionista da clínica.

10.75.27.1. Manter sempre com aspecto limpo a pasta do mapa de dietas da coqueira, trocando por uma nova sempre que necessário.

10.75.28. Disponibilizar (mínimo de 7 unidades) travessas e jarras para pequenos eventos na direção.

10.75.29. Em atendimento às diretrizes de sustentabilidade previstas na Lei nº 14.133/2021, especialmente em seus arts. 11, inciso IV, e 144, bem como às normas sanitárias da ANVISA, a contratada deverá observar, obrigatoriamente, os seguintes requisitos durante a execução contratual:

10.75.29.1. Gestão de Resíduos:

- (RDC ANVISA nº 222/2018 (ou outra que venha a substituí-la);
- Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) da unidade hospitalar.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



10.75.29.2. Uso de Produtos Sustentáveis: A contratada deverá utilizar, preferencialmente, produtos de limpeza biodegradáveis, registrados ou notificados junto à ANVISA, que apresentem menor impacto ambiental, vedada a utilização de produtos sem registro sanitário ou em desacordo com as normas vigentes.

10.75.29.3. Conformidade Sanitária e Ambiental: Todos os processos de higienização, manipulação, preparo, cocção, armazenamento e distribuição de alimentos deverão observar integralmente:

- RDC ANVISA nº 216/2004;
- RDC ANVISA nº 275/2002;

Demais normas sanitárias, ambientais e trabalhistas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Constituirão obrigações e responsabilidades da Contratante, além de outras previstas no Edital de licitação e legislação pertinente:

11.2. Solicitar a execução do objeto à CONTRATADA através da emissão de Ordem de Fornecimento, Ordem de Serviço, nota de empenho ou documento equivalente.

11.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, em conformidade com o Edital e seus anexos.

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

11.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

11.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

11.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato e no Termo de Referência;

11.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, no Decreto Municipal nº 15.604/2023 e neste Termo de Referência;

11.9. Cientificar os órgãos responsáveis para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



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

11.10.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

11.11. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos.

11.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

11.13. Com exceção do que dispõe o art. 4º da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 que trata da proteção dos dados pessoais, a CONTRATANTE se obriga a dar ciência prévia à CONTRATADA quando fizer uso dos dados privados, sempre zelando pelos princípios da minimização da coleta, necessidade de exposição específica da finalidade, sem prejuízo da mera correção dos dados.

11.14. Fica vedado o tratamento de dados pessoais sensíveis por parte da CONTRATANTE com objetivo de obter vantagem econômica de qualquer espécie, com exceção daquelas hipóteses previstas no parágrafo 4º do art. 11 da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

11.15. A CONTRATANTE se compromete a zelar pelo tratamento dos dados pessoais dos titulares pessoas naturais vinculadas à CONTRATANTE, sem prejuízo de qualquer responsabilidade, admitindo-se o tratamento nas hipóteses de consentimento específico e destacado por termo de compromisso e/ ou nas hipóteses previstas nos incisos II a X do art. 7º da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

11.16. 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

11.17. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato e no Termo de Referência;

11.18. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, no Decreto Municipal nº 15.604/2023 e neste Termo de Referência;

11.19. Cientificar os órgãos responsáveis para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;



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

11.20.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

11.22. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos.

11.23. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

11.24. Com exceção do que dispõe o art. 4º da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 que trata da proteção dos dados pessoais, a CONTRATANTE se obriga a dar ciência prévia à CONTRATADA quando fizer uso dos dados privados, sempre zelando pelos princípios da minimização da coleta, necessidade de exposição específica da finalidade, sem prejuízo da mera correção dos dados.

11.25. Fica vedado o tratamento de dados pessoais sensíveis por parte da CONTRATANTE com objetivo de obter vantagem econômica de qualquer espécie, com exceção daquelas hipóteses previstas no parágrafo 4º do art. 11 da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

11.26. Disponibilizar à empresa vencedora, quando do início da prestação dos serviços, as áreas e instalações gerais e especiais, indispensáveis à execução de suas atividades.

11.27. Fiscalizar, rotineiramente, a manutenção das instalações gerais e dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

11.28. Estabelecer cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para a manutenção preventiva e reparadora dos equipamentos e instalações das áreas físicas da seção de nutrição, autorizando a saída de material, bem como reformas, por escrito, quando necessário se torne uma manutenção fora da unidade.

11.28.1. Caberá a Unidade de nutrição e setor de manutenção de cada unidade Hospitalar (HNSC, HMDZAN e HDGMJW) fixar os prazos a que se refere este item.

11.29. Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à CONTRATADA, para fiscalização permanente dos serviços.

11.30. Determinar a substituição de qualquer empregado da CONTRATADA que não atenda aos interesses da unidade Hospitalar.



11.31. Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observada as especificações constantes deste Termo, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho.

11.32. Prestar assistência alimentar e dietoterápica à clientela.

11.32.1. Autorizar o fornecimento de alimentos ou preparações complementares contidas neste termo que atendam as especificações de patologias, bem como aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, orientar e supervisionar a produção.

11.32.2. Manter atualizadas, de 8h as 19h, as prescrições dietéticas nos mapas das coqueiras da CONTRATADA das clínicas de internação.

11.32.2.1. A partir de 19h até as 7h, a atualização (nome do paciente e tipo de dieta) do mapa da coqueira será feito pelo técnico de nutrição da CONTRATANTE.

11.33. Controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio do servidor da unidade, designado pela administração de cada unidade Hospitalar (HNSC, HMDZAN e HDGMJW).

11.34. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou faltas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

11.35. Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da CONTRATADA.

11.35.1. No caso de presença de dieta especial deverá ser informada a CONTRATADA com antecedência de 02 (duas) horas.

11.36. Fiscalizar diariamente os serviços, objeto do contrato, devendo emitir relatórios quando houver irregularidades.

11.37. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

11.38. Proceder diariamente à degustação das refeições/alimentos fornecidos.

11.39. Manter o refeitório limpo e organizado antes, durante e após as refeições.

11.40. Remover, no mínimo, 02 (duas) vezes ao dia, o lixo das áreas da unidade, assim como outros materiais impréstáveis (caixas, garrafas, latas vazias, etc).

11.40.1. O lixo úmido das diversas áreas do setor será acondicionado em embalagem apropriada. A CONTRATADA fornecerá lixeiras e sacos descartáveis.

11.40.2. Responsabilizar-se pelo descarte final do lixo.



11.41. Realizar a limpeza periódica (semestral) da caixa d'água que abastece a cozinha, conforme legislação vigente.

11.42. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas pela prestação de serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução do objeto da presente contratação deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais e 1 (um) gestor do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, Decreto nº 15.524, de 09 de janeiro de 2023, conforme quadro abaixo discriminado:

GESTOR				
	Setor	Nome	Matrícula	Cargo
TITULAR				
SUBSTITUTO				
FISCAL				
	Setor	Nome	Matrícula	Cargo
TITULAR				
SUBSTITUTO				

12.2. Ao(s) gestor(es) e fiscal(is) competirão, respectivamente, as atribuições previstas nos artigos 21, 23, 24 e 25, todos do Decreto Municipal nº. 15.524, de 09 de janeiro de 2023.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO

14.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por um gestor especialmente designado para este fim pela contratante, de acordo com o estabelecido no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021, a ser informado quando da lavratura do instrumento contratual.

14.2. A Fiscalização/Gestão do Contrato ficará a cargo do Gestor, a ser designado formalmente quando da formalização contratual, de acordo A Lei 14.133/2021, podendo realizar avaliações periódicas e adequadas aos procedimentos utilizados na execução dos serviços, notificando, imediatamente e por escrito, qualquer problema ou irregularidade encontrada;



14.3. A CONTRATANTE é reservado o direito de, sem que de qualquer forma, restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização e acompanhamento do saldo de contrato;

14.4. A supervisão dos trabalhos por parte da CONTRATANTE, através do FISCAL do contrato, sob qualquer forma, não isenta ou diminui a responsabilidade da CONTRATADA, na perfeita execução de suas tarefas;

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

15.1.1 der causa à inexecução parcial do contrato;

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

15.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

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

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

11.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

15.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. **15.2.** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

15.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

15.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas no §4º do art. 156 da Lei 14.133/2021, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas no §5º do art. 156 da Lei 14.133/2021, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;

15.2.4. Multa de:

15.2.4.1. 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) do valor contratado, para aquele que:



15.2.4.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato, que supere a gravidade daquela prevista no parágrafo único do art. 12 do Decreto 15.604, de 28 de março de 2023.

15.2.4.1.2. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

15.2.4.1.3. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

15.2.4.1.4. entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidade contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina.

15.2.4.2. 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor contratado ou adjudicado, para aquele que:

15.2.4.2.1. não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

15.2.4.3. 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor contratado ou do valor de referência para a licitação, para aquele que:

15.2.4.3.1 der causa à inexecução total do contrato;

15.2.4.3.2. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

15.2.4.3.3. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

15.2.4.3.5 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

15.2.4.4. multa moratória de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento), equivalente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela referente aos impostos destacados no documentos fiscal.

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



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

15.4.1. 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).

15.4.2. 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).

15.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.5. 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.

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

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

15.8. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis), no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal e no Portal ComprasFOR do Município de Fortaleza.

15.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



15.10. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, de pagamentos decorrentes de outros contratos firmados com o contratado ou será cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

16.1. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 (da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

16.1.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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

16.2. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

16.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

16.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

16.2.3. Indenizações e multas.

16.3. 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.

16.4. Poderá ocorrer a extinção do contrato caso se constate que o contratado mantém vínculo com dirigente ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou na fiscalização do contrato, nos termos do art. 14, IV, da NLL.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO



18.1. As licitantes devem observar e a contratada deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

18.2. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

18.2.1. “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

18.2.2. “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

18.2.3. “prática colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre duas ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

18.2.4. “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

18.2.5. “prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

18.3. Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

18.4. Considerando os propósitos das cláusulas acima, a licitante vencedora, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



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

19.2. 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.

19.3. Qualquer alteração contratual deverá ser realizada mediante termo aditivo ao presente contrato, inclusive com instrução, pareceres, avaliação do impacto orçamentário e decisão motivada, excetuando-se as hipóteses previstas no art. 132 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA VIGÉSSIMA – DA PUBLICAÇÃO

20.1. A eficácia do contrato fica condicionada à publicação e divulgação integral no PNCP - Portal Nacional de Compras Públicas, nos moldes e prazos estabelecidos nos artigos 91, caput, 94 e 174 da Lei nº 14.133/2021, podendo ainda ser realizada a devida publicação no Diário Oficial do Município – DOM.

CLÁUSULA VIGÉSSIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. A Administração da CONTRATANTE analisará, julgará e decidirá, em cada caso, as questões alusivas a incidentes que se fundamentem em motivos de caso fortuito, de força maior ou omissos.

21.1.1. Para os casos previstos no “caput” desta cláusula, a CONTRATANTE poderá atribuir a uma comissão, por este designada por portaria, a responsabilidade de apurar os atos e fatos comissivos ou omissivos que se fundamentem naqueles motivos.

21.1.2. As exceções aqui referenciadas serão sempre tratadas com máxima cautela, zelo profissional, senso de responsabilidade e ponderação, para que ato de mera e excepcional concessão da CONTRATANTE, cujo objetivo final é o de atender tão-somente ao interesse público, não seja interpretado como regra contratual.

21.1.3. Para assegurar rápida solução às questões geradas em face da perfeita execução do presente contrato, fica desde já compelida a CONTRATADA a avisar, por escrito e de imediato, qualquer alteração no endereço ou no telefone da empresa.

21.1.4. Quaisquer tolerâncias entre as partes não importarão em novação de qualquer uma das cláusulas ou condições estatuídas neste contrato, as quais permanecerão íntegras.

CLÁUSULA VIGÉSSIMA SEGUNDA– DO FORO

22.1. Fica eleito o Foro do Município de Fortaleza do Estado do Ceará, para dirimir quaisquer questões decorrentes da execução deste contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



administrativa ou por meio da conciliação e mediação, nos moldes do art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, que está visado pela Assessoria Jurídica da CONTRATANTE, e do qual se extraíram 3 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Local e data

(nome do representante) (nome do representante)
CONTRATANTE CONTRATADO(A)

Testemunhas:

(nome da testemunha1) RG: CPF:	(nome da testemunha 2) RG: CPF:
--------------------------------------	---------------------------------------

Visto: (Nome do(a) procurador(a)/assessor(a) jurídico (a) da CONTRATANTE)

**ANEXO V – JUSTIFICATIVA DA NÃO PARTICIPAÇÃO DE EMPRESA NA FORMA DE CONSÓRCIO**

O Município de Fortaleza vem, por meio desta, apresentar justificativa acerca da não participação de Empresas enquadradas nas modalidades de Consórcio no presente procedimento licitatório.

Acerca dos Consórcios, este Município informa que a conveniência de admitir a participação dos mesmos em procedimento licitatório é decisão meramente discricionária da Administração, conforme artigo 15 da Lei n.º 14.133/2021. Dessa forma, não seria vantajoso para a Administração Pública contratar empresas em regime de consórcio, tendo em vista que estas empresas passariam a ter responsabilidade solidária no que concerne às obrigações trabalhistas e previdenciárias, e isto traria riscos para a contratação, porque tal empresa poderá, de repente, ter os seus valores financeiros bloqueados pela Justiça, para fins de pagamento de dívidas, com graves repercussões para o cumprimento do contrato celebrado com o Município.

Outro aspecto importante na vedação de participação de empresas em regime de consórcio é quanto à expertise técnica, na comprovação de fornecimento de objetos semelhantes aos licitados. A comprovação da qualificação técnica tem como finalidade gerar para a administração a presunção de que se a licitante já executou com sucesso objeto similar tem condições para assim fazê-lo novamente. Essa presunção se forma com base na experiência obtida pela licitante com o exercício dessas atividades pretéritas. A qualificação técnica de determinada empresa não é algo que possa ser emprestado para outra pessoa jurídica, justamente por haver nela um caráter *intuitu personae*, e como tal, resta claro que pertencer ao consórcio não legitima a equivalência entre a experiência dessas empresas. Portanto, permitir que uma empresa, utilize a expertise de outra para adjudicar para si o objeto da presente licitação não é razoável, visto que embora pertencentes ao consórcio, é certo que estas empresas não atuaram de forma conjunta na obtenção desses atestados.

(documento assinado digitalmente)

Riane Maria Barbosa De Azevedo

SECRETÁRIO MUNICIPAL DA SAÚDE DE FORTALEZA



ANEXO VI – MODELO DE ORDEM DE FORNECIMENTO

ORDEM DE FORNECIMENTO Nº /20__

<u>Nº CONTRATO</u>	<u>CONTRATADA</u>	<u>CNPJ</u>
<u>OBJETO DO CONTRATO:</u>		
<u>ESCOPO DA ORDEM DE FORNECIMENTO:</u> Descrição do objeto, conforme descrito abaixo:		
Item	Produto	Qtd Vr Unitário Vr To
		R\$
1		
TOTAL		R\$
<u>LOCAL DE ENTREGA:</u>		
<u>VALOR DA ORDEM DE FORNECIMENTO:</u>		
<u>VALOR GLOBAL DO CONTRATO:</u> R\$		
<u>PRAZO DE INÍCIO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO:</u>		

Pela presente ORDEM DE EXECUÇÃO fica a empresa, autorizada a fornecer os itens objeto do contrato nº /20__, processo nº **P022482/2026** discriminado nesta OS.

Fortaleza, de de 20__.

Matrícula nº

Diretor/Coordenador Administrativo-Financeiro

EMPRESA

ÓRGÃO / ENTIDADE

CONTRATADO (A)

SECRETARIA MUNICIPAL DAS LICITAÇÕES DE FORTALEZA

Rua Israel Bezerra, 570 – 2º Andar • Dionísio Torres • 60135-460 • Fortaleza, Ceará, Brasil
(85) 2028-0462 • e-mail: licitacao@selifor.fortaleza.ce.gov.br.



ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE CONDUTA ÉTICA E ANTICORRUPÇÃO

(NOME DA LICITANTE), declara para os devidos fins que como licitante observará e, eventualmente contratada observará e fará observar pelos fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, a prática do mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

I - Para os propósitos desta declaração, definem-se as seguintes práticas:

- a) “**prática corrupta**”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) “**prática fraudulenta**”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) “**prática colusiva**”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre duas ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) “**prática coercitiva**”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;
- e) “**prática obstrutiva**”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

II - Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

III - Considerando os propósitos das cláusulas acima, a licitante vencedora, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

Local e data

Licitante



ANEXO VIII – JUSTIFICATIVA DA NÃO APLICABILIDADE DA COTA RESERVADA PARA ME E EPP

Trata-se da avaliação quanto à aplicabilidade do Decreto Municipal nº13.735, de 18 de janeiro de 2016, referente à destinação **de até 25% em COTA RESERVADA** para microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte, no que tange ao Processo Administrativo nº **P022482/2026**, cujo objeto **REGISTRO DE PREÇOS, PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, PARA ATENDER A DEMANDA DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE FORTALEZA EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL.**

Inicialmente, cumpre-nos esclarecer que a cota de até 25% para microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte tem sua obrigatoriedade nas licitações para a aquisição de **BENS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NATUREZA DIVISÍVEL**, nos termos do Decreto nº 13.735, de 18 de janeiro de 2016:

Art. 35. Nas licitações para a aquisição de bens e serviços de natureza divisível, a Administração Pública Municipal deverá reservar cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte.

Insta também observar que essa regra poderá ser justificadamente excepcionada nas hipóteses do artigo 36 do referido diploma legal:

Art. 36. O disposto nessa Seção não se aplica quando:

I - não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediados no Município de Fortaleza capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;

*II - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a Administração Pública Municipal **ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado** e à economia de escala.*

III - a licitação for dispensável ou inexigível, nos termos dos artigos 24 e 25 da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, excetuando-se as dispensas tratadas pelos incisos I e II do art. 24 da mesma Lei, nas quais a compra



deverá ser feita preferencialmente de microempresas e empresas de pequeno porte, aplicando-se o disposto no art. 47. [grifo nosso]

No presente caso, embora o objeto se enquadre como BENS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NATUREZA DIVISÍVEL, os benefícios para o Município da destinação de cota reservada para microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte, no presente caso, e em razão das características do objeto e de outras peculiaridades técnicas, conforme se pode observar do Termo de Referência, parte integrante do Edital de licitação, percebe-se que a destinação de cota reservada, bem como a licitação sem o agrupamento dos itens acima descritos causaria prejuízo ao objeto a ser contratado, tendo em vista que sua execução em separado poderá afetar o resultado ou a qualidade final.

Outro ponto que merece atenção nessa sistemática lógica da aplicabilidade da cota reservada em detrimento da ampla participação, é que cada contrato é um serviço único. Mesmo que haja repetições nos serviços, cada um tem características próprias de execução. Não há como fracionar sem alteração de sua substância ou prejuízo do uso a que se destina que será avaliado pela análise acurada da capacidade e da experiência dos profissionais que estarão envolvidos na sua execução.

Vale ressaltar que se mantêm os demais benefícios instituídos na LEI COMPLEMENTAR nº 123/2006, LEI COMPLEMENTAR nº 147/2014 e Lei Municipal nº 10.350/2015.

(documento assinado digitalmente)

Riane Maria Barbosa De Azevedo

Secretário Municipal da Saúde de Fortaleza



ANEXO IX – RELAÇÃO DOS CÓDIGOS DO CATSER UTILIZADOS NO TERMO DE REFERÊNCIA

CÓDIGO CATSER	ESPECIFICAÇÃO
3697	<p>Descrição: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR.</p> <p>Descrição complementar: - HOSPITAL NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO - HNSC. VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E DIETAS TERAPÊUTICAS NAS CONDIÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA PARA (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) NA MODALIDADE DE GESTÃO DO TIPO ADMINISTRADA, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIÊNICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBALANDO A GESTÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, COZINHA E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NAS INSTALAÇÕES DO HNSC, SENDO A DISTRIBUIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO DO HOSPITAL, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PODENDO SER PRORROGADO CONFORME PREVISTO NA LEI.</p>



Este documento é cópia do original e assinado digitalmente sob o número PXGSUCVW

Para conferir o original, acesse o site <https://assineja.sepog.fortaleza.ce.gov.br/validar/documento>, informe o malote 5160686 e código PXGSUCVW

Para validar a assinatura digital, acesse o site do Instituto Nacional de Tecnologia da Informação: <https://validar.iti.gov.br/>

ASSINADO POR: