

EDITAL

PROCESSO ADM. Nº 080/2026

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 080/2026

PREGÃO ELETRÔNICO SRPNº 016/2026

PREÂMBULO

O **Município do Ipojuca**, através da Agente de Contratação designada por meio da Portaria nº 06/2026, datada de 01/04/2026, torna público, para conhecimento dos interessados, em atendimento a solicitação da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, e com a respectiva autorização do Secretário Antônio Guerra Barreto Neto, que realizará licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, com critério de julgamento MENOR PREÇO GLOBAL, pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, a ser realizado por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação – Internet, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021, a Lei Complementar nº 123/2006 e o Decreto Municipal nº 1.051/2023, e respectivas alterações, empregando-se subsidiariamente as demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, a realizar-se no local e horário a seguir:

INFORMAÇÕES GERAIS

ABERTURA DAS PROPOSTAS ATÉ: 01h00min hora antes do horário previsto para o início da sessão de disputa de preços

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: 26/05/2026 às 10h00min

TIPO DE DISPUTA: ABERTO-FECHADO

VALOR ESTIMADO: R\$ 10.430.078,64 (Dez Milhões Quatrocentos E Trinta Mil Setenta E Oito Reais E Sessenta E Quatro Centavos)

SISTEMA ELETRÔNICO UTILIZADO: **Bolsa Nacional de Compras - BNC**

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <http://bnc.org.br/sistema/>; BNC, Fone /WhatsApp: (42) 3026 4550 - Ponta Grossa - PR, e-mail: contato@bnc.org.br

DADOS PARA CONTATO

AGENTE DE CONTRATAÇÃO: CLARISSE ALEXANDRE TEIXEIRA LOPES (**Agente de Contratação/Pregoeiro**), – CAROLINA VIRGÍNIA SIQUEIRA PEREIRA e JANAÍNA RABELO LIRA (**Equipe de Apoio**)

ENDEREÇO: Rua João Pessoa, 04, sala 02 – Centro – Ipojuca/PE – CEP: 55.590-000
FONE: (81) 99241-2418– E-MAIL: licitacao@ipojuca.pe.gov.br

Os períodos para recebimento de propostas e para início da sessão de disputa de preços estarão indicados no aviso de abertura do certame.

OBSERVAÇÃO1: Para todas as referências de tempo será obrigatoriamente adotado o

horário de Brasília – DF.

OBSERVAÇÃO2: Na hipótese de não haver expediente na data fixada, ficará a sessão adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo site e hora, salvo as disposições em contrário.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem como objeto a formação de ATA Deregistro de Preços para contratação eventual de empresa especializada na produção e distribuição de refeições, transportadas ou não, destinadas ao atendimento de pacientes, acompanhantes e funcionários da rede de saúde do município de Ipojuca, conforme especificações e quantitativos previstos no Termo de Referência (Anexo II), visando atender às demandas da Secretaria Municipal de Saúde.

1.2. A utilização da Ata de Registro de Preços por órgãos e entidades não participantes da presente licitação obedecerá aos quantitativos estimados, prazos, limites e demais condições estabelecidas na minuta da Ata de Registro de Preços, constante do Anexo IV deste Edital

1.3. O objeto desta licitação está agrupado em **lote único**, com itens aglutinados, conforme tabela constante do Termo de Referência (Anexo II), facultando-se à licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

1.4. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.5. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrados o interesse da Administração e a vantajosidade da prorrogação, observando-se o limite máximo de 2 (dois) anos, incluída a prorrogação.

1.5.1. A prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser adotada como medida de eficiência administrativa, visando à economicidade e à continuidade da contratação, evitando-se a instauração de novo procedimento licitatório para o mesmo objeto, conforme disposto no art. 84, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

1.5.2. A decisão pela prorrogação ficará condicionada à comprovação do interesse público e da vantajosidade da manutenção da Ata, mediante análise atualizada dos preços praticados no mercado, avaliação do desempenho do fornecedor registrado e verificação da adequação do objeto às necessidades da Administração.

1.5.3. Na hipótese de prorrogação, admite-se a renovação dos quantitativos originalmente registrados, desde que compatíveis com a demanda estimada para o novo período de vigência, observados os limites legais e mantidas as

demais condições pactuadas, facultada a negociação para obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

- 1.5.4. Os preços registrados poderão ser reajustados, desde que decorrido o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data da apresentação da proposta ou do orçamento a que esta se referir, conforme previsto no art. 92, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, mediante aplicação de índice IPCA.
- 1.5.5. O reajuste deverá ser formalizado por apostilamento, preservando-se o equilíbrio econômico-financeiro originalmente pactuado, sem prejuízo da possibilidade de revisão contratual nas hipóteses legalmente previstas.
- 1.5.6. É 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 no edital, nos termos do art. 86, §1º, do Decreto nº 11.462/2023 e do Decreto Municipal nº 1.051/2023.

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

2. DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. A despesa total com a execução do objeto desta licitação é estimada em R\$10.430.078,64 (Dez Milhões Quatrocentos E Trinta Mil Setenta E Oito Reais E Sessenta E Quatro Centavos), na forma indicada no Termo de Referência.

2.2. As despesas decorrentes desta licitação estão incluídas no orçamento do município do Ipojuca, para o presente exercício, na classificação abaixo:

- Unidade Orçamentária: 14.05
- Funcional Programática: 10.301.1402.2142
- Despesa: 3.3.90.39
- Fonte: 172

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente cadastrados no sistema **Bolsa Nacional de Compras - BNC**, adotando as seguintes providências:

- 3.1.1. A interessada deverá realizar o cadastramento junto ao **sistema Bolsa Nacional de Compras - BNC**, no endereço <http://bnc.org.br/sistema/>, através do link "Cadastro de usuário - Fornecedor";
- 3.1.2. Após a conclusão do cadastro online, a interessada deverá entrar em contato com o suporte (Fone /WhatsApp: (42) 3026 4550 - Ponta Grossa - PR, e-mail: contato@bnc.org.br), para dar continuidade ao processo de credenciamento com envio eletrônico dos documentos comprobatórios

descritos na página eletrônica citada, e recebimento do login pessoal de acesso ao sistema;

3.1.3. O login e a senha poderão ser utilizados em qualquer modalidade de licitação sob a forma eletrônica, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Administração Pública, devidamente justificada;

3.1.4. Para fins de credenciamento e operacionalização do Sistema BOLSA NACIONAL DE COMPRAS-BNC, indica-se que as licitantes utilizem o navegador "Google Chrome", responsabilizando-se por eventual ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância desta disposição;

3.1.5. Em caso de dificuldade durante o credenciamento ou na operacionalização do sistema, as licitantes deverão entrar em contato com o suporte do sistema.

3.2. A participação nesta licitação dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado.

3.2.1. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada, diretamente ou por seu representante, não cabendo à Administração a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido, ainda que por terceiros;

3.2.2. O credenciamento da licitante e de seu representante implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame eletrônico.

3.2.3. Na hipótese de a licitante possuir mais de um login cadastrado na **BOLSA NACIONAL DE COMPRAS-BNC**, o sistema não permitirá que sejam utilizados simultaneamente, na mesma licitação.

3.2.3.1. Caso haja usuário "ativo" no processo, a conexão de outro usuário desconectará o anterior automaticamente, a fim de que não existam usuários simultâneos no mesmo processo.

3.3. Não poderão participar desta licitação:

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

3.3.2. Sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.3.3. Empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

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

- 3.3.5. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.3.6. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.3.7. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.3.8. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;
- 3.3.9. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.3.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.
- 3.4. 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 14.133/2021.
- 3.5. O impedimento de que trata o **item 3.3.6** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os **itens 3.3.4 e 3.3.5** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.8. O disposto nos itens **itens 3.3.4 e 3.3.5** não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.10. A vedação de que trata o **item 3.4** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA REFERÊNCIA DE TEMPO

4.1. Todas as referências de tempo previstas neste Edital, no Aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF.

4.2. As sessões serão processadas em dias úteis, no período das 08h às 12 horas e das 13h às 16horas.

4.2.1. Serão considerados como dias não úteis os sábados, domingos, feriados nacionais, estaduais, municipais e demais feriados e pontos facultativos publicados em Diário Oficial que influam no horário de funcionamento do órgão licitante.

4.2.2. Sessões já iniciadas poderão ser suspensas, cabendo ao(à) agente de contratação informar, através do Sistema, a data e horário para retomada dopregão.

4.2.3. Os prazos para encaminhamento da proposta e dos documentos de habilitação digitalizados serão computados em horas corridas.

4.2.4. Em caso de suspensão, quando da retomada da sessão, os prazos concedidos serão restituídos por tempo igual ao que faltava para sua complementação.

4.3. Havendo calamidade pública, fato relevante devidamente justificado ou necessidade de adequação de horário por motivos de administração interna, os horários previstos no **item 4.2** poderão ser alterados, cabendo ao(à) agente de contratação informar previamente as licitantes a alteração e a nova data e horário para retomada dalicitação, através do Sistema BOLSA NACIONAL DE COMPRAS- BNC.

5. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 5.1. Qualquer pessoa é parte legítima para apresentar pedido de esclarecimento ou impugnar este Edital, devendo protocolar o pedido, por meio eletrônico, via Sistema, em até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública.
- 5.2. As respostas aos pedidos de esclarecimento ou às impugnações vincularão os participantes e a Administração e serão divulgadas no Sistema pelo(a) agente de contratação no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.
- 5.3. A impugnação não possui efeito suspensivo, exceto em situações excepcionais devidamente motivadas pelo(a) agente de contratação.
- 5.4. Acolhida a impugnação, será republicado o Edital com as mesmas formalidades de sua publicação original e, conforme o caso, será definida nova data para realização do certame.
- 5.5. Não serão conhecidas impugnações apresentadas intempestivamente ou em desacordo com as regras estabelecidas neste Edital.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 6.1.1. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados apenas pela empresa que vier a ser classificada em primeiro lugar.
- 6.1.2. A licitante responsabilizar-se-á pela documentação encaminhada, assumindo como verdadeiras suas propostas, declarações e atestados.
- 6.1.3. Os arquivos encaminhados deverão estar legíveis.
- 6.2. Os documentos de habilitação estão descritos no **item 10** deste Edital e serão anexados ao sistema eletrônico.
- 6.2.1. Caso as funcionalidades técnicas destinadas a permitir a anexação da proposta e da habilitação não estejam disponíveis no Sistema <http://bnc.org.br/sistema/>, deverão ser enviados para o e-mail licitacao@ipojuca.pe.gov.br.
- 6.2.2. Os documentos de regularidade fiscal apenas serão apresentados pela licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar.
- 6.3. No cadastramento da proposta inicial, a licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

- 6.3.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências previstas;
- 6.3.2. A proposta apresentada compreende a integralidade dos custos diretos e indiretos decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo tributos, encargos trabalhistas e comerciais, seguros, despesas de administração, lucro, transporte, frete e demais despesas correlatas.
- 6.3.3. Em razão das características do objeto desta licitação — serviços de produção, cocção, preparo e distribuição de alimentação hospitalar —, fica afastada a aplicação da cota reservada prevista no art. 48, inciso III, e da cota exclusiva prevista no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, com fundamento no art. 49 da referida lei e no art. 40, §3º, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, ante a inviabilidade técnica e econômica do parcelamento do objeto, conforme justificativa constante do Termo de Referência.

Parágrafo único. O afastamento das cotas não impede a participação de microempresas e empresas de pequeno porte no certame, permanecendo aplicáveis os seguintes benefícios da LC nº 123/2006:

- a) o direito de preferência nas condições do art. 44, quando a proposta da ME/EPP for igual ou até 5% superior à melhor classificada; e
- b) o prazo de 5 (cinco) dias úteis para regularização de restrição em documentação fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º.

6.4. Nos itens de ampla concorrência, a ausência da declaração prevista no **item Erro! Fonte de referência não encontrada.** não impedirá a participação das licitantes enquadradas ou equiparadas a Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, Microempreendedor Individual (MEI) no processo licitatório, porém indicará que abdicou do direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.5. A falsidade das declarações previstas nos itens **Erro! Fonte de referência não encontrada.** sujeitará a licitante às sanções previstas na Lei 14.133/2021, e neste Edital.

6.6. As propostas terão validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital, independente de declaração da licitante.

6.6.1. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

6.7. 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.

6.8. Os documentos de habilitação inseridos no Sistema, bem como as propostas, poderão ser retirados ou substituídos pelas licitantes até a abertura da sessão pública.

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

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

6.11. 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.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

7.1.1. Item;

7.1.2. Valor expresso em Reais (R\$).

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

7.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

7.3. 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.

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

7.4.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

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

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

7.8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

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

8.1. 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.

8.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o agente de contratação e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

8.3. 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.

8.4. O sistema eletrônico não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

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

8.6. O(a) agente de contratação verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

8.6.1. O(a) agente de contratação poderá suspender a sessão pública para a análise dos documentos relativos às garantias de proposta apresentadas pelas licitantes.

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

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

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

8.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto-fechado.

8.10.1. No modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

- 8.10.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 8.10.3. 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) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.10.4. 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.
- 8.10.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subseqüentes, 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.
- 8.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 8.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 8.14. No caso de desconexão com o(a) agente de contratação, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 8.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) agente de contratação persistir por tempo superior a 15(quinze) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo(a) agente de contratação aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 8.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 8.17. 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 do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021. 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 8.538/2015.

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

8.17.2. A licitante mais bem 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.

8.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

8.19. 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:

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

8.19.2. 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;

8.19.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430/2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

8.19.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304/2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.

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

8.20.1. 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;

8.20.2. Empresas brasileiras;

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

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

8.21. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

8.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o(a) agente de contratação poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

8.22.1. 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.

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

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

8.22.4. O(a) agente de contratação 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.

8.22.5. É facultado ao(à) agente de contratação prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.22.6. Após a negociação do preço, o(a) agente de contratação iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9. DA FASE DE JULGAMENTO

9.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) agente de contratação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no **item 3.3** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;

9.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP.

9.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante e de seus sócios majoritários, conforme previsto no art. 12 da Lei nº 8.429/92.

9.2.1. Caso seja identificada sanção em nome da empresa licitante ou de seu sócio majoritário que represente óbice à participação em licitações e contratações do Estado de Pernambuco, será declarado o impedimento de sua participação na presente licitação, devendo o(a) agente de contratação repetir este procedimento, convocando as licitantes subsequentes, de acordo com a ordem de classificação.

9.2.2. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS e CNEP pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

9.3. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o(a) agente de contratação 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.

9.4. Será desclassificada a proposta vencedora que:

9.4.1. Contiver vícios insanáveis;

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

9.4.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

9.4.4. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

9.4.5. Não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

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

9.5. 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.

9.5.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do(a) agente de contratação, que comprove:

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

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

9.6. 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.

9.7. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo(a)

agente de contratação, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

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

9.7.2. No caso de discrepância entre valores grafados em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso;

9.7.3. 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.

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

9.8.1. Na análise da proposta não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

9.9. Aceita a proposta, a licitante será declarada vencedora em sessão pública e o resultado do julgamento será divulgado no sistema.

10. DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar os seguintes documentos, nos termos e prazo previstos neste Edital:

10.2. Habilitação Jurídica:

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

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

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

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

10.2.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na

Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

10.2.5.1. Sociedades estrangeiras que não funcionem no País devem apresentar documentos de habilitação equivalentes, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo Federal, inicialmente em tradução livre.

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

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

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

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

10.3. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

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

10.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, através da Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;

10.3.3. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, comprovada através de apresentação de certidão fornecida pela Caixa Econômica Federal;

10.3.4. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal relativo ao domicílio da licitante;

10.3.5. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei

Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

- 10.3.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do Estado de Pernambuco, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) emitida pela Secretaria da Fazenda do Estado (SEFAZ/PE).
- 10.3.7. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) emitida pela Secretaria da Fazenda relativa ao domicílio da licitante.
- 10.3.8. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, de acordo com a Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do TST.
- 10.3.9. As microempresas, as empresas de pequeno porte e o Microempreendedor Individual (MEI) deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresente alguma restrição, sendo a comprovação efetiva exigível somente para efeito de contratação, nos termos dos arts. 42 e 43 da LC 123, de 2006 e art. 4º do Decreto Federal 8.538, de 2015.
- 10.3.10. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista da Microempresa, da Empresa de Pequeno Porte ou do Microempreendedor Individual, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 10.3.11. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 10.3.12. Caso a licitante esteja em recuperação judicial, estará dispensada da apresentação dos documentos de regularidade fiscal, social e trabalhista, com exceção da certidão de regularidade perante a Previdência Social, nos termos do artigo 52, inciso II, da Lei Federal nº 11.101/2005.
- 10.3.12.1. Para os fins do disposto no item acima, a licitante deverá apresentar decisão judicial em vigor que autorize o processamento do pedido de recuperação e dispense expressamente as certidões negativas, e comprovar que o respectivo plano de recuperação ainda não foi aprovado e homologado em Juízo.

10.3.12.2. Caso a licitante em recuperação judicial já tenha tido seu plano aprovado e homologado em juízo até a data de abertura da fase de habilitação do certame, a dispensa prevista acima não subsiste e a licitante deverá apresentar todas as certidões de regularidade requeridas neste Edital.

10.4. Qualificação Técnica:

10.4.1. Certidão de Registro e Quitação da pessoa jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, da região a que estiver vinculada, válida na data da licitação, que habilite a empresa para o exercício de atividades compatíveis com o objeto da contratação;

10.4.1.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência relativa ao registro ou inscrição na entidade profissional competente no Brasil, quando for o caso, por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a respectiva entidade profissional.

10.4.2. Comprovação de aptidão para execução de serviços compatíveis com o objeto da licitação, mediante apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, impresso em papel timbrado da entidade emissora, devendo constar, no mínimo, o nome, cargo e assinatura do responsável pela emissão.

10.4.2.1. Os atestados deverão comprovar que a empresa executou ou executa, sem restrições, serviços compatíveis com o objeto da contratação.

10.4.2.2. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

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

10.4.2.4. Não serão aceitos atestados emitidos pela licitante, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências do Edital.

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

10.4.3. Comprovação de que a empresa dispõe de **profissional nutricionista de nível superior**, devidamente registrado no **Conselho**

Regional de Nutrição competente, indicado como **Responsável Técnico**, mediante apresentação de

- I – Registro profissional válido;
- II – comprovação de vínculo com a empresa.

10.4.4. A comprovação de vínculo do profissional com a empresa poderá ser realizada por meio de:

- I – Contrato social, quando se tratar de sócio ou proprietário;
- II – Contrato de trabalho ou Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS, quando empregado;
- III – Contrato de prestação de serviços firmado anteriormente ao certame licitatório; ou
- IV – Declaração de compromisso de vinculação.

10.4.5. O profissional indicado como responsável técnico deverá comprovar experiência anterior mediante apresentação de **atestado(s) de capacidade técnica compatível(is) com o objeto da licitação**

10.4.6. Caso o registro profissional não seja da jurisdição da execução contratual, deverá ser providenciado o **registro secundário no Conselho Regional de Nutrição do Estado de Pernambuco – CRN/PE** antes da assinatura do contrato.

10.4.7. O responsável técnico indicado deverá participar da execução do objeto contratual, admitindo-se sua substituição por outro profissional de experiência equivalente ou superior, mediante prévia aprovação da Administração.

10.4.8. É vedada a indicação de um mesmo profissional técnico por mais de uma empresa licitante.

10.4.9. Não serão aceitos atestados ou certidões de profissionais de caráter autônomo, eventual ou temporário, ressalvadas as hipóteses previstas no Termo de Referência.

10.5. Qualificação Econômico-Financeira:

10.5.1. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor ou distribuidores (caso exista mais de um) da sede ou domicílio da licitante.

10.5.1.1. Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo PJe (**processos judiciais eletrônicos**) da sede ou domicílio da licitante.

10.5.1.2. A certidão descrita no **item 10.5.1.1** somente é exigível quando a certidão negativa de Falência da sede ou do domicílio da licitante contiver

a **ressalva expressa** de que não abrange os processos judiciais eletrônicos.

10.5.1.3. No caso de Certidão Positiva de Falência, a licitante será inabilitada, salvo se restar comprovado que não houve decisão judicial válida e eficaz decretando a falência da empresa.

10.5.2. Comprovação de Capital Social ou Patrimônio Líquido Mínimo correspondente a 01% (um por cento) do valor estimado da licitação para o respectivo lote.

10.5.3. Comprovação da boa situação financeira da licitante através do cumprimento dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, nos valores indicados:

10.6. Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

10.7. $LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$ igual ou superior a 1

10.8. Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

10.9. Ativo Total

10.10. $SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$ igual ou superior a 1

10.11. Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

10.12. Ativo Circulante

10.13. $LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$ igual ou superior a 1

10.14. Passivo Circulante

10.14.1. As empresas que apresentarem resultado inferior a 01(um), em qualquer dos índices referidos, deverão comprovar capital mínimo ou valor do patrimônio líquido de 1% (um por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser realizada concomitantemente a data da entrada para qualificação no pregão.

10.14.2. Para fins de comprovação de Patrimônio Líquido e dos índices contábeis, o licitante deverá apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais, exigíveis e apresentados na forma da lei (incluindo o termo de abertura e termo de encerramento), devendo cumprir a qualificação em ambos os exercícios, salvo quando a licitante tiver sido constituída há menos de 02 (dois) anos, hipótese na qual tais documentos limitar-se-ão ao último exercício financeiro.

10.14.3. Os balanços e demonstrações devem conter os registros ou autenticação no órgão competente e estar devidamente assinados pelo administrador da empresa e pelo profissional habilitado junto ao Conselho

Regional de Contabilidade – CRC, e vir acompanhados dos termos de abertura e de encerramento.

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

10.14.5. Caso o exercício financeiro anterior ao da licitação esteja encerrado há mais de 3 (três) meses da data da sessão pública de abertura deste Pregão, o Balanço Patrimonial poderá ser atualizado pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

10.14.6. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil da licitante.

10.15. Deverão ser apresentadas as seguintes declarações:

10.15.1. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo III deste Edital.

10.15.2. Declaração de cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo III deste Edital.

10.15.3. Declaração de que 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, bem como no art. 14, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021.

10.15.4. Declaração de que não há sanções vigentes que legalmente proibam a participante de licitar e/ou contratar com o contratante.

10.16. 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.

10.16.1. 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 8.660/2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

10.17. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

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

10.19. Os documentos de habilitação devem encontrar-se válidos na data de sua apresentação.

10.20. Inexistindo preceito legal ou prazo de validade fixado no próprio instrumento, os documentos/certidões serão considerados válidos por um período de 90 (noventa) dias contados da sua emissão, exceto quando se tratar de Certidão Negativa de Falência, que terá validade de 180 (cento e oitenta) dias da sua expedição.

10.20.1. Caso haja previsão de prazo diverso em lei ou em norma infralegal municipal, de outros estados da federação ou internacional, a licitante ficará responsável por juntar a respectiva comprovação.

10.21. A verificação pelo(a) agente de contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.21.1. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do(a) agente de contratação.

10.22. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o **item 10.21.1**, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do(a) agente de contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

10.22.1. A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

10.22.3. Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

10.22.4. Suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

10.23. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

10.24. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.25. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o(a) agente de contratação examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

10.26. 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.

10.27. 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).

10.28. Na hipótese de não haver licitante habilitado, a Administração poderá fixar prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação escoimada das causas de inabilitação.

11. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

11.2. O prazo recursal será de 3 (três) dias úteis, contado do dia útil seguinte à data da manifestação da intenção de recorrer.

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

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

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

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

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

11.6. Não serão conhecidos recursos apresentados em desacordo com as regras estabelecidas neste item ou fora do prazo e horário legal ou, ainda, subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da

interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.9. A decisão dos recursos deverá ser divulgada no Sistema BOLSA NACIONAL DE COMPRAS- BNC.

11.10. Decidido o recurso quanto ao julgamento da proposta, a autoridade fará a adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora.

11.11. Verificada a regularidade dos procedimentos, o(a) agente de contratação encaminhará o processo à autoridade competente para a homologação.

12. DO CADASTRO RESERVA

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

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

12.1.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

12.2.2. 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.

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

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

12.3.2. 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 11.462/2023.

12.4. 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:

- 12.4.1. 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
- 12.4.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços (Anexo IV), cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

13.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a) A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

13.3. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

13.4. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

13.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

13.6. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

- 13.6.1. A recusa injustificada em assinar a Ata dentro do prazo estabelecido enseja a aplicação das penalidades estabelecidas neste Edital, a perda da garantia de proposta, quando houver.

13.7. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

- 13.7.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

14. DO CONTRATO

14.1. A eventual contratação do Detentor da Ata deverá ser formalizada dentro do prazo de vigência da Ata, mediante instrumento contratual, conforme modelo constante do Anexo IV.

14.2. Em caso de fornecimento com entrega imediata, a contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante a emissão de Ordem de Fornecimento, e correspondente Nota de Empenho, ficando dispensada a celebração de instrumento contratual.

14.3. Caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente, conforme modelo constante do Anexo V.

14.4. A Detentora da Ata terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.5. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

- a) Encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de dias úteis, a contar da data de seu recebimento;
- b) Disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até dias úteis; ou
- c) Outro meio eletrônico, assegurado o prazo de dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

14.6. O prazo do **item 14.4** poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

14.7. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

14.8. Por ocasião da convocação para assinatura do contrato, a contratante deverá consultar a regularidade da adjudicatária no Sistema BOLSA NACIONAL DE COMPRAS - BNC, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep) e verificar a validade dos documentos de habitação fiscal, social e trabalhista apresentados na licitação, por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais, certificando nos autos a regularidade e anexando os documentos obtidos.

15. DAS PENALIDADES

15.1. OBSERVAÇÕES 1: Os valores das multas, bem como os valores absolutos mínimos e máximos, são parâmetros propostos para os fornecimentos corriqueiros. A depender do vulto da contratação, tais valores podem ser revistos, mantendo-se a proporcionalidade com os valores estimados no caso concreto.

15.2. OBSERVAÇÕES 2: Estão contempladas apenas as penalidades relativas a condutas praticadas durante a licitação e aquelas praticadas no período situado entre a adjudicação e a assinatura do instrumento contratual ou instrumento equivalente, no caso de licitação sem registro de preços, ou entre a adjudicação e a assinatura da ata, no caso de licitação com registro de preços.

15.3. OBSERVAÇÕES 3: As penalidades relativas a infrações cometidas após a assinatura do Contrato estão devidamente consignadas na minuta do contrato, que são parte integrante deste edital.

15.4. As Licitantes participantes desta Licitação e, principalmente, a Licitante vencedora, sujeitar-se-ão, no que couber às sanções previstas no Título IV – Das Irregularidades, da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações;

15.5. Pelo comportamento incorreto da Licitante no decorrer do Processo Licitatório a Licitadora poderá, garantida prévia defesa, aplicar a Licitante as seguintes penalidades:

15.5.1. Advertência, no caso de faltas que não motivem a aplicação de penalidade mais grave;

15.5.2. Multa, conforme os seguintes critérios:

- a) No valor de 1% (um por cento) do valor total vencido pelo licitante registrado em ata, no caso de acumulação de 03 (três) advertências;
- b) No valor de 2% (dois por cento) do valor total vencido pelo licitante registrado em ata, no caso de impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório;
- c) No valor de 5% (cinco por cento) do valor total vencido pelo licitante registrado em ata, no caso de apresentar declaração em falso no processo, sem prejuízo de demais processos administrativos e jurídicos;
- d) No valor de 20% (vinte por cento) do valor total vencido pelo licitante registrado em ata se der causa à Declaração de Inidoneidade;
- e) No valor de 0,5% do valor total vencido pelo licitante registrado em ata, por dia no atraso injustificado na prestação dos serviços, ou com justificativa não aceita pela autoridade superior, limitado a 30% (trinta por cento) do valor total homologado no respectivo item cujos serviços estejam em atraso.

15.6. Suspensão de Participação em licitações com o Município do Ipojuca, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, no caso de quaisquer dos motivos expostos no art. 156, §4º da Lei nº 14.133/2021.

15.7. Declaração de Inidoneidade, nos seguintes casos:

- a) Se o valor acumulado das multas ultrapassarem 20% (vinte por cento) do valor total vencido pelo licitante registrado em ata;
- b) Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- c) Tenham praticado atos ilícitos e/ou a não entrega do objeto deste edital, visando a frustrar os objetivos da licitação;
- d) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.8. Será assegurada, a parte que tiver dado motivo à penalidade, o contraditório e a ampla defesa.

15.9. Nenhum pagamento será processado à proponente penalizada sem que antes este tenha pago ou lhe seja relevada a multa imposta, podendo ser descontado de eventuais saldos a serem pagos.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

16.2. 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(a) agente de contratação.

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

16.4. 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.

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. A presente licitação poderá ser revogada, por motivo de conveniência e oportunidade, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou será anulada, por ilegalidade insanável, de ofício

ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado, nos termos do art. 71 da Lei nº 14.133/2021.

16.9. Após a adjudicação do objeto, a revogação ou a anulação da licitação somente será efetivada depois de concedido à adjudicatária do prazo de 3 (três) dias úteis para exercício do direito ao contraditório e à ampla defesa.

16.9.1. Da decisão da autoridade de anular ou revogar o certame caberá recurso, no prazo de 03 (três) dias úteis para a autoridade máxima do órgão ou entidade responsável.

16.10. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da revogação, cabendo, em caso de anulação, o dever de indenizar o contratado pelo que houver executado até a data em que for declarada ou tornada eficaz, bem como por outros prejuízos regularmente comprovados, desde que não lhe seja imputável.

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

16.12. O Edital e anexos serão disponibilizados, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no Sistema BNC e no menu “Processo Licitatório” da página do Portal da Transparência da Prefeitura Municipal na internet: <https://www.ipojuca.pe.gov.br/transparencia/e> poderá ser solicitado pelo e-mail da Diretoria de Licitação: licitacao@ipojuca.pe.gov.br, e ainda estarão disponíveis para consulta, cópia e/ou retirado na sala da Diretoria de Licitação, que prestarão todos os esclarecimentos solicitados pelos interessados neste certame, estando disponíveis para atendimento nos dias úteis, das 9h às 13h, na Sede da Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão, na Rua João Pessoa, 04, sala 02 – Centro – Ipojuca/PE – CEP: 55.590-000.

16.13. Constituem anexos deste instrumento convocatório, dele fazendo parte integrante:

- a) Anexo I - Estudo Técnico Preliminar – ETP;
- b) Anexo II - Termo de Referência;
- c) Anexo III - Declarações;
- d) Anexo IV – Minuta da ata de registro de preços;
- e) Anexo V- Minuta de contrato.

Ipojuca/PE, 08 de maio de 2026.

ANTONIO GUERRA BARRETO
NETO:05443591436

Assinado de forma digital por ANTONIO GUERRA BARRETO
NETO:05443591436

Antônio Guerra Barreto Neto
Secretário Municipal de Saúde

ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente estudo preliminar é de suma importância, uma vez que a partir da elaboração deste, torna-se possível determinar se a contratação de empresa especializada prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação, na produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições, com todos os gêneros alimentícios para pacientes, acompanhantes e funcionários da Rede de Saúde do Município do Ipojuca é viável; gerar um termo de referência adequado e exequível; prever possíveis riscos, evitar o dispêndio de recursos públicos, bem como evitar que a contratação não produza os resultados esperados em razão de especificações indevidas, que acabem por restringir a competição, violando os princípios norteadores da administração pública

2. OBJETIVO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE/JUSTIFICATIVA

- 2.1. O objetivo é a contratação de uma empresa que se responsabilize por TODO processo envolvido nas refeições de pacientes, acompanhantes e funcionários da rede pública de saúde de Ipojuca: compra de insumos (incluindo material de higiene e limpeza), material de trabalho/infraestrutura (equipamentos e utensílios), força de trabalho/equipe, preparo, cocção, oferta, transporte para distribuição e supervisão.
- 2.2. A Secretaria de Saúde do Ipojuca dispõe de 08 (oito) Unidades de Saúde que oferecem atendimento ambulatorial e/ou internação. Estas unidades são: UPA de Ipojuca, UPA de Porto, SPA Camela, SPA Carozita, SPA Santo Cristo, SPA Serrambi, Maternidade Mãe Lídia e SAMU.
- 2.3. O fornecimento de alimentação é uma necessidade essencial e consequente do atendimento prestado aos usuários, pacientes, servidores e acompanhantes. Para garantir o compromisso de forma integral, é imprescindível que cada Unidade disponha de alimento pronto para o consumo, no tempo requerido, em quantidade e qualidade satisfatórias.
- 2.4. As atividades de supervisão, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos são desenvolvidos por mão de obra especializada (Nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinheiro, copeiro, estoquista, lactarista, etc.). Contudo, tais cargos estão atualmente extintos ou em processo de extinção no quadro de pessoal da Secretaria de Saúde do Ipojuca.
- 2.5. Ademais, registre-se que, embora existam três espaços físicos potencialmente aptos a comportar a instalação de uma Unidade Produtora de Refeição (UPR), a Secretaria Municipal de Saúde do Ipojuca não dispõe, no contexto atual, de estrutura operacional e financeira viável para a implantação e funcionamento de cozinha própria.
- 2.6. Conforme fundamentado na Nota Técnica nº 38/2025, a implementação de UPR demandaria investimentos elevados e imediatos, envolvendo a aquisição de equipamentos industriais, utensílios, insumos permanentes e materiais de consumo, além da necessidade de contratação de mão de obra especializada — inclusive terceirizada — e da estruturação de rígido sistema de controle sanitário, gerenciamento de estoque, supervisão técnica, logística de distribuição e transporte das refeições. Tais exigências implicariam a assunção integral da cadeia produtiva, desde o preparo até a entrega final, com aumento significativo de custos fixos e riscos operacionais.
- 2.7. Dessa forma, considerando que o objeto do processo consiste na contratação de empresa especializada na produção e distribuição de refeições, transportadas ou não, destinadas ao atendimento de pacientes,

acompanhantes e servidores da rede municipal de saúde do Ipojuca, a terceirização do serviço revela-se medida mais eficiente, economicamente racional e alinhada ao interesse público, nos termos da justificativa técnica apresentada.

2.8. Diante do exposto, a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições transportadas se justifica como medida essencial para **garantir a continuidade e a integralidade** dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar. Este modelo de serviço permitirá o pleno funcionamento das unidades, eliminando interrupções motivadas por falhas na manutenção de equipamentos, carência de estrutura física ou ausência de insumos e pessoal técnico-operacional, visto que a empresa contratada será integralmente responsável pela execução do serviço.

2.9. Os quantitativos previstos neste Termo de Referência foram definidos para um período de **12 (doze) meses**, baseados no consumo médio de refeições por pacientes, acompanhantes e funcionários. O levantamento foi realizado pela Diretoria de Atenção Especializada, por meio de análise de notas fiscais e ateste de quantitativos, garantindo a abrangência total da demanda da Secretaria de Saúde.

2.10. Considerando a especificidade do objeto a ser contratado, a logística de execução e a complexidade da fiscalização por parte da Administração, **não haverá reserva de cota de 25%** destinada a Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI).

2.11. Esta decisão está amparada no **artigo 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006** (atualizada pela LC nº 147/2014), que dispensa o tratamento diferenciado quando este não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

2.12. A contratação em tela visa manter a prestação do serviço de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com as normas e legislações pertinentes.

2.13. Aspectos Nutricionais e Clínicos:

- **Necessidades Nutricionais:** Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias, é fundamental a apresentação de cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base em gêneros e produtos alimentícios padronizados, promovendo o aporte calórico necessário e uma boa aceitação.
- **Papel Coadjuvante no Tratamento:** A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de pacientes, atuando como **medida coadjuvante na evolução clínica**. A manutenção ou recuperação do estado nutricional reflete positivamente no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.
- **Saúde e Bem-Estar:** O fornecimento de refeições vai além da nutrição básica, pois contribui para a sensação de bem-estar, estimula a qualidade de vida durante a internação e motiva o paciente em sua plena recuperação, em consonância com o princípio da integralidade da atenção à saúde.

2.14. Aspectos Legais e Humanização:

- **Direito Humano à Alimentação:** É imprescindível a busca constante da garantia da segurança e da qualidade dos alimentos ofertados e da prestação de serviços, com vistas à proteção da saúde do cliente, dentro da perspectiva do direito humano à alimentação adequada e saudável.
- **Base Legal (SUS):** O serviço está em consonância com a **Lei nº 8.080/1990** (Lei Orgânica da Saúde), que versa sobre a organização do Sistema Único de Saúde (SUS) e elucida a alimentação como um dos fatores condicionantes da saúde.

- **Alimentação a Acompanhantes:** O fornecimento de refeições aos acompanhantes está legalmente amparado para as seguintes categorias, conforme legislação específica:
 - **Crianças e Adolescentes** (até 18 anos incompletos) - Art. 12 da Lei nº 8.069/90 (ECA).
 - **Idosos** (idade igual ou superior a 60 anos) - Art. 16 da Lei nº 10.741/03 (Estatuto do Idoso).
 - **Mulheres** - Lei nº 14.737/2023.
 - **Parturientes** (em trabalho de pré-parto, parto e pós-parto imediato) - Lei nº 11.108/05.
 - **Pessoas com Deficiência** - Lei nº 13.146/2015 (Estatuto da Pessoa com Deficiência).
 - **Indígenas** - Portaria nº 3390/GM/MS/2013.
- **Alimentação a Servidores:** O fornecimento de refeições a servidores de saúde em regime de plantão é essencial para a própria instituição. Garante que os profissionais se ausentem o menor tempo possível da atividade laboral de assistência, contribuindo para a qualidade do serviço e a prontidão no atendimento ao paciente.

2.15. A contratação de empresa especializada justifica-se como medida essencial para garantir a **segurança, a continuidade e a qualidade** dos serviços de saúde no Município do Ipojuca. Atende integralmente às demandas da Diretoria de Atenção Especializada, assegurando que pacientes (em tratamento clínico, cirúrgico e de reabilitação), acompanhantes e profissionais de saúde contem com alimentação adequada, segura e humanizada em todas as esferas do atendimento, promovendo maior resolutividade dos serviços especializados e condições dignas de assistência.

2.16. A finalidade é garantir a manutenção do estado nutricional e a recuperação da saúde dos pacientes em tratamento, proporcionar acolhimento e suporte aos acompanhantes, além de assegurar condições adequadas de alimentação aos profissionais da rede, favorecendo o desempenho de suas funções. Busca-se, ainda, respeitar padrões higiênico-sanitários, normas técnicas e princípios da dietética hospitalar, de modo a preservar a segurança alimentar, reduzir riscos de infecções relacionadas à má manipulação e contribuir para a eficiência do serviço público de saúde prestado;

2.17. A contratação fornecerá serviços essenciais para as atividades assistenciais da Rede de Saúde Municipal com eficiência e eficácia, de forma a evitar a descontinuidade das ações ali desenvolvidas. A alimentação quando fornecida de forma quantitativa, com qualidade e em condições higiênico-sanitárias adequadas atua como medida coadjuvante na evolução clínica, manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente, resultando em maior prevalência de desfechos clínicos positivos;

2.18. Atualmente a Rede Municipal não tem em seus quadros de efetivos, servidores qualificados para operacionalização desses serviços. Além disso a Secretaria executa o objeto da mesma forma como posto nesse estudo, por oferecer vantagem econômica – financeira dentro do que rege o princípio da economicidade, tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal, aquisição dos recursos materiais e manutenção de máquinas e equipamentos quando este compromisso é atribuído a uma empresa do ramo de nutrição hospitalar.

3. DO ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

3.1. As despesas em decorrência do objeto da seguinte dotação orçamentária: órgão 14-Secretaria Municipal de Saúde; Unidade Executora: 14.02 – Fundo Municipal de Saúde; Funcional: 10.302.1405.2149; Natureza da despesa: 3.3.90.39; Fonte: 172.

16.14. ID DO ITEM NO PCA	16.15. CLASSE/GRUPO	16.16. DESCRIÇÃO RESUMIDA
16.17. 116	16.18. 632-FMS-SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	16.19. Contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

4.1. O quantitativo foi estabelecido de modo a atender a pacientes, funcionários e acompanhantes:

4.1.1. Com relação a funcionário (base nas informações do Gestão de Trabalho e Educação em Saúde –GTES, obedecendo escalas de serviço de 12 ou 24 horas de plantão, em regime de horário diurno ou noturno. Para funcionários em regime diurno será fornecida a refeição almoço, e para os funcionários em regime noturno a ceia e o desjejum) pacientes e acompanhantes os quantitativos foram obtidos e estimados a partir do cálculo da capacidade instalada (sendo igual ao período estudado sobre o tempo médio de permanência e multiplicado pelo número de leitos) e a taxa de ocupação (que é igual a frequência total de atendimentos do período estudado sobre a capacidade instalada) na rede de saúde municipal.

4.2. No presente Estudo Técnico Preliminar, verifica-se a inexistência de registros históricos segregados quanto ao fornecimento de refeições por tipo de dieta, havendo apenas dados consolidados do quantitativo total de refeições fornecidas no período de referência. Tal limitação documental impede a identificação precisa da proporção efetiva entre dietas normais e dietas especiais fornecidas anteriormente, inviabilizando a adoção de critério quantitativo baseado em séries históricas detalhadas.

4.3. Diante desse cenário, a utilização de estimativa percentual mostra-se tecnicamente adequada e juridicamente admissível como critério de dimensionamento da contratação, desde que fundamentada em elementos objetivos relacionados à natureza dos serviços prestados, ao perfil assistencial das unidades atendidas e à previsibilidade da demanda. A estimativa percentual, nesse contexto, não representa arbitrariedade, mas sim mecanismo técnico de planejamento destinado a assegurar a continuidade do serviço público, observando os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e do planejamento da contratação.

4.4. Ressalte-se que o objeto da contratação abrange o fornecimento de alimentação para pacientes, acompanhantes e servidores em serviço ou plantão, sendo que as unidades de saúde do Município do Ipojuca não possuem regime de internação frequente. Tal característica assistencial reduz significativamente a incidência de prescrições de dietas especiais, uma vez que estas, em regra, estão associadas a pacientes internados ou submetidos a acompanhamento clínico prolongado, o que não reflete a realidade operacional das unidades abrangidas pela contratação.

4.5. Nesse contexto, a definição da proporção de 90% (noventa por cento) para dietas normais e 10% (dez por cento) para dietas especiais revela-se compatível com o perfil de atendimento identificado. O percentual de 10% destinado às dietas especiais contempla, de forma global, todas as variações dietéticas eventualmente prescritas por profissional médico, funcionando como margem de segurança suficiente para absorver demandas pontuais e imprevisíveis, sem superdimensionar o objeto ou comprometer a economicidade da contratação.

4.6. Ademais, a adoção desse percentual preserva o equilíbrio entre a necessidade de atendimento adequado aos usuários do serviço de saúde e o dever da Administração Pública de evitar contratações excessivas ou desproporcionais à demanda efetiva, especialmente em contextos nos quais não há histórico confiável de

consumo segregado. Assim, a estimativa adotada atende aos princípios do planejamento, da eficiência e da economicidade, ao mesmo tempo em que garante a continuidade e a adequação do fornecimento da alimentação hospitalar.

- 4.7. A estimativa anual das refeições segue abaixo de forma a caracterizar a necessidade estimada durante o período de 12 meses, vislumbrando o total de atendimentos e possível aumento na quantidade:

RESUMO DOS QUANTITATIVOS

QUANTITATIVO FINAL

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE UTILIZADA	MARGEM DE 10%	QUANTIDADE ESTIMADA	QUANTIDADE ESTIMADA ARREDONDADA	DIETAS NORMAIS	DIETAS ESPECIAIS
DESJEJUM	155.789	15578,9	171.367,90	171.368	154.232	17.136
LANCHE MANHÃ	54.793	5479,3	60.272,30	60.273	54.246	6.027
ALMOÇO	169.470	16947	186.417,00	186.417	167.776	18.641
LANCHE TARDE	24.437	2443,7	26.880,70	26.881	24.193	2.688
JANTAR	89.079	8907,9	97.986,90	97.987	88.189	9.798
CEIA	18.715	1871,5	20.586,50	20.587	18.529	2.058
LANCHE NOTURNO	19.726	1972,6	21.698,60	21.699	19.530	2.169
TOTAL:	532.009		TOTAL:	585.212	526.691	58.521

QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS E FORNECIDAS NO LOCAL

LOCAL				
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE UTILIZADA	MARGEM DE 10%	QUANTIDADE ESTIMADA	QUANTIDADE ESTIMADA ARREDONDADA
DESJEJUM	81.632	8163,2	89.795,20	89.796
LANCHE MANHÃ	9.978	997,8	10.975,80	10.976
ALMOÇO	82.758	8275,8	91.033,80	91.034
LANCHE TARDE	5.540	554	6.094,00	6.094
JANTAR	45.108	4510,8	49.618,80	49.619
CEIA	8.421	842,1	9.263,10	9.264

LANCHE NOTURNO	6.570	657	7.227,00	7.227
TOTAL:	240.007		TOTAL:	264.010

TRANSPORTADA				
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE UTILIZADA	MARGEM DE 10%	QUANTIDADE ESTIMADA	QUANTIDADE ESTIMADA ARREDONDADA
DESJEJUM	74.157	7415,7	81.572,70	81.573
LANCHE MANHÃ	44.815	4481,5	49.296,50	49.297
ALMOÇO	86.712	8671,2	95.383,20	95.384
LANCHE TARDE	18.897	1889,7	20.786,70	20.787
JANTAR	43.971	4397,1	48.368,10	48.369
CEIA	10.294	1029,4	11.323,40	11.324
LANCHE NOTURNO	13.156	1315,6	14.471,60	14.472
TOTAL:	292.002		TOTAL:	321.202

QUANTITATIVO POR UNIDADE

UNIDADES	TIPO DE REFEIÇÃO	DESJEJUM	LANCHE MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTAR	CEIA	LANCHE NOTURNO
CAROLZITA BRITO	LOCAL	19109	1511	20759	504	12968	970	333
HOSPITAL CAROZITA	Transportada	0	12637	2546	558	0	0	0
SAMU	LOCAL	4371	253	4978	0	3027	0	0
UPA PORTO	Transportada	24620	30	22079	0	19681	9	0
UPA JORGE PONTUAL	LOCAL	28196	1587	23971	959	17143	1163	813
UPA CAMELA	Transportada	0	3985	2988	54	0	0	0
SERRAMBI	TRANSPORTADA	15221	165	11349	213	7260	11	11

MATERNIDADE MÃE LIDIA	LOCAL	26290	7504	29347	3836	9481	679 7	6082
MATERNIDADE	Transportada	9126	29077	23645	16231	3055	398 6	4207
SPA SANTO CRISTO	LOCAL	11832	124	11982	797	7002	335	0
UPA IPOJUCA	TRANSPORTADA	32608	3405	32779	3733	1837 4	709 8	10476
TOTAL		171.373	60.278	186.423	26.885	97.991	20.369	21.922

QUANTITATIVO DAS DIETAS ESPECIAIS

TIPO DE REFEIÇÃO	DIETAS ESPECIAIS	DIETA HIPERPROTEICA	DIETAS HIPERCALÓRICAS	Dieta de restrição	Dieta hipoglicídica	Dieta hipoprotéica	Dieta hipossódica	Dieta hipolipídica	Dieta laxante
DESJEJUM	17.136	3427	3427	1717	1713	1713	1713	1713	1713
LANCHE MANHÃ	6027	1205	1205	607	602	602	602	602	602
ALMOÇO	18641	3728	3728	1865	1864	1864	1864	1864	1864
LANCHE DA TARDE	2688	537	537	274	268	268	268	268	268
JANTAR	9.798	1959	1959	985	979	979	979	979	979
CEIA	2.058	411	411	211	205	205	205	205	205
LANCHE NOTURNO	2.169	433	433	223	216	216	216	216	216
TOTAL	58.517	11700	11700	5882	5847	5847	5847	5847	5847

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. O levantamento de mercado realizado para atendimento da necessidade de fornecimento de refeições preparadas e servidas localmente ou transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários identificou diversas alternativas possíveis, tanto por meio de contratação de terceiros quanto por execução direta pela Administração Pública. As soluções foram analisadas sob os aspectos técnico, operacional, econômico, jurídico e de continuidade do serviço público, considerando a essencialidade da

alimentação hospitalar e assistencial.

- 5.1.1. A análise de viabilidade deve partir da identificação das alternativas juridicamente possíveis e tecnicamente executáveis. Em termos práticos, três modelos se apresentam: implantação de Unidade Produtora de Refeições (UPR) própria; terceirização integral da produção e distribuição; ou modelo híbrido, com produção própria parcial e complementação terceirizada.
- 5.1.2. A primeira hipótese consiste na instalação de cozinha industrial própria, com assunção integral da cadeia produtiva pelo Município. Embora existam três espaços fisicamente aptos a comportar estrutura de UPR, a viabilidade deve ser examinada para além da disponibilidade física. A implantação exigiria adequação estrutural às normas sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente no tocante ao fluxo linear de produção, áreas segregadas para pré-preparo e preparo, sistemas de exaustão, câmaras frias, áreas de higienização e armazenamento, além de controle rigoroso de temperatura e rastreabilidade dos alimentos.
- 5.1.3. Do ponto de vista financeiro, a composição estimativa de custos iniciais incluiria obras de adequação predial, aquisição de equipamentos industriais (fornos combinados, fogões industriais, câmaras frigoríficas, balcões térmicos, carros isotérmicos), utensílios, mobiliário técnico, sistema de controle de qualidade, contratação de nutricionista responsável técnico, equipe de cozinha (cozinheiros, auxiliares, estoquistas), equipe de higienização e supervisão administrativa. Além do investimento inicial elevado, haveria custos fixos permanentes com insumos alimentares, manutenção de equipamentos, reposição de utensílios, energia elétrica de alto consumo, gás, água, controle sanitário, exames médicos ocupacionais e encargos trabalhistas.
- 5.1.4. Sob o prisma jurídico-contábil, essa alternativa ampliaria a despesa de caráter continuado com pessoal e encargos, sujeitando-se aos limites da Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal). Ademais, eventual ineficiência operacional ou falha sanitária poderia gerar responsabilização administrativa e eventual imputação de débito pelos Tribunais de Contas, caso se verificasse antieconomicidade ou desvio de finalidade.
- 5.1.5. A segunda alternativa é a terceirização integral do serviço, mediante contratação de empresa especializada na produção e distribuição de refeições hospitalares, transportadas ou produzidas in loco, conforme o caso. Nesse modelo, a empresa assume integralmente a cadeia produtiva, incluindo aquisição de insumos, preparo, controle nutricional, responsabilidade técnica, transporte adequado em condições sanitárias controladas e substituição de pessoal.
- 5.1.6. A composição de custos, nesse caso, é estruturada por valor unitário de refeição ou por contrato global estimado com base no quantitativo médio diário. Embora o custo unitário
- 5.1.7. possa aparentar valor superior ao custo direto de insumos em produção própria, deve-se considerar que nele estão embutidos encargos trabalhistas, depreciação de equipamentos, risco operacional, controle sanitário, logística e margem empresarial. O Município, por sua vez, transforma custos fixos em custos variáveis, pagando apenas pelo quantitativo efetivamente demandado, o que favorece a previsibilidade orçamentária.
- 5.1.8. A terceirização é admitida quando demonstrada vantajosidade e inexistência de prejuízo ao interesse público, especialmente quando a Administração não dispõe de estrutura operacional consolidada ou quando a internalização implicaria custos superiores e risco gerencial elevado. O TCU tem reiteradamente entendido que a decisão entre execução direta ou indireta deve ser precedida de estudo técnico preliminar robusto, demonstrando economicidade e eficiência.

- 5.1.9.** A terceira possibilidade é o modelo híbrido, no qual o Município implantaria estrutura própria para parte da produção — por exemplo, dietas básicas — mantendo terceirização para dietas especiais ou para unidades sem estrutura física. Embora teoricamente possível, esse modelo tende a gerar duplicidade de estruturas administrativas e dificuldade de padronização nutricional, além de reduzir o ganho de escala, o que pode comprometer a economicidade. A coexistência de modelos também amplia a complexidade de fiscalização contratual e controle sanitário.
- 5.1.10.** Sob a ótica comparativa, a implantação de UPR própria apresenta como pontos positivos o controle direto da produção, eventual redução de custos a longo prazo (caso haja escala suficiente) e autonomia administrativa. Entretanto, os pontos negativos incluem alto investimento inicial, aumento permanente de despesas com pessoal, risco sanitário direto e necessidade de gestão especializada.
- 5.1.11.** A terceirização integral apresenta como vantagens a transferência do risco operacional à contratada, previsibilidade orçamentária, redução de investimento inicial, flexibilidade contratual e maior facilidade de substituição em caso de inexecução. Como ponto de atenção, exige fiscalização contratual rigorosa, definição clara de padrões nutricionais e mecanismos objetivos de controle de qualidade e penalidades.
- 5.1.12.** Ademais, registre-se que, embora existam três espaços físicos potencialmente aptos a comportar a instalação de uma Unidade Produtora de Refeição (UPR), a Secretaria Municipal de Saúde do Ipojuca não dispõe, no contexto atual, de estrutura operacional e financeira viável para a implantação e funcionamento de cozinha própria.
- 5.1.13.** A implementação de UPR demandaria investimentos elevados e imediatos, envolvendo a aquisição de equipamentos industriais, utensílios, insumos permanentes e materiais de consumo, além da necessidade de contratação de mão de obra especializada — inclusive terceirizada — e da estruturação de rígido sistema de controle sanitário, gerenciamento de estoque, supervisão técnica, logística de distribuição e transporte das refeições. Tais exigências implicariam a assunção integral da cadeia produtiva, desde o preparo até a entrega final, com aumento significativo de custos fixos e riscos operacionais.
- 5.1.14.** Considerando o cenário descrito, especialmente a inexistência de estrutura operacional consolidada, os custos significativos de implantação e manutenção de UPR própria, a necessidade de controle integral da cadeia produtiva e a natureza contínua e essencial do serviço, a terceirização integral revela-se, em análise técnica de viabilidade, solução mais eficiente e economicamente racional no contexto atual. Tal conclusão, contudo, deve estar formalmente amparada em Estudo Técnico Preliminar detalhado, com estimativa comparativa de custos e demonstração expressa da vantajosidade, em observância aos princípios da motivação, da economicidade e da eficiência administrativa.

5.2. CONCLUSÃO DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

- 5.2.1.** A opção pela terceirização encontra respaldo direto nas conclusões do estudo, que demonstram que a contratação integral permite responsabilização única do fornecedor, redução de custos administrativos internos, maior eficiência operacional e concentração da unidade hospitalar na definição de padrões e monitoramento. Assim, a adoção desse documento como fundamento técnico não decorre de escolha discricionária isolada, mas de alinhamento com metodologia estruturada de análise de mercado e governança contratual voltada à eficiência, qualidade e segurança alimentar.

5.2.2. O fornecimento de nutrição hospitalar no âmbito da rede municipal de saúde do Ipojuca deve ser analisado sob a perspectiva da continuidade do serviço público essencial, da eficiência administrativa e da economicidade, conforme determinam o art. 37 da Constituição Federal e os arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021. Trata-se de atividade diretamente vinculada à assistência à saúde, cuja interrupção compromete a segurança alimentar de pacientes internados, acompanhantes e servidores em regime de plantão, além de impactar indicadores clínicos, tempo de internação e recuperação terapêutica.

6. ANÁLISE DE SOLUÇÕES

Em observância ao art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e às disposições da Lei nº 14.133/2021, procede-se à análise comparativa das soluções juridicamente possíveis para atendimento da necessidade identificada, considerando-se que a licitação constitui a regra para as contratações públicas, sendo as contratações diretas admitidas apenas em hipóteses excepcionais, expressamente previstas em lei e devidamente justificadas.

6.1. Contratação mediante procedimento licitatório

6.1.1. Pregão (preferencialmente eletrônico)

O pregão é a modalidade indicada para a contratação de bens e serviços comuns, quando as especificações do objeto podem ser definidas de forma objetiva e padronizada. Apresenta como principais características a ampla competitividade, a transparência dos atos praticados em ambiente eletrônico e a possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos por meio da disputa aberta entre os licitantes. Trata-se da modalidade preferencial prevista na Lei nº 14.133/2021 para objetos comuns, mostrando-se adequada para contratações recorrentes e previsíveis.

6.1.2. Concorrência

A concorrência é modalidade licitatória aplicável a contratações de maior complexidade ou quando o objeto não se enquadra como comum. Embora juridicamente possível, revela-se menos eficiente para objetos padronizáveis, em razão de maior formalismo e duração do procedimento, sem apresentar vantagem técnica significativa em relação ao pregão no caso de serviços comuns.

6.2. Contratações diretas (hipóteses excepcionais)

6.2.1. Dispensa de licitação

A dispensa de licitação é admitida apenas nas hipóteses previstas no art. 75 da Lei nº 14.133/2021, notadamente em situações emergenciais ou de calamidade pública que possam comprometer a continuidade de serviços essenciais. Essa solução permite resposta rápida da Administração, mas deve ser restrita ao estritamente necessário, pelo prazo máximo legal e com motivação reforçada, não se mostrando adequada como solução ordinária para demandas previsíveis.

6.2.2. Inexigibilidade de licitação

A inexigibilidade ocorre quando há inviabilidade de competição, nos termos do art. 74 da Lei nº 14.133/2021, como nos casos de fornecedor exclusivo ou serviços técnicos especializados de natureza singular. Para objetos comuns e amplamente ofertados no mercado, essa alternativa não se mostra juridicamente adequada, devendo ser afastada por ausência de pressupostos legais.

6.3. Procedimentos auxiliares à contratação

6.3.1. Sistema de Registro de Preços (SRP)

O Sistema de Registro de Preços é instrumento auxiliar indicado para contratações repetitivas ou de fornecimento parcelado, permitindo maior flexibilidade na execução contratual e melhor planejamento orçamentário. Pode ser utilizado em conjunto com o pregão ou a concorrência, desde que compatível com a natureza do objeto e com estimativa adequada de quantidades.

6.3.2. Credenciamento

O credenciamento é procedimento auxiliar aplicável quando a Administração pretende contratar todos os interessados que atendam às condições previamente estabelecidas, sem competição entre eles. É adequado para serviços padronizados e com demanda distribuída, desde que haja viabilidade jurídica e interesse público na contratação de múltiplos prestadores.

6.3.3. Pré-qualificação

A pré-qualificação permite a análise prévia da capacidade técnica ou da qualidade dos bens oferecidos pelos fornecedores, reduzindo riscos na fase competitiva. Trata-se de instrumento útil quando se deseja assegurar previamente a aptidão dos interessados, sem substituição do procedimento licitatório.

6.3.4. Procedimento de Manifestação de Interesse (PMI)

O PMI é utilizado para obtenção de estudos, levantamentos ou soluções técnicas que subsidiem o planejamento da contratação. Não gera obrigação de contratação e não substitui o procedimento licitatório, mas pode ser relevante em objetos que demandem melhor definição técnica prévia.

6.3.5. Registro cadastral

O registro cadastral consiste na manutenção de banco de dados de fornecedores previamente cadastrados, facilitando a verificação documental e agilizando etapas de habilitação, sem prejuízo da competitividade e da isonomia.

6.4. Critérios de julgamento das propostas

6.4.1. Menor preço

Critério aplicável quando o objeto possui especificações objetivas e comparáveis, sendo indicado para bens e serviços comuns. Permite julgamento simples, transparente e alinhado à busca da proposta mais vantajosa.

6.4.2. Maior desconto

Critério adequado quando há tabela de preços ou valores de referência previamente definidos, possibilitando disputa objetiva com foco na economicidade.

6.4.3. Técnica e preço

Critério aplicável quando a qualidade técnica apresenta relevância significativa para o resultado da contratação. Para objetos comuns e padronizáveis, sua adoção deve ser evitada, por introduzir subjetividade desnecessária.

6.5. Conclusão da análise comparativa

Após a avaliação das soluções possíveis, conclui-se que a contratação mediante **procedimento licitatório**, com adoção da **modalidade pregão**, preferencialmente na forma eletrônica, eventualmente associada a procedimentos auxiliares como o Sistema de Registro de Preços, constitui a solução mais adequada, eficiente e juridicamente segura para atendimento da necessidade identificada, em consonância com a Constituição Federal e a Lei nº 14.133/2021.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

Após a análise comparativa das alternativas juridicamente disponíveis e considerando as características do objeto, sua classificação como serviço comum, a previsibilidade da demanda e a necessidade de assegurar eficiência, competitividade e segurança jurídica, a Administração definiu como solução mais adequada a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do critério de julgamento menor preço por lote, associado ao Sistema de Registro de Preços.

7.1. Adequação do Pregão Eletrônico ao objeto

O Pregão Eletrônico mostra-se plenamente adequado ao objeto, por tratar-se de serviço comum, cujas especificações podem ser definidas de forma objetiva e padronizada. Essa modalidade permite julgamento simples e impessoal das propostas, reduzindo margens de subjetividade e assegurando maior previsibilidade ao certame. Além disso, o formato eletrônico elimina barreiras geográficas, amplia o universo de participantes e fortalece a isonomia entre os licitantes.

7.2. Celeridade e eficiência procedimental

A utilização do Pregão Eletrônico confere maior celeridade à condução do procedimento licitatório, quando comparada a outras modalidades, sem prejuízo da segurança jurídica. A tramitação em ambiente eletrônico, com fases bem definidas e automatizadas, reduz o tempo necessário para a contratação e permite resposta mais rápida às necessidades da Administração, o que é especialmente relevante em objetos de execução contínua.

7.3. Ampliação da competitividade e potencial de economicidade

O ambiente eletrônico favorece a participação de fornecedores em âmbito nacional, aumentando a competitividade e, conseqüentemente, o potencial de obtenção de preços mais vantajosos. A disputa por meio de lances sucessivos estimula a redução de preços e contribui para a seleção da proposta mais vantajosa, em consonância com o princípio da economicidade.

7.4. Transparência e rastreabilidade dos atos

A realização do certame em plataforma eletrônica assegura total transparência, uma vez que todos os atos, lances e decisões ficam registrados e passíveis de auditoria. Essa característica reduz riscos de questionamentos, fortalece o controle social e facilita a atuação dos órgãos de controle interno e externo.

7.5. Adoção do critério de julgamento pelo menor preço por lote

O critério de julgamento pelo menor preço por lote revela-se adequado ao objeto por permitir a contratação integrada de itens correlatos, assegurando padronização do fornecimento, racionalização

logística e melhor gerenciamento da execução contratual. Essa forma de julgamento reduz riscos de fragmentação excessiva do objeto e contribui para maior estabilidade na prestação do serviço, sem prejuízo da competitividade.

7.6. Mitigação de riscos operacionais

A estruturação do certame por lotes possibilita, quando necessário, a contratação de fornecedores distintos para diferentes lotes, reduzindo o risco de desabastecimento ou paralisação do serviço em caso de inadimplemento parcial. Tal configuração aumenta a resiliência da contratação e protege a continuidade do serviço público.

7.7. Conclusão

Diante das vantagens analisadas, conclui-se que a adoção do Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por lote, associado ao Sistema de Registro de Preços, constitui a solução mais eficiente, vantajosa e juridicamente segura para atendimento da demanda da Administração. Essa escolha permite contratações sob demanda, maior flexibilidade na execução, melhor planejamento orçamentário e redução de riscos, atendendo plenamente aos princípios da economicidade, da eficiência, da competitividade, da transparência e do interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

8. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO DO MODELO DE EXECUÇÃO E DA DESCRIÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS

8.1. DA EXECUÇÃO E DESCRIÇÃO DO OBJETO:

- 8.1.1.** Os serviços a serem contratados compreendem a produção e distribuição de alimentos prontos para o consumo e obedecerão às disposições detalhadas neste Termo de Referência e seus anexos.
- 8.1.2.** Estão incluídas dentre as atividades a serem prestadas: aquisição e conservação de matérias-primas e insumos (incluindo material de higiene e limpeza); pré-preparo; preparo, cocção e distribuição de refeições in loco ou transportadas, o transporte de refeições, higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios utilizados na produção e distribuição dos alimentos e contratação e administração de todo o pessoal envolvido na execução dos serviços relacionados no contrato, incluindo supervisão de todo processo.
- 8.1.3.** Nas Unidades que dispõem de instalação de cozinha, os alimentos serão preparados e distribuídos in loco. Para estes, exige-se, além da força de trabalho, a instalação de equipamentos e disponibilidades de utensílios necessários a execução das atividades, sem nenhum ônus para a contratante.
- 8.1.4.** Para atender às necessidades das Unidades de Saúde é necessário que as atividades sejam desenvolvidas durante 24 horas diárias. Para isso o quadro de pessoal deve ser suficiente para execução dos serviços conforme demanda diária de cada local, baseado na necessidade de garantia da prestação do serviço. A distribuição e categorias do quadro funcional deverão atender as exigências técnicas estabelecidas pelos Nutricionistas da Secretaria de saúde de Ipojuca responsáveis pela Supervisão e avaliação do Contrato, como também pela diretoria de Atenção Especializada. Será exigido que a produção, transporte e distribuição dos alimentos sejam supervisionados por Nutricionista do quadro da Empresa Contratada.
- 8.1.5.** Para atender as necessidades de abastecimento de gêneros alimentícios e produtos de higiene e limpeza a Empresa Contratada com sede fora do Estado terá a obrigatoriedade de manter uma central de abastecimento em Ipojuca ou na Região Metropolitana do Recife.

8.1.6. O controle de números de refeições solicitadas para pacientes, funcionários e acompanhantes será realizado diariamente, pelo serviço de nutrição da Contratante, juntamente com o funcionário designado pela Contratada.

8.1.7. Os espaços previamente indicados para instalação de cozinha ficam estabelecidos por determinação da diretoria de atenção especializada, conforme quadro a seguir:

UNIDADES DE SAÚDE QUE DISPONIBILIAM ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO DE COZINHA
UPA CAROZITA BRITO (DISTRITO DE NOSSA SRA. DO Ó)
UPA JORGE PONTUAL (DISTRITO DE CAMELA)
UPA SANTO CRISTO (IPOJUCA CENTRO)

8.2. DO FORNECIMENTO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS

8.2.1. A Secretaria de Saúde disponibilizará espaços físicos (refeitório/copa e unidade produtora – cozinha) em unidades de saúde para produção, fornecimento, manipulação e a distribuição das refeições, considerando que essas refeições serão preparadas nas dependências da Contratante conforme a seguir:

UNIDADES COM ESPAÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO	UNIDADES RECEPTORAS	TIPO DE REFEIÇÃO	TIPO DE SERVIÇO E FREQUENCIA
UPA CAROZITA BRITO	UPA PORTO DE GALINHAS TRANSPORTADA	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉMICAS, DIÁRIO
	UPA CAROZITA BRITO - LOCAL	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉMICAS DIÁRIO
	BASE DO SAMU LOCAL	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉMICAS DIÁRIO

UPA SANTO CRISTO	MATERNIDADE MÃE LÍDIA (LOCAL)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉRMICAS DIÁRIO/EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	UPA SANTO CRISTO (LOCAL)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉRMICAS DIÁRIO
	RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 1 (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 2 (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	LABORATÓRIO MUNICIPAL (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	CAPS AD (TRANSPORTADA)	LANCHE MANHÃ, ALMOÇO E JANTA	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	CAPS II (TRANSPORTADA)	LANCHE MANHÃ, ALMOÇO E JANTA	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	UPA IPOJUCA (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO

UPA CAMELA	UPA DE SERRAMBI (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉRMICAS DIÁRIO
	UPA CAMELA (LOCAL)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉRMICAS DIÁRIO

8.2.2. As dietas serão confeccionadas nas unidades produtoras listadas na planilha acima, de acordo com cardápio pré-estabelecido pela nutricionista da contratada e aceite pela contratante

8.3. Será distribuído as refeições para os seguintes beneficiários:

- Pacientes;
- Funcionários;
- Acompanhantes.

8.4. PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES

8.4.1. O suco e a sobremesa deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis. Conforme descrições do anexo.

8.4.2. Todos os itens pertencentes às dietas deverão estar identificados COM ETIQUETA:

- Enfermaria;
- Nome;
- Leito;
- Tipo de dieta;
- Acondicionados em pratos térmicos.

8.4.3. A dieta para acompanhantes dependerá de autorização prévia do responsável por cada serviço.

8.4.4. Para estimular a aceitação das refeições por parte de pacientes, serão utilizados na cozinha dietética temperos ou molhos à base de azeite virgem, limão, especiarias, ervas aromáticas e tomate. Sementes (linhaça, gergelim, girassol, jerimum, chia e farelo de aveia poderão compor preparações destinadas à pacientes diabéticos. Sachês de sal ou sal dietético, deverão ser disponibilizados no almoço e ceia dos pacientes, sempre que solicitado;

8.5. PARA FUNCIONÁRIOS

8.5.1. Distribuição das refeições será pelo sistema self service, com distribuição em Rampa Térmica, com copos descartáveis e talheres de inox no horário pré-estabelecido pela contratante.

8.5.2. O contratado deverá dispor das rampas térmicas quente e fria para distribuição das refeições. Deverá manter à disposição dos comensais: sal, vinagre, óleo composto, farinha de mandioca.

8.5.3. Juntamente com os talheres e embalados, será colocado palito duas pontas e guardanapos.

8.5.4. O suco deverá ser distribuído em copos descartáveis de 200ml e mantidos em local seco e arejado em recipiente que o mantenha sempre apto ao consumo imediato.

8.5.5. No final da refeição deverá ser fornecido café em copos descartáveis de 50ml, em recipiente que o mantenha sempre apto ao consumo imediato, e disponibilizado açúcar ou adoçante.

8.6. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PELA CONTRATADA:

- 8.6.1.** A contratada deverá executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes, registro nos órgãos competentes e prazo de validade;
- 8.6.2.** A contratada deverá responsabilizar-se pela limpeza: colher resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, no controle de microrganismos que comprometa a segurança do alimento; Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção, antissepsia operação de serviço.
- 8.6.3.** A contratada deverá programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como materiais, de forma a não interferir na rotina das Unidades;
- 8.6.4.** A contratada deverá estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-6/99 (Centro de Vigilância Sanitária) e RDC Nº 216, ANVISA.
- 8.6.5.** A contratada deverá manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, freezers e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- 8.6.6.** A contratada deverá armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo, respeitando ainda, as seguintes normas:
- 8.6.6.1.** PEPS – primeiro que entra, primeiro que sai; último a entrar último a sair- gerenciamento correto e seguro de estoque.
- 8.6.6.2.** Armazenar primeiro os alimentos resfriados, depois os congelados, as frutas, verduras e legumes, gêneros não perecíveis e por último material descartável e de limpeza;
- 8.6.6.3.** Material de limpeza deverá ser armazenado separado dos demais produtos;
- 8.6.6.4.** Não serão permitidas embalagens de madeira e/ ou papelão na despensa, câmara, freezer e outras dependências do Setor de Nutrição;
- 8.6.6.5.** Todo o material descartável deverá ser acondicionado em sacos plásticos transparentes mantidos fechados;
- 8.6.6.6.** Todos os dados contidos nas embalagens originais deverão ser registrados nos impressos próprios, de modo a conter todas as informações necessárias para o rastreamento do produto.
- 8.6.7.** 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;
- 8.6.8.** Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (dentre elas, mas não se limitando a: Semana Santa, Natal, Ano novo, Festas Juninas) observados as características de atendimento e aceito pela demandante;
- 8.6.9.** Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;
- 8.6.10.** 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;
- 8.6.11.** Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65° C ou inferior a 7° C (saladas e sobremesas), até o momento final;
- 8.6.12.** Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados, conforme especificado na legislação sanitária e com todos os procedimentos nela descritos, com a devida identificação mantendo-as sob

temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

8.6.13. Em caso de ocorrência de enfermidades transmitidas por alimentos, a contratada deverá enviar as amostras para exames laboratoriais, em laboratórios idôneos, indicados pela contratante, sem custo para esta, apresentado os resultados das análises.

8.6.14. 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 nova amostra para análises microbiológicas dos alimentos;

8.6.15. Apresentar 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 Portaria CVS nº 6/99, e RDC Nº 216, ANVISA, adequando à execução dos serviços das Unidades objeto do Contrato, sendo que o não atendimento será motivo para rescisão do Contrato;

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

8.6.17. 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;

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

8.6.19. 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 e dos utensílios;

8.6.20. Elaborar fichas técnicas das preparações dos cardápios das unidades;

8.6.21. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com finalidade de modificar características desses gêneros alimentícios

8.6.22. Os alimentos preparados e não consumidos nas refeições não poderão ser utilizados posteriormente.

8.6.23. Todos os gêneros alimentícios empregados nas elaborações das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

8.6.24. As preparações deverão ter suas temperaturas monitoradas por nutricionistas da contratada responsável e registrada em formulário próprio.

8.6.25. As sobremesas a ser servida em porção, com embalagem individual constando data de fabricação e validade, fornecer a composição (no caso de doces).

8.7. Os itens MÍNIMOS necessários para montagem da cozinha:

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	QUANTIDADE POR UNIDADE DE SAÚDE		
			REFEITÓRIO	COPA	UNIDADE DE SAÚDE

1	AR CONDICIONADO	2	1	1	SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi;
2	RAMPA TÉRMICA QUENTE	14	2		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi;
3	RAMPA TÉRMICA FRIA	8	2		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
4	ILHA PARA TEMPEROS	8	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
5	DISTRIBUIÇÃO FRIA (SOBREMESAS)	8	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi

6	MESA PARA CAFEZINHO	8	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito, e SPA Serrambi
7	SUQUEIRA (REFRESQUEIRA)	14	2		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
9	ARMÁRIO P/ COPOS DESCARTÁVEIS	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
10	ARMÁRIO P/ GUARDAR LOUÇAS	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
12	FOGÃO	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi

13	MICRO-ONDAS	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
14	FORNO COMBINADO	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
15	EXAUSTOR	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
16	COIFA	3		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
17	CHAPAS	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi

18	PASTRU PARA ACONDICIONAMENTO TÉRMICO DE ALIMENTOS, CARRO TÉRMICO P/DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÃO COM CAPACIDADE DE 25 DIETAS.	6		8	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
19	GELADEIRA PARA HORTIFRÚTIS	6			Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
20	GELADEIRA PARA AMOSTRAS	6		6	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
21	LIQUIDIFICADOR	6		6	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
22	MESAS DE APOIO	14	1	1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA

					Serrambi
24	PORTA PAPEL TOALHA	14	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
25	PORTA SABONETE LÍQUIDO ANTISSEPTICO	14	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
26	LIXEIRA PARA DESCARTÁVEIS	1	1	1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
27	LIXEIRA PARA ORGÂNICOS	1	1	1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
28	SANDUICHEIRA	14		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de

					Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
29	ARMÁRIO PARA PRODUTOS DE LIMPEZA	1		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
30	CAIXA DE HOT BOX	Suficiente e necessárias para distribuição de alimentos acondicionados em embalagens descartáveis			TODAS UNIDADES
31	CATRACA DIGITAL + SOFTWARE	SUFICIENTE PARA CONTROLE DO ACESSO AOS REFEITÓRIOS			Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
NOTA : A REPOSIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSILHOS, MOBILIÁRIOS E DEMAIS OBJETOS UTILIZADOS NA EXECUÇÃO DA CONTRATAÇÃO, DEVE LEVAR EM CONSIDERAÇÃO O NÍVEL DE DEPRECIAÇÃO DO OBJETO E A VIDA ÚTIL QUANDO INDICADA PELO FABRICANTE. NA INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS USADOS, OS MESMOS DEVERÃO ESTAR EM BOAS CONDIÇÕES E PRECISARÃO SER SUBMETIDOS À APROVAÇÃO DA CONTRATANTE. A CONTRATADA DEVERÁ POSSUIR CONTRATO DE MANUTENÇÃO DOS SEUS EQUIPAMENTOS. PARA EQUIPAMENTOS ELETROELETRÔNICOS, SERÁ EXIGIDO O SELO PROCEL COM O NÍVEL DE EFICIÊNCIA A OU B, QUANDO FOR CABÍVEL. NA IMPOSSIBILIDADE DE SELO OS PRODUTOS DEVEM APRESENTAR OS MELHORES NÍVEIS DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DISPONÍVEIS NO MERCADO, DE FORMA A POSSIBILITAR O USO RACIONAL DE ENERGIA E RESULTAR EM MENOR ONÔS PARA O CONTRATANTE.					

8.8. QUADRO FUNCIONAL MÍNIMO

8.8.1. Segue a lista de profissionais e quantitativos necessários para a execução do objeto:

• QUANTITATIVO GERAL DE PROFISSIONAIS POR CATEGORIA

PROFISSIONAIS	QUANTITATIVO TOTAL	ESCOLARIDADE	CARGA HORÁRIA	CBO
Supervisora de nutrição	01	- Graduação em nutrição - Pós-graduação em gestão de unidades de alimentação e nutrição OU qualidade e segurança dos alimentos	44 horas semanais (diarista)	223710
Nutricionista de produção	03	- Graduação em nutrição - Pós-graduação em alimentação coletiva	44 horas semanais (diarista)	223710
Técnica em nutrição (plantonista diurno)	07	- Curso de técnico em nutrição e dietética	12/36	325210
Técnica em nutrição (plantonista noturno)	01	- Curso de técnico em nutrição e dietética	12/36	325210
Estoquista (diarista)	03	2º grau completo	44 horas semanais (diarista)	414125
Auxiliar de estoque	01	2º grau completo	44 horas semanais (diarista)	414105
Copeira diurno (diarista)	04	2º grau completo	44 horas semanais	513425
Copeira diurno (plantonista)	04	2º grau completo	44 horas semanais	513425
Copeira noturno (plantonista)	10	2º grau completo	12/36	513425
Cozinheiro diurno (plantonista)	06	2º grau completo	12/36	513205

Cozinheiro noturno (plantonista)	06	2º grau completo	12/36	513205
Auxiliar de cozinha diurno (plantonista)	12	Ensino fundamental completo	12/36	513505
Auxiliar de cozinha noturno (Plantonista)	02	Ensino fundamental completo	12/36	513505
Auxiliar de Serviços Gerais (ASG) – plantonista diurno	07	Ensino fundamental completo	12/36	514320
Motorista	09	Ensino fundamental completo	12/36	782510

NOTA: Condições Adicionais:

- A Contratada deverá realizar capacitação dos profissionais, sempre quando se fizer necessário, em face de atualização, mudança dos processos de trabalho e nova Legislação que alterem sua atividade.
- A contratada deverá efetuar a contratação dos profissionais de forma regular, obedecendo à legislação trabalhista e previdenciária vigente, bem como os acordos, convenções ou dissídios coletivos das categorias profissionais.
- Fornecer, no prazo de quinze dias após os inícios das atividades do profissional no posto de trabalho, crachás de identificação, a ser utilizado na altura do tórax, em que conste o logotipo da Contratada, nome da empresa, do profissional, da unidade da Contratante, o número da matrícula, do registro geral, a fotografia, sujeitos à aprovação da Contratante, vedado o repasse dos respectivos custos aos seus empregados.

9. DESCRIÇÃO E CONCEITUAÇÃO DOS CARDÁPIOS/DIETAS

9.1. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS:

DIETAS NORMAIS

- Desjejum
- Ceia e lanches
- Almoço e jantar

DIETAS BÁSICAS

Consistências;

- Dieta líquida e semi-líquida;
- Dieta líquida pastosa;
- Dieta pastosa;
- Dieta branda.

DIETAS ESPECIAIS

Dieta de acréscimo/paciente;

- Dieta hiperprotéica;
- Dieta hipercalórica;
- Dieta de restrição/paciente;
- Dieta hipoglicídica;
- Dieta hipoprotéica;
- Dieta hipossódica;
- Dieta hipolipídica.
- Dieta laxante.

9.2. DIETA NORMAL/ LIVRE/ GERAL:

9.2.1. DIETA GERAL/ NORMAL/ LIVRE (Colaboradores e acompanhantes) – Dieta indicada para indivíduos cuja condição clínica não justifique restrições alimentares ou da consistência de alimentos.

9.2.2. Quantidades adequadas de nutrientes com o objetivo de suprir as necessidades do organismo (normocalórico, normoglicídico, normolipídico, normoprotéico);

9.2.3. Não existe restrição no tipo ou método de preparo dos alimentos servidos;

9.2.4. Dieta nutricionalmente adequada em: quantidade, qualidade, harmonia e adequação.

9.2.5. Indivíduos sadios.

9.3. DIETA TERAPIA (pacientes e funcionários)

9.3.1. Prevenção e tratamento de indivíduos portadores de uma determinada doença por meio de alimentação adequada, fornecendo os nutrientes adequados de forma que melhor se adapte ao tipo de condição patológica, físicas, nutricionais e biológicas do indivíduo. Conforme mapa de dieta das unidades de saúde.

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

9.3.3. DIETA - Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias;

- I. **DIETA LÍQUIDA-PASTOSA** - Preparações liquefeitas, não espessas;
- II. **DIETA PASTOSA** - Modificação da consistência de todas as preparações para a forma de pasta (moídas, amassadas, raladas ou desfiadas bem fininhas), sem celulose de frutas e vegetais crus, com modificação mecânica da consistência;
- III. **DIETA BRANDA** - Substitui-se as preparações com celulose crua, sem modificações mecânica. É proibido frutas ricas em celulose, verduras e carnes de difícil digestão e excesso de condimentos e gordura;
- IV. **DIETA NORMAL** – Dieta básica, sem restrições ou acréscimos de seus nutrientes e sem alteração na sua consistência;
- V. **DIETAS ESPECIAIS** - Aquelas que têm sua composição alterada por restrição ou acréscimo de seus nutrientes;
- VI. **DIETA DE RESTRIÇÃO** - Aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, ou micronutrientes;
- VII. **DIETA DE ACRÉSCIMO** - Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes ou micronutrientes;
- VIII. **DIETA HIPOLIPÍDICA** - Exclui-se alimentos naturalmente ricos em gorduras, gordura de cocção e em molhos, usando leite desnatado inclusive nas preparações;

- IX. **DIETA HIPOPROTÉICA** - Com restrição no teor protéico;
- X. **DIETA HIPOSSÓDICA**- Sem sal de cocção, cozida sem cloreto de sódio, servida com ½ (meia) unidade de limão cortado em gomos, ou com sal em sachê individualizado com 1 grama ou sal dietético, ervas aromáticas e outros condimentos a critério da Nutricionista da Unidade de Saúde;
- XI. **DIETA HIPOCALÊMICA** - Com restrição de potássio;
- XII. **DIETA HIPERCALÓRICA**-Com acréscimo de calorias, através de alimentos ricos em calorias, enriquecida com mel, maltodextrina, TCM ou outros suplementos calóricos a critério da Nutricionista;
- XIII. **DIETA HIPERPROTÉICA** - Com acréscimo no teor protéico, através de alimentos ricos em proteína ou suplementos protéicos, a critério da Nutricionista da CONTRATANTE;
- XIV. **DIETA CONSTIPANTE** - Pobre em fibras, acrescida de reguladores intestinais, a critério da Nutricionista da CONTRATANTE;
- XV. **DIETA LAXANTE** - Rica em fibras e vegetais crus, acrescida de reguladores intestinais, a critério da Nutricionista;
- XVI. **DIETA ENTERAL**- É a administração de nutrientes diretamente no trato gastrointestinal de um paciente através de uma sonda, quando a alimentação oral não é possível ou suficiente.
- XVII. **CARDÁPIO** - É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
- XVIII. **ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES** - São os alimentos “in natura” ou preparações constantes da lista deste Anexo, que atenderão os seguintes casos:
- Composição das dietas líquidas (inclusive sondas) e dietas para lactantes;
 - Composição de dietas de acréscimo;
 - Complementação hídrica;
 - Composição das refeições da dieta especial e da dieta infantil, quando estas não forem servidas na sua totalidade;
 - Solicitações não rotineiras, quando devidamente autorizadas;
- XIX. **DESJEJUM** - Refeição servida pela manhã
- XX. **LANCHE** - Pequena refeição servida entre as principais refeições;
- XXI. **ALMOÇO E JANTAR** - Refeições principais ou grandes refeições;
- XXII. **CEIA** - Refeição servida em substituição ao jantar;
- XXIII. **LANCHE NOTURNO**— Pequena refeição servida após o jantar ou ceia

9.4. DESCRIÇÃO DAS DIETAS BÁSICAS e ESPECIAIS

LÍQUIDA PASTOSA

- **LÍQUIDAPASTOSADESEJUM-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS)**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) SUCO OU	ml		150
• VITAMINA	ml	250	200

• b) BANANA COMPRIDA OU CARÁ	gr	250	100
• C)MINGAU VARIADOS	ml	250	200
• d)CAFÉ ou CHÁ	ml	150	100
• e)LEITE DESNATADO/INTEGRAL	ml	150	100
• AÇÚCAR/ADOÇANTE	uni	01	01

• LÍQUIDAPASTOSA– LANCHE DA MANHÃ-REFEIÇÕES(PACIENTESADTOS/CRIANÇAS)

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) IOGURTE DIVERSOS ou	ml	200	150
• VITAMINAS	ml	250	200

• LÍQUIDAPASTOSA– ALMOÇO -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS)

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) SOPA/CREME/CONSOMÊ	ml	250	200
• b) CALDO DE LEGUMINOSAS	ml	250	200
• c) SUCOS ou ÁGUA DE COCO	ml	200	150
• AÇÚCAR/ADOÇANTE	uni	1	1
• D) SOBREMESA	gr	80	50
• Gelatina ou	gr	80	50
• Flan ou	gr	80	50
• Doces cremosos	gr	80	50

• E) Geléia de frutas	gr	15	15
•			

• LÍQUIDAPASTOSA– LANCHE DA TARDE -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) vitamina de frutas	ml	250	200
Açúcar /adoçante (sachê)	uni	1	1

• LÍQUIDAPASTOSA JANTAR -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• A)MINGAU	ml	250	200
• B) SOPA/CREME/CONSOMÊ	ml	250	200
• C) CAFÉ ou CHÁ	ml	200	100
• D) LEITE DESNATADO	ml	100	100
• E) SUCO	uni	200	150
• AÇÚCAR/ADOÇANTE (sachê)	uni	1	1

• LÍQUIDAPASTOSA– LANCHE NOTURNO -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
------------------------	--	--------	---------

• A) leite ou vitamina ou	ml	250	150
• Suco ou	ml	250	150
• chá	ml	250	150
• AÇÚCAR/ADOÇANTE (sachê)	uni	1	1

DIETA LIQUIDA

• LÍQUIDA TOTAL– DESJEJUM-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• A) água de coco	ml	180	
• B) Chás variados	ml	250	
• Açúcar /adoçante (sachê)	uni	1	

• LÍQUIDA TOTAL– LANCHE DA MANHÃ -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Suco de polpa ou	ml	200	
• água de coco	ml	200	
Açúcar /adoçante (sachê)	uni	1	

• LÍQUIDA TOTAL– ALMOÇO-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Caldo de carne	ml	250	
• b) Caldo de leguminosas / legumes	ml	250	
• c) Suco	ml	250	
• d) açúcar / adoçante (sachê)	uni	1	

• LÍQUIDA TOTAL– LANCHE DA TARDE -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Suco de polpa ou	ml	200	
• água de coco	m	200	
Açúcar /adoçante (sachê)	uni	1	

• LÍQUIDA TOTAL– JANTAR-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) CALDO DE CARNE	ml	250	
• b) CALDO DE LEGUMINOSAS/LEGUMES	ml	250	
• c) SUCOS	ml	250	
• AÇÚCAR/ADOÇANTE	uni	1	

• LÍQUIDA TOTAL– LANCHENOTURNO -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• A) Leite ou	ml	250	
• Suco ou	ml	250	
• chá	ml	250	
• AÇÚCAR/ADOÇANTE (sachê)	uni	1	

• PACIENTE GERAL L– DESJEIUM-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Chá com ou sem açúcar ou	ml	200	150
• camomila,	ml	200	150
• canela,	ml	200	150
• erva doce	ml	200	150
• similar.	ml	200	150

b) Suco de polpa de fruta ou natural ou - Leite integral - Leite desnatado pasteurizado ou UHT - Leite sem lactose - Leite de soja - Bebida láctea - iogurte natural - iogurte com sabor - Leite fermentado - Vitamina de fruta	ml ml ml ml ml ml ml ml ml ml ml ml ml ml ml	200 200 200 200 200 200 200 200 200 200 200 200 200 200 200	150 150 150 150 150 150 150 150 150 150 150 150 150 150 150
c) Até 02 pães francês (60G) ou - Pão de forma tradicional, - Pão de forma integral.	gr gr gr	50 50 50	50 50 50
d) Fruta da época.	Gr /uni	200 / 1	150 /1
e) Torradas acompanhadas de geleia ou creme de ricota ou patê de frango ou patê de atum - patê feito com creme de ricota ou requeijão light Em embalagem individual.	gr gr gr	50 20 20	50 20 18
h) Ovos mexidos ou - Queijo minas, - Ricota - Mussarela - Frango assado, - Carne moída ao molho de tomate	gr gr gr gr gr gr gr	50 30 30 30 30 100 100	50 30 30 30 30 80 60

• g) Papa de aveia ou	ml	250	150
• mungunzá	ml	250	150
• macaxeira	gr	250	150
• batata doce	gr	250	150
• inhame	gr	250	150
• cará	gr	250	150
• banana comprida	gr	250	150
• cuscuz.	gr	250	150
	uni	1	1
	gr	250	150

• **PACIENTE GERAL– LANCHE DA MANHÃ -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Suco de polpa de fruta ou natural ou	ml	200	150
• Leite integral	ml	200	150
• Leite desnatado pasteurizado ou UHT	ml	200	150
• Leite sem lactose	ml	200	150
• Leite de soja	ml	200	150
• Bebida láctea	ml	200	150
• Iogurte natural	ml	200	150
• Iogurte com sabor	ml	200	150
• Leite fermentado	ml	200	150
	ml	200	150
	ml	200	150
	ml	200	150
• b) Biscoito tipo cookies normal e dietético ou	gr	50	50
• bolos simples sabores variados: chocolate, milho, fubá, mandioca, macaxeira, banana com aveia)	gr	100	60
• broa /	gr		
• tapioca sabores variados (coco, queijo, coco e queijo ou tapioca	gr		

de queijo com frango	gr	50	50
• sanduiches de queijo coalho	gr	80	60
• Sanduiche natural com patê de atum	gr	80	60
• Sanduiche natural com patê de frango		80	60
	gr	80	60
	gr	80	60
• c) Fruta: Mamão papaia, Mamão formosa, Banana nanica, Banana prata, Banana comprida, Abacaxi, Laranja, Pera, Laranja lima, Laranja Cravo, goiaba, Ameixa, Melão, Manga, Morango, Maça, Uva verde ou roxa, Melancia, Salada de fruta.	Gr / uni	200 /1	150 /1
Ter disponível nesta refeição, no mínimo, 2 (duas) opções de frutas previamente cortadas e prontas para o consumo.			
(Exceto as frutas que sofrem escurecimento enzimático)			

• **PACIENTE GERAL– ALMOÇO-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Arroz branco ou	gr	100	50
• Arroz parboilizado	gr	100	100
• Arroz Integral	gr	100	100
• b) Feijão macassar ou	gr	210	100
• Feijão mulatinho	gr	210	100
• Feijão carioca	gr	210	100
• Feijão verde	gr	210	100
• Feijão Branco	gr	210	100
• Feijão Preto	gr	210	100

c) Macarrão branco ou - Macarrão integral	gr	100	50
		100	50
Com ou sem molho de tomate (sem óleo)	m	20	10
d) Purê de batata inglesa ou - Purê de Jerimum - Suflê de legumes - Lasanha a bolonhesa - Lasanha de frango - Torta de legumes com frango	gr	100	60
	g	100	60
	g	200	60
	g	200	100
	g	200	100
	g	200	100
e) Farinha de mandioca	gr	40	20
f) carnes vermelhas de 1° qualidade ou - frango assado (peito/coxa e sobrecoxa) - Frango ao molho de legumes (não utilizar óleo) - Filé de peixe assado - Ovos Cozidos	gr	180	100
	g	150/220	100/-
	g	180	100
		160	100
	g	100	50
f) Salada crua, à base de vegetais crus. Constituídas de pelo menos 03 vegetais, grãos, caules, acrescidas de molhos variados como:	gr g	80	40
g) Salada cozida, à base de vegetais cozidos, tubérculos e raízes.	gr	100	50
h) Sobremesa constituída por frutas ou - Gelatina/sobremesas dietéticas	Gr/unid	100/1	100/1
	gr	80	80

Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for doce.			
Ter disponível nesta refeição, no mínimo, 2 (duas) opções de frutas previamente cortadas e prontas para o consumo. (Exceto as frutas que sofrem escurecimento enzimático)			
i) Suco de frutas natural fresco ou - polpa, - Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10º C. Deverá ser servido 02 opções de sucos diariamente, sendo um com baixa acidez. - Não é permitido o uso de suco artificial.	ml	200	150

• **LÍQUIDA TOTAL– LANCHE DA TARDE -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS)**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• Suco de polpa de fruta ou	ml	200	150
• Leite integral	ml	200	150
• Leite desnatado pasteurizado ou UHT	ml	200	150
• Leite sem lactose	ml	200	150
• Leite de soja	ml	200	150
• Bebida láctea	ml	200	150
• Iogurte natural	ml	200	150
• Iogurte com sabor tradicional	ml	200	150
• Iogurte com sabor diet	ml	200	150
• Leite fermentado	ml	200	150
	ml	200	150
	ml	200	150

b) Biscoito tipo cookies normal ou - Biscoito diet - bolos simples sabores variados: chocolate, milho, fubá, mandioca, macaxeira, banana com aveia - Tapioca sabores variados (coco, queijo, coco e queijo ou tapioca de queijo com frango) - sandwiches de queijo coalho - Sanduche natural com patê atum - Sanduche natural com patê frango	gr g g g g g	50 50 100 80 80 80 80 80	50 50 60 60 60 60 60 60
• c) Fruta in natura, frutas frescas. Ter disponível nesta refeição, no mínimo, 2 (duas) opções de frutas previamente cortadas e prontas para o consumo. (Exceto as frutas que sofrem escurecimento enzimático)	Unid/gr	1/200	1/150

• **PACIENTE GERAL– JANTAR-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
a) Sopa de legumes com carne de 1ª qualidade ou - Sopa de legumes com frango Quando servidos, deve ser acompanhado de pão francês ou torradas	ml	300	200

• b) Arroz	gr	180	100
• c) Carnes (bovinas de 1° qualidade ou	gr	180	100
• frango	gr	150	100
• Peixe	gr	160	100
• d) Sanduíches natural com patê de frango	gr	80	60
• Sanduiche natural com patê atum			
• e) Macaxeira ou	gr	200	150
• Inhame / cará	gr	200	150
• Batata doce	gr	200	150
• Banana comprida cozida	gr	200	150
• Arroz /cuscuz	uni	01	01
	gr	180	100
• f) Suco de frutas natural ou	ml	200	150
• Polpa de fruta,			
- Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10º C.			
- Não sendo permitido o uso de suco artificial.			
• g) Suco de polpa de fruta ou natural ou	ml	200	150
• Leite integral	ml	200	150
• Leite desnatado pasteurizado ou UHT	ml	200	150
• Leite sem lactose	ml	200	150
• Leite de soja	ml	200	150
• Bebida láctea	ml	200	150
• Iogurte natural	ml	200	150
• Iogurte com sabor	ml	200	150
• Leite fermentado	ml	200	150
• Chá com ou sem açúcar (camomila, canela, erva doce ou similar).	ml	200	150
	ml	200	150
	ml	200	150

	ml	200	150
--	----	-----	-----

• **PACIENTE GERAL– LANCHENOTURNO -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Suco de polpa de fruta ou natural ou	ml	200	150
• Leite integral	ml	200	150
• Leite desnatado pasteurizado ou UHT	ml	200	150
• Leite sem lactose	ml	200	150
• Leite de soja	ml	200	150
• Bebida láctea	ml	200	150
• Iogurte natural	ml	200	150
• Iogurte com sabor	ml	200	150
• Leite fermentado	ml	200	150
• Vitamina de frutas	ml	200	150
	ml	200	150
	ml	200	150
	ml	200	150
	ml	200	150
	ml	200	150
• b) Biscoito tipo cookies normal ou	gr	50	50
• Biscoito diet	gr	50	50
• Bolos simples sabores variados: chocolate, milho, fubá, mandioca, macaxeira, banana com aveia)	gr	100	60
• Tapioca sabores variados (coco, queijo, coco e queijo ou tapioca de queijo com frango /	gr		
• Sanduiches de queijo coalho /	gr	80	60
• Sanduiche natural com patê atum	gr	80	60
• Sanduiche natural com patê frango.	gr	80	60
	gr	80	60
	gr	80	60
	gr	80	60
	gr	80	60

c) Frutas Ter disponível nesta refeição, no mínimo, 2 (duas) opções de frutas previamente cortadas e prontas para o consumo. (Exceto as frutas que sofrem escurecimento enzimático)	Uni/gr	1/200	1/150

• **DESJEJUM-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
a) Chá variados com ou sem açúcar ou - café adoçado - leite integral	ml ml ml	200 150 100	
b) pão francês ou sedinha	gr	50	
c) Fruta da época.	Gr /uni	200 / 1	
d)margarina	gr	10	
e) Ovos mexidos ou - Queijo Mussarela ou - Peito de frango ou - Carne moída ou - Requeijão	gr gr gr gr gr	100 30 100 100 30	
f) Papa de aveia ou - mingunzá ou - macaxeira ou - batata doce ou - inhame ou - cará ou	ml ml gr gr	300 300 300 300	

• banana comprida ou • cuscuz.	gr	300	
	gr	300	
	uni	1	
	gr	300	

• **ACOMPANHANTE– ALMOÇO-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
a)Salada crua, à base de vegetais crus. Constituídas de pelo menos 03 vegetais, grãos, caules	gr	80	
• b) Feijão macassar ou • Feijão mulatinho • Feijão carioca • Feijão Preto	gr	210	
	gr	210	
	gr	210	
	gr	210	
• c) Macarrão branco ou • Macarrão integral	gr	100	
d) salada cozida ou	gr	100	
• Purê de batata inglesa ou	g	100	
• Purê de Jerimum ou	g	100	
• Suflê de legumes	g	100	
• e) Farinha de mandioca	gr	40	

f) CARNES - frango (filé e cubos) OU - suíno OU - frango (coxa/sobrecoxa) OU - Peixe(filé/posta) ou - Bovina (bife) ou - bovina (guisado/isca/cubos) ou - fígado ou - preparações composta por carne - preparações composta por frango - Prato típico	gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr gr	150 150 150 220 160/200 180 180 150 200 200 300	
g) Arroz branco ou - Arroz parboilizado - Arroz Integral	gr gr gr	100 100 100	
h) sobremesa: - fruta ou - doce caseiro ou - chocolate - gelatina	gr gr unid g	1/200 80 1 80	
i) suco polpa	ml	200	

• ACOMPANHANTE– JANTAR-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Sopa de legumes com carne ou	ml	300	
• Sopa de feijão ou canja	ml	300	
• B) pão c/margarina	g	50 /10	
• c) café com leite	g	200	
d) Carnes /aves			
• frango peito(cubos/iscas/filé)	gr	150	
• OU preparações c/frango	gr	150	
• OU frango coxa/sobrecoxa	gr	220	
• bovina (bife)			
• OU bovina (guisado/isca/cubos)	gr	180	
• OU preparações c/ carne	gr	180	
• peixe	gr	180	
	gr	200	
		160	
• e) tubérculos / cereais	gr	200	
• Macaxeira ou	gr	200	
• Inhame / cará	gr	200	
• Batata doce	gr	200	
• Arroz	gr	200	
• cuscuz	gr	180 200	
	gr		

• f) salada cozida / purê	ml	100 / 150	
• g) fruta	Gr /unid	200 /1	

• **SERVIDORES– DESJEJUM-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Chá variados com ou sem açúcar ou	ml	200	
• café adoçado	ml	150	
• leite integral	ml	100	
• b) pão francês ou sedinha (50G)	gr	50	
• c) Fruta da época.	Gr /uni	200 / 1	
• d)margarina	gr	10	
• e) Ovos mexidos ou	gr	100	
• Queijo Mussarela ou	gr	30	
• Peito de frango ou	gr	100	
• Carne moída ou	gr	100	
• Requeijão	gr	100	
• Charque /carne de sol	gr	30	
	gr	100	
• f) Papa de aveia ou	ml	300	
• mungunzá ou	ml	300	
• macaxeira ou	gr	300	
• batata doce ou	gr	300	
• inhame ou	gr	300	
• cará ou	gr	300	
• banana comprida ou	gr	300	
• cuscuz.			

	gr	300	
	uni	1	
	gr	300	

- SERVIDORES – LANCHE DA MANHÃ -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
a) Suco de polpa de fruta ou natural ou - achocolatado ou - Bebida láctea ou - vitamina	ml ml ml ml	200 200 200 200	
b) Biscoito tipo cookies normal e dietético ou - bolos simples sabores variados: chocolate, milho, fubá, mandioca, macaxeira, banana com aveia) - broa - tapioca sabores variados (coco, queijo, coco e queijo ou tapioca de queijo com frango - sandwiches de queijo muçarela - Sanduche natural com patê de atum - Sanduche natural com patê de frango	gr gr gr gr gr gr gr gr gr	50 100 50 80 80 80 80 80	
c) Fruta: Mamão papaia, Mamão formosa, Banana nanica, Banana prata, Abacaxi, Laranja, Pera, Laranja lima, Laranja Cravo, goiaba, Ameixa, Melão, Manga, Maça, Melancia, Salada de fruta.	Gr / uni	200 /1	

--	--	--	--

• **SERVIDORES– ALMOÇO-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRANÇA
a)Salada crua, à base de vegetais crus. Constituídas de pelo menos 03 vegetais, grãos, caules	gr	80	
• b) Feijão macassar ou	gr	210	
• Feijão mulatinho	gr	210	
• Feijão carioca	gr	210	
• Feijão Preto	gr	210	
• c) Macarrão branco ou	gr	100	
• Macarrão integral			
d) salada cozida ou	gr	100	
• Purê de batata inglesa ou	g	100	
• Purê de Jerimum ou	g	100	
• Suflê de legumes	g	100	
• e) Farinha de mandioca	gr	40	
• f) CARNES			
• frango (filé e cubos) OU			
• suíno OU			
• frango (coxa/sobrecoxa) OU	gr	150	
• Peixe(filé/posta) ou	gr	150	
• Bovina (bife) ou			
• bovina (guisado/isca/cubos) ou	gr	150	
• fígado ou			

• preparações composta por carne • preparações composta por frango • Prato típico	gr	220	
	gr	160/200	
	gr	180	
	gr	180	
	gr	150	
	gr	200	
	gr	200	
	gr	300	
• g) Arroz branco ou • Arroz parboilizado • Arroz Integral	gr	100	
	gr	100	
	gr	100	
• h) sobremesa: • fruta ou • doce caseiro ou • chocolate • gelatina	gr	1/200	
	gr	80	
	unid	1	
	g	80	
• i) suco polpa	ml	200	

- SERVIDORES – LANCHE DA TARDE - REFEIÇÕES (PACIENTES ADULTOS / CRIANÇA)

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
------------------------	--	--------	---------

a) Suco de polpa de fruta ou natural ou - achocolatado ou - Bebida láctea ou - Vitamina	ml	200	
	ml	200	
	ml	200	
	ml	200	
b) Biscoito tipo cookies normal ou - Biscoito diet - bolos simples sabores variados: chocolate, milho, fubá, mandioca, macaxeira, banana com aveia - Tapioca sabores variados (coco, queijo, coco e queijo ou tapioca de queijo com frango - sandwiches de queijo muçarela - Sanduíche natural com patê atum - Sanduíche natural com patê frango	gr	50	
		50	
	g	100	
	g	80	
	g	80	
	g	80	
		80	
	g	80	
c) Fruta in natura, frutas frescas. Ter disponível nesta refeição, no mínimo, 2 (duas) opções de frutas previamente cortadas e prontas para o consumo. (Exceto as frutas que sofrem escurecimento enzimático)	Unid/gr	1/200	

- SERVIDORES – JANTAR-REFEIÇÕES (PACIENTES ADULTOS/ CRIANÇA)

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
a) Sopa de legumes com carne ou - Sopa de feijão ou canja	ml ml	300 300	
B) pão c/margarina	g	50 /10	
c) café com leite	g	200	
d) Carnes /aves - frango peito(cubos/iscas/filé) - OU preparações c/frango - OU frango coxa/sobrecoxa - bovina (bife) - OU bovina (guisado/isca/cubos) - OU preparações c/ carne - peixe	gr gr gr gr gr gr gr gr	150 150 220 180 180 180 200 160	
e) tubérculos / cereais - Macaxeira ou - Inhame / cará - Batata doce - Arroz - Cuscuz	gr gr gr gr gr gr gr	200 200 200 200 200 180 200	

• f) salada cozida / purê	ml	100 / 150	
• g) fruta	Gr /unid	200 /1	

• **SERVIDORES – LANCHENOTURNO -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Suco de polpa de fruta ou natural ou	ml	200	
• achocolatado ou	ml	200	
• Bebida láctea ou	ml	200	
• Vitamina	ml	200	
• b) Biscoito tipo cookies normal ou	gr	50	
• Biscoito diet	gr	50	
• Bolos simples sabores variados: chocolate, milho, fubá, mandioca, macaxeira, banana com aveia)	gr	100	
• Tapioca sabores variados (coco, queijo, coco e queijo ou tapioca de queijo com frango /	gr		
• Sanduiches de queijo mussarela	gr	80	
• Sanduiche natural com patê atum	gr	80	
• Sanduiche natural com patê frango.	gr	80	
	gr	80	
	gr	80	
	gr	80	
	gr	80	
• c) Frutas	Uni/gr	1/200	
Ter disponível nesta refeição, no mínimo, 2 (duas) opções de frutas previamente cortadas e prontas para o consumo.			

(Exceto as frutas que sofrem escurecimento enzimático)			
--	--	--	--

CONSIDERAÇÕES REFERENTES AS REFEIÇÕES

- A quantidade “per capita” de manteiga para ser utilizada nas farofas é de 10 (dez) g (gramas).
- Deverá ser ofertada 2 (duas) opções de carne diariamente. O percentual entre as duas carnes deverá ser **70% para primeira opção** (carne bovina de primeira, peixe, peito de frango, prato típico, coxa e sobrecoxa) e **30% para segunda opção** (suíno, carne bovina de segunda, preparação com carne moída de primeira, fígado, preparação com peito de frango). **Particularmente para CAPS e SAMU, o percentual entre as duas carnes deverá ser 60% para primeira opção (carne bovina de primeira, peixe, peito de frango, prato típico, coxa e sobrecoxa) e 40% para segunda opção (suíno, carne bovina de segunda, preparação com carne moída de primeira, fígado, preparação com peito de frango).**
- No caso da opção de suíno para paciente infantil, esse deverá ser de acordo com aceitação. Caso não se aceite fazer substituição por de acordo com o critério estabelecido pela Nutricionista da Unidade de Saúde.
- No dia de Prato Típico deverá ser feita a substituição para o paciente, conforme orientação da Nutricionista Responsável da Unidade de Saúde.
- A variação de verduras e molhos para salada e tipo de purê fica a critério da Nutricionista Responsável da Unidade e Saúde
- Para o paciente infantil será servido com maior frequência o purê de raízes ou tubérculos e diariamente $\frac{1}{2}$ (meia) unidade de ovo, de acordo com o critério estabelecido pela Nutricionista da Unidade de Saúde.
- A gramatura da guarnição é referente à farofa, nas demais guarnições a gramatura ficará a critério do Responsável Técnico da Unidade de Saúde.
- As incidências de carnes e sobremesas seguirão as pré-estabelecidas neste anexo do Termo de Referência. Será servido para preparação que for diferente da carne bovina, uma 2ª opção ao cardápio de carne bovina de 1ª. O percentual das carnes será de acordo com a preferência da clientela ou critério estabelecido pelo Responsável Técnico da Unidade de Saúde.
- Os tipos de sucos a serem oferecidos serão de acordo com a preferência da clientela, conforme determinação da Nutricionista Responsável Técnico da Unidade de Saúde, bem como sua diluição (para 200ml de suco usar 80gr de polpa de fruta) não serão aceitos refrescos em pó com corantes).
- Os doces caseiros deverão ser confeccionados pela empresa contratada e sua variedade será determinada pela Nutricionista Responsável Técnico da Unidade de Saúde.
- A variedade de leguminosas (feijão mulatinho, rajadinho, carioquinha, preto, branco, fava, macassa, verde, grão de bico, lentilha e etc.) será de acordo com solicitação da Nutricionista da Unidade de Saúde.
- Qualquer dieta aqui especificada poderá ser servida quando necessário, em qualquer Unidade de Saúde da Secretaria de saúde do, que recebe refeições da CONTRATADA, seja servidor ou usuário de CAP'S, inclusive as especiais.

- As incidências de carnes e sobremesas seguirão as pré-estabelecidas neste Anexo do Termo de Referência
- As incidências dos purês serão as mesmas do almoço para paciente infantil.
- A variação de alimentos deverá seguir as orientações na forma abaixo discriminadas, sem prejuízos de outro que poderão surgir no decorrer da execução contratual, devidamente ajustadas entre as partes
- A ceia das dietas brandas e pastosas obedecerá às características próprias de cada dieta
- As dietas hipossódicas seguirão as características das dietas básicas, sem adição de sal, acompanhadas de limão. O sal dietético embalados individualmente em envelopes de 1g, deverá ser de acordo com a Nutricionista responsável pela Unidade de Saúde.
- A variação da sopa deve considerar a aceitação da clientela;
- No caso do paciente não aceitar café ou leite ou café com leite ou bebida láctea, poderá ser substituído por suco ou água de coco conforme solicitação da Nutricionista da Unidade da Saúde. Não haverá custo adicional.

CONSIDERAÇÕES REFERENTES AO JANTAR PARA SERVIDORES;

- No Jantar deve ser servida 2(duas) opções de carne. Seguindo mesmo padrão de classificação das opções descritas para o almoço
- A variação das sopas deverá ser considerada a preferência da clientela.
- No Jantar, salada cozida ou purê acompanha os dias que será servido arroz.

INCIDÊNCIA MENSAL:

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz, arroz integral e feijão	Diário e obrigatório
Macarrão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Guarnição	Diária e obrigatória
Saladas cruas e cozidas	Diária e obrigatória
Sucos	Diário e obrigatório
Sobremesas	Diária e obrigatória
Carne bovina	Todos os dias exceto no cardápio regional e com carnes suínas

Carne de sol ou charque	4 x mês (sendo 2 preparações de charque) e 2 x mês (sendo carne de sol)
Aves	15 preparações por mês (sendo 10 preparações coxa e sobrecoxa e 05 preparações de peito sem osso)
Fígado bovino	02 preparações por mês
Suínos	05 preparações por mês
Peixe	4 preparações por mês

OBS.:

- I. A ceia das dietas brandas e pastosas obedecerá às características próprias de cada dieta;
- II. As dietas hipossódicas seguirão as características das dietas básicas, sem adição de sal, acompanhadas de limão. O sal dietético embalados individualmente em envelopes de 1g, deverá ser de acordo com a Nutricionista responsável pela Unidade de Saúde.
- III. A variação da sopa deve considerar a aceitação da clientela;
- IV. No caso do paciente não aceitar café ou leite ou café com leite ou bebida láctea, poderá ser substituído por suco ou água de coco conforme solicitação da Nutricionista da Unidade da Saúde. Não haverá custo adicional.

COMPOSIÇÃO DO LEITE INFANTIL

- Leite para lactentes nos 06 primeiros meses de vida, com 70% de gordura láctea e 30% de óleos vegetais, 11,4g de lactose e 2,24g de proteínas por 100 Kcal; com predominância de proteínas solúveis;
- Leite de seguimento com 70 % de gordura láctea e 30 % de óleos vegetais, 77% de lactose e 23% de maltodextrina e 3,3g de proteína por 100kcal com predominância de caseína;
- Leite de seguimento probiótico, com 97% de óleos vegetais e 3% de gordura láctea, 77% de lactose e 23% de maltodextrina e 3,3g de proteína por 100 kcal;
- Leite para lactentes nos 06 primeiros meses de vida, com 70% de gordura láctea e 30% de óleos vegetais, 45% de maltodextrina, 35% de lactose e 20% de sacarose e 2,58% de proteína por 100 kcal, com predominância de caseína;
- Leite de seguimento, com 70% de gordura láctea e 30% de óleos vegetais, 56% de lactose, 28% de sacarose e 15% de maltodextrina e 4,1g de proteínas por 100kcal com predominância de caseína;
- Leite de seguimento à base de leite de vaca e proteína isolada de soja, com 77% de óleos vegetais e 23% de gordura láctea, 24% de lactose, 46% de sacarose e 30% de maltodextrina e 3,55g de proteína por 100kcal;
- Leite acidificado para lactentes durante os 12 primeiros meses de vida, com 70% de gordura láctea e 30% de óleos vegetais, 11,9g de carboidrato, e 2,9g de proteína por 100kcal;
- Leite hipoalergênico com 97% de óleos vegetais e 3% de gordura láctea, 70% de lactose e 30% de maltodextrina e 2,25g de proteína por 100kcal, parcialmente hidrolisada;

- Leite isento de lactose, com 80% de gordura láctea e 20% de óleo vegetal e 2,8 g de proteína por 100 kcal, isento de lactose e sacarose, mistura de óleos vegetais com 4,9 g de gordura e 2,84 g de proteína por 100 kcal;
 - Leite anti-regurgitação, com 80% de gordura láctea e 20% de óleo de milho, 76% de lactose e 24% de amido de milho pré-gelatinizado e 2,6 g de proteína por 100kcal;
 - Leite semi-elementar, com 50% da sua gordura sob a forma de Triglicerídeo de Cadeia Média - TCM, 30% de gordura láctea e 20% óleo de milho, 88% de maltodextrina e 12% de amido e à base de hidrolisado protéico hipoalergênico (3,4g por 100 kcal).
-
- Leite de soja: leite infantil para lactentes e de seguimento para lactentes a base de soja , proteína isolada de soja, DHA & ARA
 - Leite Integral: leite a base de proteínas do leite, contendo no mínimo vitaminas A,C.D , cálcio e ferro
 - Outras fórmulas especiais lançadas no comércio a critério da prescrição do pediatra ou nutricionista
 - A concentração do leite e do amido ou Mucilagem será de acordo com a Nutricionista da Unidade de Saúde.

10. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

10.1. COMPROVAÇÃO TÉCNICA:

- Apresentar Atestado de Capacidade Técnica: Deverá constar a assinatura, carimbo e matrícula de quem assina documentação complementar de Atestado de Capacidade Técnica (declaração ou certidão), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.
- Certidão de Registro e Quitação de Pessoa Jurídica, emitida pela entidade profissional competente (CRN- Conselho Regional de Nutrição), da região a que estiver vinculada, com validade na data da licitação, que habilitem a empresa e os profissionais para o ramo do objeto desta licitação, cumprindo a legislação em vigor.
- Comprovação da empresa de possuir , em seu quadro permanente, na data da licitação, profissional(is) registrado(s) no CRN da região a que estiver vinculado – profissional de Nutrição bem como a inclusão do profissional na Certidão de Registro e Quitação – CRQ da empresa licitante, dentro do prazo de validade, detentor de Certidão de Acervo Técnico pela execução do serviço de características semelhantes ao objeto do presente certame, devidamente acompanhado da respectiva certidão de acervo técnico – expedida pelo CRN da jurisdição onde a atividade atestada foi realizada.
- A comprovação da empresa de que o (s) profissional (is) indicado (s) pertença (m) ao quadro permanente da empresa, deverá ser feita do seguinte modo:
- No caso de empregado da licitante, mediante apresentação da Comprovação de Registro no CRN, expedida pelo CRN e da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS);

- a) No caso de proprietário ou sócio, mediante a apresentação de cópia do Estatuto ou Contrato Social, devidamente registrado no órgão competente; ou
- b) No caso de profissional (is) autônomo (s), mediante a apresentação de cópia do (s) contrato (s) de prestação de serviço, firmado (s) anteriormente ao certame licitatório, entre a licitante e o (s) profissional (is) em questão, cuja vigência não seja inferior ao prazo de execução do objeto.
- c) Comprovante de que possui em seu quadro técnico permanente profissional técnico responsável de nível superior, nutricionista, comprovado através de apresentação da cópia da carteira de trabalho do técnico, da cópia do contrato social (quando se tratar de sócio da empresa) ou de contrato de prestação de serviço, devidamente inscrito na entidade profissional a que pertence (CRN), detentor de conhecimentos na área específica pertinente ao objeto.
- d) O (s) profissional (is) acima indicado (s) deverá (ao) participar da execução do objeto do contrato, através de compromisso por escrito, admitindo-se substituição por outro (s) profissional (is) de experiência equivalente ou superior, mediante prévia aprovação da Secretaria solicitante.
- e) Na fase de habilitação, o (s) responsável (is) técnico (s) de outras regiões, bem como as empresas que não sejam do estado de Pernambuco deverá (ao) apresentar o visto de registro no CRN/PE, ou comprovação de solicitação do visto junto ao CRN/PE.
- f) É vedada a indicação de um mesmo profissional técnico por mais de uma empresa licitante.
- g) Não serão aceitos atestados ou certidões de profissionais de caráter autônomo, eventual ou temporários, exceto os presentes no subitem 6.1.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. As estimativas de valor dos itens foram obtidas por meio de pesquisa de preços, realizada prioritariamente em ferramentas oficiais de compras públicas. O processo de cotação para a formação do valor estimado foi conduzido pela área demandante da Secretaria de Saúde do Município de Ipojuca e está anexado ao presente Estudo Técnico Preliminar (ETP).

LOTE	ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT. ANUAL ESTIMADA	BENEFICIADOS	CARDÁPIOS	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
------	------	------------------	-----------	------	-----------------------	--------------	-----------	-------------	-------------



1	1	TRANSP ORTAD A	DESJEJ M	UNI TÁR IO	81.573	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 7,62	R\$ 621.58 6,26
	2	LOCAL	DESJEJ M	UNI TÁR IO	89.796	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 7,62	R\$ 684.24 5,52
	3	TRANSP ORTAD A	LANCHE MANHÃ	UNI TÁR IO	49.297	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 4,89	R\$ 241.06 2,33
	4	LOCAL	LANCHE MANHÃ	UNI TÁR IO	10.976	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 4,89	R\$ 53.672, 64



5	TRANSP ORTAD A	ALMOÇ O	UNI TÁR IO	95.384	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 12,93	R\$ 1.233.3 15,12
6	LOCAL	ALMOÇ O	UNI TÁR IO	91.034	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 12,93	R\$ 1.177.0 69,62
7	TRANSP ORTAD A	LANCHE TARDE	UNI TÁR IO	20.787	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 4,89	R\$ 101.64 8,43
8	LOCAL	LANCHE TARDE	UNI TÁR IO	6.094	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 4,89	R\$ 29.799, 66



9	TRANSP ORTAD A	JANTAR	UNI TÁR IO	48.369	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 12,55	R\$ 607.03 0,95
1 0	LOCAL	JANTAR	UNI TÁR IO	49.619	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 12,55	R\$ 622.71 8,45
1 1	TRANSP ORTAD A	CEIA	UNI TÁR IO	11.324	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 7,25	R\$ 82.099, 00
1 2	LOCAL	CEIA	UNI TÁR IO	9.264	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 7,25	R\$ 67.164, 00

1 3	TRANSP ORTAD A	LANCHE NOTUR NO	UNI TÁR IO	14.472	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 4,89	R\$ 70.768, 08
1 4	LOCAL	LANCHE NOTUR NO	UNI TÁR IO	7.227	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIAÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANT ES NO ITEM 06	R\$ 4,89	R\$ 35.340, 03
TOTAL:							R\$ 5.627.5 20,09	

11.2. Para o presente estudo os valores estimados das refeições foi aferido com base no contrato de adesão vigente de nº 027/FMS/2019 com a empresa RC NUTRY ALIMENTAÇÃO LTDA, que segue em anexo.

11.3. Matéria-prima alimentar: Gêneros e produtos alimentícios, na composição custos unitários menores das refeições, considera-se a gramatura de cada alimento cru (in natura), o peso médio bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo. Realizado estudo dados, a partir de cardápios elaborados (10 opções/ comensal, de segunda a domingo) referindo-se aos critérios dos comensais (paciente, funcionários e acompanhantes) a ser planejados respeitando as condições das leis fundamentais de alimentação, em planilhas do Microsoft Excel com as variáveis, **porção per-capta** tendo de elaborada ficha técnica das preparações considerando o fator de correção, instrumento de padronização da produção de receitas em quantidades exatas, possível precificar as porções constata o custo da preparação. **Tipo de refeições**(desjejum, lanche manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno), sendo possível os custos das refeições diária / comensal, com somatório do valor de cada porção que compõe a refeição, e através do valor total da refeição de quatro semanas, usando cálculo da mediana resultou o valor das refeições a ser referenciada nesse estudo.

11.4. O valor estimado dessa aquisição é de R\$ **5.627.520,09** (Cinco milhões seiscentos e vinte e sete mil quinhentos e vinte reais e nove centavos), conforme contrato atualmente vigente, podendo os valores não serem condizentes com a realidade de execução do objeto, desta forma levando este ETP para cotação devida a ser extraída do processo ordinário, demonstrando o efetivo valor da contratação com os novos itens a serem incluídos no processo conforme segue:

ITEM	TIPO DE DIETA	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. ANUAL ESTIMADA	BENEFICIADOS
1	NORMAL	DESJEJUM	UNITÁRIO	154.232	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
2	DIETA ESPECIAL – HIPERPROTEICA	DESJEJUM	UNITÁRIO	3.427	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
3	DIETA ESPECIAL – HIPERCALÓRICA	DESJEJUM	UNITÁRIO	3.427	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
4	DIETA ESPECIAL – RESTRIÇÃO	DESJEJUM	UNITÁRIO	1.717	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
5	DIETA ESPECIAL – HIPOGLICÍDICA	DESJEJUM	UNITÁRIO	1.713	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
6	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	DESJEJUM	UNITÁRIO	1.713	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
7	DIETA ESPECIAL – HIPOSSÓDICA	DESJEJUM	UNITÁRIO	1.713	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
8	DIETA ESPECIAL –	DESJEJUM	UNITÁRIO	1.713	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) /

	HIPOLIPÍDICA				ACOMPANHANTES
9	DIETA ESPECIAL – LAXANTE	DESJEJUM	UNITÁRIO	1.713	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
10	NORMAL	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	54.246	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
11	DIETA ESPECIAL – HIPERPROTEICA	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	1.205	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
12	DIETA ESPECIAL – HIPERCALÓRICA	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	1.205	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
13	DIETA ESPECIAL – RESTRIÇÃO	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	607	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
14	DIETA ESPECIAL – HIPOGLICÍDICA	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	602	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
15	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	602	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
16	DIETA ESPECIAL – HIPOSSÓDICA	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	602	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
17	DIETA ESPECIAL –	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	602	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) /

	HIPOLIPÍDICA				ACOMPANHANTES
18	DIETA ESPECIAL – LAXANTE	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	602	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
19	NORMAL	ALMOÇO	UNITÁRIO	167.776	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
20	DIETA ESPECIAL – HIPERPROTEICA	ALMOÇO	UNITÁRIO	3.728	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
21	DIETA ESPECIAL – HIPERCALÓRICA	ALMOÇO	UNITÁRIO	3.728	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
22	DIETA ESPECIAL – RESTRIÇÃO	ALMOÇO	UNITÁRIO	1.865	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
23	DIETA ESPECIAL – HIPOGLICÍDICA	ALMOÇO	UNITÁRIO	1.864	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
24	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	ALMOÇO	UNITÁRIO	1.864	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
25	DIETA ESPECIAL – HIPOSSÓDICA	ALMOÇO	UNITÁRIO	1.864	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
26	DIETA ESPECIAL –	ALMOÇO	UNITÁRIO	1.864	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) /

	HIPOLIPÍDICA				ACOMPANHANTES
27	DIETA ESPECIAL – LAXANTE	ALMOÇO	UNITÁRIO	1.864	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
28	NORMAL	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	24.193	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
29	DIETA ESPECIAL – HIPERPROTEICA	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	537	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
30	DIETA ESPECIAL – HIPERCALÓRICA	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	537	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
31	DIETA ESPECIAL – RESTRIÇÃO	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	274	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
32	DIETA ESPECIAL – HIPOGLICÍDICA	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	268	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
33	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	268	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
34	DIETA ESPECIAL – HIPOSSÓDICA	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	268	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
35	DIETA ESPECIAL –	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	268	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) /

	HIPOLIPÍDICA				ACOMPANHANTES
36	DIETA ESPECIAL – LAXANTE	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	268	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
37	NORMAL	JANTAR	UNITÁRIO	88.189	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
38	DIETA ESPECIAL – HIPERPROTEICA	JANTAR	UNITÁRIO	1.959	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
39	DIETA ESPECIAL – HIPERCALÓRICA	JANTAR	UNITÁRIO	1.959	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
40	DIETA ESPECIAL – RESTRIÇÃO	JANTAR	UNITÁRIO	985	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
41	DIETA ESPECIAL – HIPOGLICÍDICA	JANTAR	UNITÁRIO	979	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
42	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	JANTAR	UNITÁRIO	979	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
43	DIETA ESPECIAL – HIPOSSÓDICA	JANTAR	UNITÁRIO	979	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
44	DIETA ESPECIAL –	JANTAR	UNITÁRIO	979	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) /

	HIPOLIPÍDICA				ACOMPANHANTES
45	DIETA ESPECIAL – LAXANTE	JANTAR	UNITÁRIO	979	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
46	NORMAL	CEIA	UNITÁRIO	18.529	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
47	DIETA ESPECIAL – HIPERPROTEICA	CEIA	UNITÁRIO	411	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
48	DIETA ESPECIAL – HIPERCALÓRICA	CEIA	UNITÁRIO	411	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
49	DIETA ESPECIAL – RESTRIÇÃO	CEIA	UNITÁRIO	211	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
50	DIETA ESPECIAL – HIPOGLICÍDICA	CEIA	UNITÁRIO	205	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
51	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	CEIA	UNITÁRIO	205	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
52	DIETA ESPECIAL – HIPOSSÓDICA	CEIA	UNITÁRIO	205	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
53	DIETA ESPECIAL –	CEIA	UNITÁRIO	205	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) /

	HIPOLIPÍDICA				ACOMPANHANTES
54	DIETA ESPECIAL – LAXANTE	CEIA	UNITÁRIO	205	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
55	NORMAL	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	19.530	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
56	DIETA ESPECIAL – HIPERPROTEICA	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	433	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
57	DIETA ESPECIAL – HIPERCALÓRICA	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	433	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
58	DIETA ESPECIAL – RESTRIÇÃO	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	223	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
59	DIETA ESPECIAL – HIPOGLICÍDICA	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	216	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
60	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	216	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
61	DIETA ESPECIAL – HIPOSSÓDICA	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	216	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES
62	DIETA ESPECIAL –	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	216	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) /

	HIPOLIPÍDICA				ACOMPANHANTES
63	DIETA ESPECIAL – LAXANTE	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	216	SERVIDORES/PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES

12. IMPACTO AMBIENTAL

IMPACTOS:

- 12.1.** A execução das atividades relacionadas à produção, cocção, preparo e distribuição de alimentos hospitalares pode gerar impactos ambientais relevantes, caso não sejam adotadas medidas adequadas de controle e mitigação. Um dos principais impactos decorre da geração e do descarte de resíduos alimentares, que, quando destinados de forma inadequada, podem resultar na poluição do solo e da água, além de contribuir para a proliferação de vetores e odores desagradáveis no meio ambiente.
- 12.2.** Outro impacto potencial está relacionado ao tombamento de cargas durante o transporte de gêneros alimentícios, situação que pode ocasionar derramamento de alimentos, contaminação do ambiente e aumento significativo do volume de resíduos orgânicos e inorgânicos descartados, ampliando a pressão sobre os sistemas de coleta e tratamento de resíduos.
- 12.3.** O descarte inadequado de embalagens e produtos, especialmente aqueles compostos por materiais plásticos, papelão ou metais, representa risco ambiental quando não observadas as diretrizes de segregação, reutilização e reciclagem. A ausência de práticas corretas de manejo desses resíduos pode resultar em acúmulo de materiais não biodegradáveis, contribuindo para a degradação ambiental e para o comprometimento da sustentabilidade do serviço.
- 12.4.** A contaminação de alimentos, decorrente de falhas no armazenamento, manuseio ou transporte, além de representar risco sanitário, gera impactos ambientais indiretos, uma vez que alimentos contaminados precisam ser descartados integralmente, aumentando o volume de resíduos orgânicos e o desperdício de recursos naturais utilizados em sua produção, como água e energia.
- 12.5.** Por fim, o apodrecimento e o desperdício de alimentos dentro das embalagens, causado por acondicionamento inadequado, controle ineficiente de estoque ou falhas logísticas, contribui significativamente para o aumento da geração de resíduos orgânicos. Esse desperdício intensifica a emissão de gases decorrentes da decomposição dos alimentos e evidencia o uso ineficiente de insumos, impactando negativamente o meio ambiente.

MITIGAÇÕES

- 12.6.** A mitigação dos impactos ambientais decorrentes da execução do serviço de alimentação hospitalar exige a adoção de procedimentos sistemáticos de controle, monitoramento e boas práticas operacionais. Para minimizar os efeitos do descarte de resíduos alimentares no meio ambiente, deverão ser implementados mecanismos de planejamento de cardápios e de porcionamento adequado, alinhados às demandas reais de consumo, bem como rotinas de segregação dos resíduos orgânicos e sua destinação ambientalmente adequada, preferencialmente por meio de coleta seletiva, compostagem ou encaminhamento a operadores licenciados, conforme a legislação ambiental vigente.

- 12.7.** Com relação aos riscos de tombamento de cargas durante o transporte de alimentos, deverão ser adotadas práticas de logística segura, incluindo acondicionamento adequado das cargas, uso de veículos apropriados, treinamento dos motoristas e auxiliares, observância dos limites de peso e amarração correta dos volumes. Essas medidas reduzem a probabilidade de acidentes, evitando o derramamento de alimentos, a geração de resíduos e a contaminação do ambiente.
- 12.8.** Para mitigar o descarte inadequado de embalagens e produtos, a contratada deverá adotar procedimentos de gestão de resíduos sólidos, com separação dos materiais recicláveis, reutilizáveis e rejeitos, promovendo o encaminhamento das embalagens a sistemas de reciclagem ou logística reversa, quando aplicável. Também deverão ser priorizadas embalagens reutilizáveis ou de menor impacto ambiental, sempre que compatíveis com as exigências sanitárias e operacionais do serviço hospitalar.
- 12.9.** No que se refere à contaminação de alimentos, a mitigação passa pela rigorosa observância das boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte, conforme normas sanitárias aplicáveis. A manutenção de controles de temperatura, higienização de ambientes e equipamentos, rastreabilidade dos insumos e capacitação contínua dos manipuladores de alimentos contribui para a redução de perdas e evita o descarte de grandes volumes de alimentos contaminados, com consequente diminuição dos impactos ambientais associados.
- 12.10.** Por fim, para prevenir o apodrecimento e o desperdício de alimentos dentro das embalagens, deverão ser adotados sistemas eficientes de controle de estoque, como o método PEPS (primeiro a entrar, primeiro a sair), monitoramento de prazos de validade, acondicionamento adequado e revisão periódica das rotinas de armazenamento. Essas práticas promovem o uso racional dos insumos, reduzem a geração de resíduos orgânicos e contribuem para a sustentabilidade ambiental do serviço.

13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS

- 13.1.** Não existem providências prévias para serem adotadas para viabilizar a contratação em questão;

14. PREVISÃO DE RECURSO

- 14.1.** As despesas em decorrência do objeto deste Estudo Técnico Preliminar correrão por conta da seguinte dotação orçamentária da Secretaria Municipal de Saúde do Ipojuca:

Programa: 10.301.1402.2142

Natureza da Despesa: 3.3.90.30

Fonte de Recursos: Mista (RECURSO SUS/ RECURSO PRÓPRIO) – Para custeio dos itens PAB

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E INTERDEPENDENTES

Contratações correlatas X Contratações interdependentes		
Característica	Contratação Correlata	Contratação Interdependente
Relação	Semelhança, correspondência, ou complementariedade com o objeto principal.	Relação direta e essencial com o objeto principal.
Essencialidade	Não é necessariamente essencial para a completa prestação do objeto principal.	Precisa ser contratada para a completa prestação e fruição do objeto principal.

Impacto da Ausência	A ausência não impede a utilização ou a prestação completa (pode apenas reduzir a eficiência).	A ausência impede a utilização ou a prestação completa do objeto principal.
Resumo	Relacionada/Complementar, mas o objeto principal funciona sem ela.	Essencial para a execução ou o funcionamento do objeto principal.

15.1. - Não existem, no momento, contratações correlatas ou interdependentes para o objeto deste estudo.

16. PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO.

16.1. A prioridade dessa contratação é MUITO ALTA

17. DA JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO E PARA NÃO APLICAÇÃO DE COTAS RESERVADAS PARA ME/EPP, PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

17.1. No presente caso, a opção pelo agrupamento do objeto em lote único revela-se a solução mais vantajosa para a Administração Pública, considerando a natureza integrada e contínua dos serviços de produção, cocção, preparo e distribuição de alimentos hospitalares. Trata-se de um serviço que exige atuação coordenada e ininterrupta, envolvendo planejamento nutricional, aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios, preparo conforme boas práticas sanitárias, logística interna de distribuição e controle rigoroso de qualidade e segurança alimentar. A fragmentação do objeto comprometeria a padronização dos procedimentos, a rastreabilidade dos insumos e a segurança dos pacientes atendidos.

17.2. A execução do serviço de alimentação hospitalar demanda integração operacional plena entre todas as etapas do processo produtivo, desde o recebimento dos alimentos até a entrega final das refeições aos pacientes, profissionais e acompanhantes, observando-se prescrições dietéticas individualizadas, normas sanitárias e rotinas hospitalares específicas. A divisão do objeto entre diferentes fornecedores poderia resultar em falhas de comunicação, incompatibilidade de processos, dificuldades de responsabilização e riscos sanitários, o que se mostra tecnicamente inadequado para o ambiente hospitalar.

17.3. Sob o aspecto econômico, a contratação de um único prestador possibilita ganhos de escala, redução de custos administrativos, simplificação da fiscalização contratual e maior eficiência na gestão do serviço, assegurando melhor relação custo-benefício à Administração. A pulverização do objeto em múltiplos contratos ou lotes poderia elevar os custos globais, dificultar o controle da execução e comprometer a continuidade do serviço essencial.

17.4. Diante das características técnicas e operacionais do objeto, o não parcelamento apresenta-se como a alternativa que proporciona maior vantagem, menor custo global e maior segurança assistencial, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, especialmente em se tratando de serviço essencial à saúde.

17.5. Assim, a forma de contratação adotada promove o melhor aproveitamento das condições de mercado e assegura a competitividade entre empresas capazes de executar integralmente o objeto, em consonância com os princípios expressos e implícitos da Lei nº 14.133/2021, sem impor restrições indevidas à participação de interessados.

17.6. Embora a Lei Complementar nº 123/2006, em seu art. 48, inciso III, preveja a possibilidade de reserva de cota de até 25% para microempresas e empresas de pequeno porte em bens e serviços de natureza divisível, a própria legislação estabelece exceções quando a aplicação desse tratamento diferenciado resultar em prejuízo ao conjunto do objeto ou quando não se mostrar técnica ou economicamente viável, conforme disposto no art. 49 do referido diploma legal.

17.7. No caso da contratação de empresa especializada para produção, cocção, preparo e distribuição de alimentos hospitalares, a aplicação de cotas (divisão entre cota principal e cota reservada) mostra-se tecnicamente inviável, pelos seguintes fundamentos: a execução do serviço exige uniformidade de padrões sanitários, nutricionais e operacionais; há necessidade de comando único sobre a cadeia produtiva e logística; e a fragmentação do fornecimento poderia gerar inconsistências na qualidade das refeições, riscos à segurança alimentar e dificuldades na responsabilização por eventuais intercorrências.

17.8. Dessa forma, com fundamento no art. 40, §3º, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, bem como nas exceções previstas no art. 49 da LC nº 123/2006, justifica-se a não aplicação da cota reservada para a presente licitação, como medida necessária para assegurar a eficiência, a economicidade, a continuidade e a segurança do serviço de alimentação hospitalar.

17.9. Quanto à cota exclusiva prevista no art. 48, inciso I, da LC nº 123/2006, esclarece-se que nenhum lote será destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez que o valor estimado da contratação supera o limite legal de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

17.10. A não adoção de parcelamento ou de cotas não impede, contudo, a participação de microempresas e empresas de pequeno porte no certame, tampouco afasta os demais benefícios legalmente assegurados pela Lei Complementar nº 123/2006, os quais permanecem integralmente aplicáveis.

17.10.1. Fica garantido, nos termos do art. 44 da LC nº 123/2006, o direito de preferência para contratação das ME/EPP quando suas propostas forem iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

17.10.2. Nos termos do art. 43, §1º, da LC nº 123/2006, será assegurado às microempresas e empresas de pequeno porte o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período a critério da Administração, para regularização de eventual restrição na documentação fiscal e trabalhista, contado a partir do momento em que forem declaradas vencedoras do certame.

18. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

18.1. Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação. Justificativa da Viabilidade contratação por pregão eletrônico mostrou-se viável tecnicamente e economicamente, pois serão alcançadas a eficácia, a efetividade e a economicidade na contratação dos itens. Considerando que:

- Qualidade e segurança alimentar e garantir rastreabilidade do alimento ao longo de todo o processo, como também refeições nutricionalmente balanceadas e terapêutica.
- Padronização dos serviços a qualidade, aplicando normas técnicas que visam garantir a qualidade e os padrões em todo serviço.

18.2. Redução de custos, conhecimentos dos custos e busca pela economicidade, reforça a viabilidade em adotar a terceirização das refeições das unidades da rede de saúde em relação à administração realizada diretamente pelo município. Estudos comprovam que é gerada uma economia para a administração pública quando é feita a contratação de uma empresa de refeições coletivas. Enquanto que

se a administração fosse realizar esse serviço pelo poder público seria necessário criar contratos interdependente processos para os equipamentos, utensílios, insumos e os demais itens essenciais para o preparo das refeições e mão de obra especializada.

- 18.3.** Pretende-se contratar os serviços descrito nesse E.T.P, com menor preço, com as quantidades, especificações e qualidade garantidas, visando complementar as ações assistenciais realizadas pela Secretaria de Saúde, com a prestação dos serviços de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nas dependências da contratada) logística de distribuição, transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições.

19. REFERÊNCIAS

- 19.1.** Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Institui a nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 1 abr. 2021.
- 19.2.** Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – 3. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
- 19.3.** Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). Sistema de Registro de Preços – SRP. – Brasília: Sebrae, 2017. 32 páginas. 1. Sistema de Registro de Preços. 2. Compras Públicas. 3. Políticas Públicas. 4. Empreendedorismo. Título: Sistema de Registro de Preços – SRP

20. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Ipojuca, 05 de janeiro de 2026.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:

Marcelle Ferreira Rodrigues Do Nascimento

Gerente De Atenção Especializada

Márcia Apolinario

Gerente De Urgência E Emergência

Maria Maranhão Mignac

Diretora de Atenção Especializada

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1. Constitui objeto deste termo o Registro de Preços com validade de 12 (doze) meses, para a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, TRANSPORTADAS OU NÃO, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DE PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DA REDE DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IPOJUCA, em conformidade com as condições e especificações estabelecidas neste instrumento.
- 1.2. O objeto da presente contratação consiste na seleção de empresa especializada para a execução integral dos serviços de alimentação destinados a pacientes, acompanhantes e servidores da rede pública municipal de saúde de Ipojuca, assumindo total responsabilidade por todas as etapas do processo produtivo e operacional. Compreende, de forma exemplificativa e não exaustiva, a aquisição de gêneros alimentícios e demais insumos (inclusive materiais de higiene e limpeza), o fornecimento de equipamentos, utensílios e infraestrutura necessária, a disponibilização de mão de obra qualificada, bem como o preparo, cocção, porcionamento, acondicionamento, oferta, transporte para distribuição e supervisão técnica e operacional dos serviços.
- 1.3. A contratada será igualmente responsável pela implantação e montagem completa da cozinha nos espaços físicos disponibilizados pela Prefeitura Municipal de Ipojuca, incluindo instalação de equipamentos, organização da estrutura física e operacional, eventuais adequações necessárias ao pleno funcionamento da unidade, assumindo integral responsabilidade pela operacionalização contínua e adequada do serviço durante toda a vigência contratual.
- 1.4. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com fundamento na hipótese do art. 28, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO GLOBAL, com modo de disputa aberto e fechado, consoante art. 33 e 55 da Lei Federal nº 14.133/2021
- 1.5. As especificações e os quantitativos do objeto desta aquisição estão divididos por itens e descritos conforme quadro abaixo, Catser de nº 3697:

LOTE ÚNICO

LOTE	ITEM	TIPO DE DIETA	DESCRIÇÃO	UND	QUANT ANUAL ESTIMADA	BENEFICIADOS	CARDÁPIOS	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	1	NORMAL	DESJEJUM	UNITÁRIO	154.232	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,06	R\$ 1.860.037,92
	2	DIETA ESPECIAL – HIPERPROTEICA	DESJEJUM	UNITÁRIO	3.427	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,50	R\$ 42.837,50
	3	DIETA ESPECIAL - HIPERCALÓRICA	DESJEJUM	UNITÁRIO	3.427	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 18,16	R\$ 62.234,32

4	DIETA ESPECIAL - RESTRIÇÃO	DESJEJUM	UNITÁRIO	1.717	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 23,39	R\$ 40.160,63
5	DIETA ESPECIAL - HIPOGLICÍDICA	DESJEJUM	UNITÁRIO	1.713	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 23,39	R\$ 40.067,07
6	DIETA ESPECIAL - HIPOPROTEICA	DESJEJUM	UNITÁRIO	1.713	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 23,39	R\$ 40.067,07
7	DIETA ESPECIAL – HIPOSSÓDICA	DESJEJUM	UNITÁRIO	1.713	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 19,53	R\$ 33.454,89

8	DIETA ESPECIAL - HIPOLIPÍDICA	DESJEJUM	UNITÁRIO	1.713	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 19,53	R\$ 33.454,89
9	DIETA ESPECIAL - LAXANTE	DESJEJUM	UNITÁRIO	1.713	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 19,53	R\$ 33.454,89
10	NORMAL	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	54.246	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,15	R\$ 659.088,90

11	DIETA ESPECIAL - HIPERPROTEICA	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	1.205	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 11,74	R\$ 14.146,70
12	DIETA ESPECIAL - HIPERCALÓRICA	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	1.205	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,72	R\$ 15.327,60
13	DIETA ESPECIAL - RESTRIÇÃO	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	607	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,55	R\$ 7.617,85

14	DIETA ESPECIAL - HIPOGLICÍDICA	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	602	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,55	R\$ 7.555,10
15	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	602	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,55	R\$ 7.555,10
16	DIETA ESPECIAL - HIPOSSÓDICA	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	602	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,15	R\$ 7.314,30

17	DIETA ESPECIAL - HIPOLIPÍDICA	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	602	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,15	R\$ 7.314,30
18	DIETA ESPECIAL - LAXANTE	LANCHE MANHÃ	UNITÁRIO	602	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,98	R\$ 7.813,96
19	NORMAL	ALMOÇO	UNITÁRIO	167.776	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 23,63	R\$ 3.964.546,88

20	DIETA ESPECIAL - HIPERPROTEICA	ALMOÇO	UNITÁRIO	3.728	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 22,39	R\$ 83.469,92
21	DIETA ESPECIAL - HIPERCALÓRICA	ALMOÇO	UNITÁRIO	3.728	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 22,54	R\$ 84.029,12
22	DIETA ESPECIAL - RESTRIÇÃO	ALMOÇO	UNITÁRIO	1.865	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 21,94	R\$ 40.918,10

23	DIETA ESPECIAL - HIPOGLICÍDICA	ALMOÇO	UNITÁRIO	1.864	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 25,38	R\$ 47.308,32
24	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	ALMOÇO	UNITÁRIO	1.864	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 23,79	R\$ 44.344,56
25	DIETA ESPECIAL - HIPOSSÓDICA	ALMOÇO	UNITÁRIO	1.864	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 23,79	R\$ 44.344,56

26	DIETA ESPECIAL - HIPOLIPÍDICA	ALMOÇO	UNITÁRIO	1.864	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 23,79	R\$ 44.344,56
27	DIETA ESPECIAL - LAXANTE	ALMOÇO	UNITÁRIO	1.864	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 23,79	R\$ 44.344,56
28	NORMAL	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	24.193	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,62	R\$ 305.315,66

29	DIETA ESPECIAL - HIPERPROTEICA	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	537	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 11,74	R\$ 6.304,38
30	DIETA ESPECIAL - HIPERCALÓRICA	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	537	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,71	R\$ 6.825,27
31	DIETA ESPECIAL - RESTRIÇÃO	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	274	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 14,05	R\$ 3.849,70

	32	DIETA ESPECIAL - HIPOGLICÍDICA	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	268	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 13,12	R\$ 3.516,16
	33	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	268	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS)/ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 14,05	R\$ 3.765,40
	34	DIETA ESPECIAL - HIPOSSÓDICA	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	268	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,92	R\$ 3.462,56

	35	DIETA ESPECIAL - HIPOLIPÍDICA	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	268	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 14,49	R\$ 3.883,32
	36	DIETA ESPECIAL - LAXANTE	LANCHE TARDE	UNITÁRIO	268	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 13,40	R\$ 3.591,20
	37	NORMAL	JANTAR	UNITÁRIO	88.189	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 21,90	R\$ 1.931.339,10

38	DIETA ESPECIAL - HIPERPROTEICA	JANTAR	UNITÁRIO	1.959	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 22,79	R\$ 44.645,61
39	DIETA ESPECIAL - HIPERCALÓRICA	JANTAR	UNITÁRIO	1.959	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 24,43	R\$ 47.858,37
40	DIETA ESPECIAL - RESTRIÇÃO	JANTAR	UNITÁRIO	985	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 23,33	R\$ 22.980,05

	41	DIETA ESPECIAL - HIPOGLICÍDICA	JANTAR	UNITÁRIO	979	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 23,33	R\$ 22.840,07
	42	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	JANTAR	UNITÁRIO	979	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 23,33	R\$ 22.840,07
	43	DIETA ESPECIAL - HIPOSSÓDICA	JANTAR	UNITÁRIO	979	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 21,76	R\$ 21.303,04

	44	DIETA ESPECIAL - HIPOLIPÍDICA	JANTAR	UNITÁRIO	979	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 21,76	R\$ 21.303,04
	45	DIETA ESPECIAL - LAXANTE	JANTAR	UNITÁRIO	979	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 21,80	R\$ 21.342,20
	46	NORMAL	CEIA	UNITÁRIO	18.529	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 17,60	R\$ 326.110,40

47	DIETA ESPECIAL - HIPERPROTEICA	CEIA	UNITÁRIO	411	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 18,28	R\$ 7.513,08
48	DIETA ESPECIAL - HIPERCALÓRICA	CEIA	UNITÁRIO	411	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 18,28	R\$ 7.513,08
49	DIETA ESPECIAL - RESTRIÇÃO	CEIA	UNITÁRIO	211	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 14,44	R\$ 3.046,84

	50	DIETA ESPECIAL - HIPOGLICÍDICA	CEIA	UNITÁRIO	205	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 15,66	R\$ 3.210,30
	51	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	CEIA	UNITÁRIO	205	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 14,44	R\$ 2.960,20
	52	DIETA ESPECIAL - HIPOSSÓDICA	CEIA	UNITÁRIO	205	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 14,62	R\$ 2.997,10

	53	DIETA ESPECIAL - HIPOLIPÍDICA	CEIA	UNITÁRIO	205	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 15,66	R\$ 3.210,30
	54	DIETA ESPECIAL - LAXANTE	CEIA	UNITÁRIO	205	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 16,50	R\$ 3.382,50
	55	NORMAL	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	19.530	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 11,74	R\$ 229.282,20

56	DIETA ESPECIAL - HIPERPROTEICA	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	433	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 11,74	R\$ 5.083,42
57	DIETA ESPECIAL - HIPERCALÓRICA	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	433	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,71	R\$ 5.503,43
58	DIETA ESPECIAL - RESTRIÇÃO	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	223	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,18	R\$ 2.716,14

59	DIETA ESPECIAL - HIPOGLICÍDICA	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	216	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 13,12	R\$ 2.833,92
60	DIETA ESPECIAL HIPOPROTEICA	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	216	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 12,18	R\$ 2.630,88
61	DIETA ESPECIAL - HIPOSSÓDICA	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	216	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 11,74	R\$ 2.535,84

	62	DIETA ESPECIAL - HIPOLIPÍDICA	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	216	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 11,74	R\$ 2.535,84
	63	DIETA ESPECIAL - LAXANTE	LANCHE NOTURNO	UNITÁRIO	216	SERVIDORES / PACIENTES (ADULTOS E CRIANÇAS) / ACOMPANHANTES	CONSTANTES NO ITEM 04	R\$ 13,40	R\$ 2.894,40
							TOTAL	R\$ 10.430.078,64	

1.6. Quantitativo estimado neste termo de referência se baseiam no consumo no período de 12 meses das refeições do contrato de adesão nº 027/FMS/2019, com margem de segurança de 10% em quantitativo devido as crescentes demandas e possíveis ampliações das unidades, conforme nota técnica nº 038/2025 da diretoria de atenção especializada.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Secretaria de Saúde do Ipojuca dispõe de **08 (oito) Unidades de Saúde** que oferecem atendimento ambulatorial e/ou internação. Estas unidades são: UPA de Ipojuca, UPA de Porto, SPA Camela, SPA Carozita, SPA Santo Cristo, SPA Serrambi, Maternidade Mãe Lídia e SAMU.

2.2. O fornecimento de alimentação é uma necessidade essencial e consequente do atendimento prestado aos usuários, pacientes, servidores e acompanhantes. Para garantir o compromisso de

forma integral, é imprescindível que cada Unidade disponha de **alimento pronto para o consumo**, no tempo requerido, em quantidade e qualidade satisfatórias.

- 2.3. As atividades de supervisão, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos são desenvolvidos por mão de obra especializada (Nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinheiro, copeiro, estoquista, lactarista, etc.). Contudo, tais cargos estão atualmente extintos ou em processo de extinção no quadro de pessoal da Secretaria de Saúde do Ipojuca.
- 2.4. Ademais, registre-se que, embora existam três espaços físicos potencialmente aptos a comportar a instalação de uma Unidade Produtora de Refeição (UPR), a Secretaria Municipal de Saúde do Ipojuca não dispõe, no contexto atual, de estrutura operacional e financeira viável para a implantação e funcionamento de cozinha própria.
- 2.5. Conforme fundamentado na Nota Técnica nº 38/2025, a implementação de UPR demandaria investimentos elevados e imediatos, envolvendo a aquisição de equipamentos industriais, utensílios, insumos permanentes e materiais de consumo, além da necessidade de contratação de mão de obra especializada — inclusive terceirizada — e da estruturação de rígido sistema de controle sanitário, gerenciamento de estoque, supervisão técnica, logística de distribuição e transporte das refeições. Tais exigências implicariam a assunção integral da cadeia produtiva, desde o preparo até a entrega final, com aumento significativo de custos fixos e riscos operacionais.
- 2.6. Dessa forma, considerando que o objeto do processo consiste na contratação de empresa especializada na produção e distribuição de refeições, transportadas ou não, destinadas ao atendimento de pacientes, acompanhantes e servidores da rede municipal de saúde do Ipojuca, a terceirização do serviço revela-se medida mais eficiente, economicamente racional e alinhada ao interesse público, nos termos da justificativa técnica apresentada.
- 2.7. **Diante do exposto**, a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições transportadas se justifica como medida essencial para **garantir a continuidade e a integralidade** dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar. Este modelo de serviço permitirá o pleno funcionamento das unidades, eliminando interrupções motivadas por falhas na manutenção de equipamentos, carência de estrutura física ou ausência de insumos e pessoal técnico-operacional, visto que a empresa contratada será integralmente responsável pela execução do serviço.
- 2.8. Os quantitativos previstos neste Termo de Referência foram definidos para um período de **12 (doze) meses**, baseados no consumo médio de refeições por pacientes, acompanhantes e funcionários. O levantamento foi realizado pela Diretoria de Atenção Especializada, por meio de análise de notas fiscais e ateste de quantitativos, garantindo a abrangência total da demanda da Secretaria de Saúde.

2.9. Considerando a especificidade do objeto a ser contratado, a logística de execução e a complexidade da fiscalização por parte da Administração, **não haverá reserva de cota de 25%** destinada a Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI).

2.10. Esta decisão está amparada no **artigo 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006** (atualizada pela LC nº 147/2014), que dispensa o tratamento diferenciado quando este não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

2.11. A contratação em tela visa manter a prestação do serviço de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com as normas e legislações pertinentes.

2.12. Aspectos Nutricionais e Clínicos:

- **Necessidades Nutricionais:** Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias, é fundamental a apresentação de cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base em gêneros e produtos alimentícios padronizados, promovendo o aporte calórico necessário e uma boa aceitação.
- **Papel Coadjuvante no Tratamento:** A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de pacientes, atuando como **medida coadjuvante na evolução clínica**. A manutenção ou recuperação do estado nutricional reflete positivamente no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.
- **Saúde e Bem-Estar:** O fornecimento de refeições vai além da nutrição básica, pois contribui para a sensação de bem-estar, estimula a qualidade de vida durante a internação e motiva o paciente em sua plena recuperação, em consonância com o princípio da integralidade da atenção à saúde.

2.13. Aspectos Legais e Humanização:

- **Direito Humano à Alimentação:** É imprescindível a busca constante da garantia da segurança e da qualidade dos alimentos ofertados e da prestação de serviços, com vistas à proteção da saúde do cliente, dentro da perspectiva do direito humano à alimentação adequada e saudável.
- **Base Legal (SUS):** O serviço está em consonância com a **Lei nº 8.080/1990** (Lei Orgânica da Saúde), que versa sobre a organização do Sistema Único de Saúde (SUS) e elucida a alimentação como um dos fatores condicionantes da saúde.
- **Alimentação a Acompanhantes:** O fornecimento de refeições aos acompanhantes está legalmente amparado para as seguintes categorias, conforme legislação específica:

- **Crianças e Adolescentes** (até 18 anos incompletos) - Art. 12 da Lei nº 8.069/90 (ECA).
- **Idosos** (idade igual ou superior a 60 anos) - Art. 16 da Lei nº 10.741/03 (Estatuto do Idoso).
- **Mulheres** - Lei nº 14.737/2023.
- **Parturientes** (em trabalho de pré-parto, parto e pós-parto imediato) - Lei nº 11.108/05.
- **Pessoas com Deficiência** - Lei nº 13.146/2015 (Estatuto da Pessoa com Deficiência).
- **Indígenas** - Portaria nº 3390/GM/MS/2013.
- **Alimentação a Servidores:** O fornecimento de refeições a servidores de saúde em regime de plantão é essencial para a própria instituição. Garante que os profissionais se ausentem o menor tempo possível da atividade laboral de assistência, contribuindo para a qualidade do serviço e a prontidão no atendimento ao paciente.

2.14. A contratação de empresa especializada justifica-se como medida essencial para garantir a **segurança, a continuidade e a qualidade** dos serviços de saúde no Município do Ipojuca. Atende integralmente às demandas da Diretoria de Atenção Especializada, assegurando que pacientes (em tratamento clínico, cirúrgico e de reabilitação), acompanhantes e profissionais de saúde contem com alimentação adequada, segura e humanizada em todas as esferas do atendimento, promovendo maior resolutividade dos serviços especializados e condições dignas de assistência.

2.15. A finalidade é garantir a manutenção do estado nutricional e a recuperação da saúde dos pacientes em tratamento, proporcionar acolhimento e suporte aos acompanhantes, além de assegurar condições adequadas de alimentação aos profissionais da rede, favorecendo o desempenho de suas funções. Busca-se, ainda, respeitar padrões higiênico-sanitários, normas técnicas e princípios da dietética hospitalar, de modo a preservar a segurança alimentar, reduzir riscos de infecções relacionadas à má manipulação e contribuir para a eficiência do serviço público de saúde prestado;

2.16. A contratação fornecerá serviços essenciais para as atividades assistenciais da Rede de Saúde Municipal com eficiência e eficácia, de forma a evitar a descontinuidade das ações ali desenvolvidas. A alimentação quando fornecida de forma quantitativa, com qualidade e em condições higiênico-sanitárias adequadas atua como medida coadjuvante na evolução clínica, manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente, resultando em maior prevalência de desfechos clínicos positivos;

2.17. Atualmente a Rede Municipal não tem em seus quadros de efetivos, servidores qualificados para operacionalização desses serviços. Além disso a Secretaria executa o objeto da mesma forma como posto nesse estudo, por oferecer vantagem econômica – financeira dentro do que rege o princípio da economicidade, tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal, aquisição dos recursos materiais e manutenção de máquinas e equipamentos quando este compromisso é atribuído a uma empresa do ramo de nutrição hospitalar.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

- 3.1. Os bens objeto desta contratação não são caracterizados como bens de luxo, são classificados como comuns, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, conforme Art. 20 § 1º da Lei 14.133/2024.

4. DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO TERMO DE CONTRATO

4.1 ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1.1. O licitante vencedor será convocado para assinar Ata de Registro de Preço - ARP com validade de 1 (um) ano, que poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade da manutenção do preço registrado. Após a convocação, a empresa deverá assinar a ata de registro de preços em até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.1.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.
- 4.1.3. A partir de negociação entre as partes, na oportunidade da prorrogação da ata poderá ocorrer a recomposição integral dos quantitativos registrados originalmente na ata ou apenas a quantidade remanescente dos quantitativos registrados.
- 4.1.4. Se uma mesma ARP possuir mais de um item registrado, a prorrogação e a recomposição dos quantitativos poderá contemplar uma parte ou a totalidade dos itens registrados, observando-se de qualquer modo, a anuência do fornecedor.
- 4.1.5 O licitante não tem a possibilidade oferecer proposta em quantitativo inferior ao previsto no edital, obrigando-se nos limites dela;

4.2 DO CADASTRO DE RESERVA

- 4.2.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

- 4.2.1.1. aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação;
- 4.2.1.2. mantiverem sua proposta original.
- 4.2.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 4.2.2. O registro a que se refere o subitem 4.2.1. tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 4.2.3. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 4.2.4. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.2.1 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 4.2.4.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
 - 4.2.5.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas abaixo:

O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

- a) for liberado pela Administração Pública;
- b) descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) sofrer sanções previstas nos incisos III e IV, do art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;
- e) não aceitar o preço revisado pela Administração.

4.3 DO REAJUSTAMENTO

- 4.3.1 O contratado deverá pleitear o reajuste de preços durante a vigência do CONTRATO, mediante requerimento formal, e antes de eventual prorrogação, sob pena de, não o fazendo tempestivamente, ocorrer a preclusão do seu direito ao reajuste;

4.3.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

4.3.2.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto no Decreto nº 11.462/2023;

4.3.3. Os pedidos de reajustamento deverão ser analisados e respondidos pela Administração no prazo máximo de até 60 (sessenta) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento pelo CONTRATADO

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

4.3.5. O reajuste será calculado da seguinte fórmula: $R = (I_i - I_0) / I_0 \times V$ onde:

R= Valor da parcela de reajustamento procurado

I₀= Índice de preço verificado no mês de apresentação do orçamento estimado que deu origem ao contrato

I_i= Índice de preço referente ao aniversário da proposta

V= Valor a preços iniciais da parcela do contrato

4.3.6. Enquanto não divulgado o índice correspondente do mês de aniversário do orçamento estimado, o reajuste será calculado de acordo com o último índice conhecido, cabendo a correção de cálculo quando publicado o índice correto, em conformidade com o os arts. 25, §7º, 92, § 3º, da lei 14.133/2021.

4.3.7. O índice utilizado para os casos de reajuste em sentido estrito do preço registrado será o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor).

4.3.8. Observando-se para todos os efeitos o capítulo VII, seções VI e VII do Decreto Municipal 1.051 de 2023, as quais tratam da Alteração dos Preços Registrados e do Cancelamento do registro do licitante vencedor e dos preços registrados, respectivamente.

4.4 TERMO DE CONTRATO

4.4.1. Além da assinatura da ata de registro de preços, o licitante vencedor, a critério da administração, poderá ser convocado para assinar contrato de fornecimento contínuo dos itens ou grupos que lhe foram adjudicados após a homologação do item. Após a convocação, a empresa deverá assinar o termo de contrato em até 05 (cinco) dias corridos.

4.4.2. O contrato, terá duração de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado por igual período até o limite de 10 (dez) anos, desde que haja autorização formal da autoridade competente e sejam observados os seguintes requisitos:

I - O fornecimento tenha sido prestado regularmente;

II - Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que o fornecimento tenha sido prestado regularmente;

III - Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do fornecimento;

IV - Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

V - Haja manifestação expressa da Contratada informando o interesse na prorrogação;

VI - Seja comprovado que a Contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

4.4.3. A referida prorrogação se dará por meio de aditivo contratual firmado pelas partes após a devida instrução processual e verificação dos aspectos acima elencados.

4.4.4. Observando-se para todo caso o disposto no Título III, Capítulo VII, da Lei 14.133 de 2021:

4.4.4.1. Não será exigida garantia contratual do fornecedor, nos termos do art. 96, caput, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza do objeto desta contratação, que se refere à PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, TRANSPORTADAS OU NÃO, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DE PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DA REDE DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IPOJUCA.

4.4.4.2. A exigência de garantia contratual mostra-se desnecessária e antieconômica, considerando que:

- O objeto da contratação consiste na prestação de serviços contínuos de alimentação hospitalar, cuja execução é acompanhada e fiscalizada de forma permanente pela

Administração, permitindo a verificação imediata do cumprimento das obrigações contratuais;

- O risco de inadimplemento contratual é mitigado pela própria natureza do serviço, que envolve entregas diárias e controle contínuo de qualidade, possibilitando a adoção de medidas corretivas imediatas, inclusive com aplicação de sanções administrativas em caso de descumprimento;
- A exigência de garantia contratual implicaria custo adicional ao contratado, com potencial impacto no valor da proposta, sem que haja ganho efetivo de segurança para a Administração, especialmente diante da possibilidade de fiscalização contínua e rescisão contratual em caso de inexecução.

4.4.4.3. Dessa forma, a não adoção de garantia contratual encontra respaldo nos princípios da proporcionalidade, razoabilidade, economicidade e eficiência, uma vez que o risco do contrato é reduzido e a exigência de garantia não se justifica para o tipo de objeto contratado.

4.4.4.4 O equilíbrio econômico-financeiro do contrato será preservado nos termos do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, sendo admitidas revisões contratuais quando ocorrerem fatos imprevisíveis, previsíveis, porém de consequências incalculáveis, caso fortuito ou força maior, que alterem as condições originalmente pactuadas e causem impacto significativo nos encargos da CONTRATADA.

4.4.5. Observando-se para todo caso o disposto no Capítulo VIII, seção IV, do Decreto Municipal 1.051 de 2023:

4.4.5.1. O reequilíbrio econômico-financeiro do contrato poderá ocorrer por meio de:

I - Reajuste em sentido estrito;

II - Repactuação;

III - Revisão.

4.4.5.2 O direito ao reajustamento poderá ser objeto de renúncia expressa, parcial ou integral, bem como de negociação entre as partes, com vistas a garantir a vantajosidade da manutenção do ajuste para o interesse público.

4.4.5.3. O reajuste em sentido estrito será concedido por termo de apostilamento e a revisão será formalizada por termo aditivo. O reajuste em sentido estrito pode ser concedido de ofício.

4.4.5.4. O reajuste deverá observar o interregno mínimo de um ano da data limite para apresentação da proposta.

4.4.5.4.1. Não será admitido pleito de reajuste ou acréscimo de preços sob alegação de erro na composição de custos, devendo a proposta apresentada contemplar todos os encargos necessários à execução integral do objeto.

4.4.5.5. O índice utilizado para os casos de reajuste em sentido estrito será o IPCA.

4.4.5.6 A revisão para reequilíbrio econômico-financeiro poderá ser solicitada pela CONTRATADA ou promovida de ofício pela Administração, mediante comprovação documental da ocorrência do fato que justifique a revisão contratual.

4.4.5.7 O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser fundamentado e instruído com documentos comprobatórios, demonstrando a efetiva alteração dos custos inicialmente previstos e sua repercussão no equilíbrio do contrato.

4.4.5.8 A Administração analisará o pedido e, caso deferido, promoverá os ajustes necessários nos valores contratuais ou na execução contratual, conforme os critérios estabelecidos na legislação vigente.

4.4.5.9. O contratado poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto do presente contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

4.6 ADESÃO ÀS ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

4.6.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame, mediante aceite do órgão gerenciador e respeitando-se, as condições e as regras estabelecidas na Lei 14.133/2021. Observando-se para todos os efeitos o disposto no Capítulo VII, seções VIII e IX do Decreto Municipal 1.051 de 2023, as quais tratam do Remanejamento das quantidades registradas na ata de registro de preços e da Utilização da ata de registro de preços por órgãos ou entidades não participantes, respectivamente.

4.6.2. É vedada à 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 no edital;

5. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO DO MODELO DE EXECUÇÃO E DA DESCRIÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS

9.1. DA EXECUÇÃO E DESCRIÇÃO DO OBJETO:

- 9.1.1.** Os serviços a serem contratados compreendem a produção e distribuição de alimentos prontos para o consumo e obedecerão às disposições detalhadas neste Termo de Referência.
- 9.1.2.** Estão incluídas dentre as atividades a serem prestadas: aquisição e conservação de matérias-primas e insumos (incluindo material de higiene e limpeza); pré-preparo; preparo, cocção e distribuição de refeições in loco ou transportadas, o transporte de refeições, higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios utilizados na produção e distribuição dos alimentos e contratação e administração de todo o pessoal envolvido na execução dos serviços relacionados no contrato, incluindo supervisão de todo processo.
- 9.1.3.** Nas Unidades que dispõem de instalação de cozinha, os alimentos serão preparados e distribuídos in loco. Para estes, exige-se, além da força de trabalho, a instalação de equipamentos e disponibilidades de utensílios necessários a execução das atividades, sem nenhum ônus para a contratante.
- 9.1.4.** Para atender às necessidades das Unidades de Saúde é necessário que as atividades sejam desenvolvidas durante 24 horas diárias. Para isso o quadro de pessoal deve ser suficiente para execução dos serviços conforme demanda diária de cada local, baseado na necessidade de garantia da prestação do serviço. A distribuição e categorias do quadro funcional deverão atender as exigências técnicas estabelecidas pelos Nutricionistas da Secretaria de saúde de Ipojuca responsáveis pela Supervisão e avaliação do Contrato, como também pela diretoria de Atenção Especializada. Será exigido que a produção, transporte e distribuição dos alimentos sejam supervisionados por Nutricionista do quadro da Empresa Contratada.
- 9.1.5.** Para atender as necessidades de abastecimento de gêneros alimentícios a Empresa Contratada com sede fora do Estado terá a obrigatoriedade de implantar uma central de abastecimento em Ipojuca ou na Região Metropolitana do Recife em até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato.
- 9.1.6.** O controle de números de refeições solicitadas para pacientes, funcionários e acompanhantes será realizado diariamente, pelo serviço de nutrição da Contratante, juntamente com o funcionário designado pela Contratada.
- 9.1.7.** Os espaços previamente indicados para instalação de cozinha ficam estabelecidos por determinação da diretoria de atenção especializada, conforme quadro a seguir:

UNIDADES DE SAÚDE QUE DISPONIBILIZAM ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO DE COZINHA

UPA CAROZITA BRITO (DISTRITO DE NOSSA SRA. DO Ó)
UPA JORGE PONTUAL (DISTRITO DE CAMELA)
UPA SANTO CRISTO (IPOJUCA CENTRO)

6.2. DO FORNECIMENTO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS

6.2.1. A Secretaria de Saúde disponibilizará espaços físicos (refeitório/copa e unidade produtora – cozinha) em unidades de saúde para produção, fornecimento, manipulação e a distribuição das refeições, considerando que essas refeições serão preparadas nas dependências da Contratante conforme a seguir:

UNIDADES COM ESPAÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO	UNIDADES RECEPTORAS	TIPO DE REFEIÇÃO	TIPO DE SERVIÇO E FREQUENCIA
UPA CAROZITA BRITO	UPA PORTO DE GALINHAS TRANSPORTADA	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉRMICAS, DIÁRIO
	UPA CAROZITA BRITO - LOCAL	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉMICAS DIÁRIO
	BASE DO SAMU LOCAL	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉMICAS DIÁRIO

UPA SANTO CRISTO	MATERNIDADE MÃE LÍDIA (LOCAL)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉRMICAS DIÁRIO/EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	UPA SANTO CRISTO (LOCAL)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉRMICAS DIÁRIO
	RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 1 (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 2 (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	LABORATÓRIO MUNICIPAL (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	CAPS AD (TRANSPORTADA)	LANCHE MANHÃ, ALMOÇO E JANTA	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	CAPS II (TRANSPORTADA)	LANCHE MANHÃ, ALMOÇO E JANTA	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE

			PREVIAMENTO
	UPA IPOJUCA (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
UPA CAMELA	UPA DE SERRAMBI (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉRMICAS DIÁRIO
	UPA CAMELA (LOCAL)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉRMICAS DIÁRIO

6.2.2. As dietas serão confeccionadas nas unidades produtoras listadas na planilha acima, de acordo com cardápio pré-estabelecido pela nutricionista da contratada e aceite pela contratante

6.3. Será distribuído as refeições para os seguintes beneficiários:

- Pacientes;
- Funcionários;
- Acompanhantes.

6.4. PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES

6.4.1. O suco e a sobremesa deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis. Conforme descrições do termo de referência.

6.4.2. Todos os itens pertencentes às dietas deverão estar identificados COM ETIQUETA:

- Enfermaria;
- Nome;
- Leito;
- Tipo de dieta;
- Acondicionados em pratos térmicos.

6.4.3. A dieta para acompanhantes dependerá de autorização prévia do responsável por cada serviço.

6.4.4. Para estimular a aceitação das refeições por parte de pacientes, serão utilizados na cozinha dietética temperos ou molhos à base de azeite virgem, limão, especiarias, ervas aromáticas e tomate. Sementes (linhaça, gergelim, girassol, jerimum, chia e farelo de aveia poderão compor preparações destinadas à pacientes diabéticos. Sachês de sal ou sal dietético, deverão ser disponibilizados no almoço e ceia dos pacientes, sempre que solicitado;

6.5. PARA FUNCIONÁRIOS

6.5.1. Distribuição das refeições será pelo sistema self service, com distribuição em Rampa Térmica, com copos descartáveis e talheres de inox no horário pré-estabelecido pela contratante.

6.5.2. O contratado deverá dispor das rampas térmicas quente e fria para distribuição das refeições. Deverá manter à disposição dos comensais: sal, vinagre, óleo composto, farinha de mandioca.

6.5.3. Juntamente com os talheres e embalados, será colocado palito duas pontas e guardanapos.

6.5.4. O suco deverá ser distribuído em copos descartáveis de 200ml e mantidos em local seco e arejado em recipiente que o mantenha sempre apto ao consumo imediato.

6.5.5. No final da refeição deverá ser fornecido café em copos descartáveis de 50ml, em recipiente que o mantenha sempre apto ao consumo imediato, e disponibilizado açúcar ou adoçante.

6.6. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PELA CONTRATADA:

6.6.1. A contratada deverá executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes, registro nos órgãos competentes e prazo de validade;

6.6.2. A contratada deverá responsabilizar-se pela limpeza: colher resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, no controle de microrganismos que comprometa a segurança do alimento; Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção, antissepsia operação de serviço.

6.6.3. A contratada deverá programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como materiais, de forma a não interferir na rotina das Unidades;

6.6.4. A contratada deverá estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-6/99 (Centro de Vigilância Sanitária) e RDC Nº 216, ANVISA.

- 6.6.5.** A contratada deverá manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, freezers e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- 6.6.6.** A contratada deverá armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo, respeitando ainda, as seguintes normas:
- 6.6.6.1.** PEPS – primeiro que entra, primeiro que sai; último a entrar último a sair-gerenciamento correto e seguro de estoque.
 - 6.6.6.2.** Armazenar primeiro os alimentos resfriados, depois os congelados, as frutas, verduras e legumes, gêneros não perecíveis e por último material descartável e de limpeza;
 - 6.6.6.3.** Material de limpeza deverá ser armazenado separado dos demais produtos;
 - 6.6.6.4.** Não serão permitidas embalagens de madeira e/ ou papelão na despensa, câmara, freezer e outras dependências do Setor de Nutrição;
 - 6.6.6.5.** Todo o material descartável deverá ser acondicionado em sacos plásticos transparentes mantidos fechados;
 - 6.6.6.6.** Todos os dados contidos nas embalagens originais deverão ser registrados nos impressos próprios, de modo a conter todas as informações necessárias para o rastreamento do produto.
- 6.6.7.** 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;
- 6.6.8.** Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (dentre elas, mas não se limitando a: Semana Santa, Natal, Ano novo, Festas Juninas) observados as características de atendimento e aceito pela demandante;
- 6.6.9.** Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;
- 6.6.10.** 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;
- 6.6.11.** Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65° C ou inferior a 7° C (saladas e sobremesas), até o momento final;
- 6.6.12.** Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados, conforme especificado na legislação sanitária e com todos os procedimentos nela descritos, com a devida identificação mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;
- 6.6.13.** Em caso de ocorrência de enfermidades transmitidas por alimentos, a contratada deverá enviar as amostras para exames laboratoriais, em laboratórios idôneos, indicados pela contratante, sem custo para esta, apresentando os resultados das análises.
- 6.6.14.** 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 nova amostra para análises microbiológicas dos alimentos;

- 6.6.15.** Apresentar 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 Portaria CVS nº 6/99, e RDC Nº 216, ANVISA, adequando à execução dos serviços das Unidades objeto do Contrato, sendo que o não atendimento será motivo para rescisão do Contrato;
- 6.6.16.** Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- 6.6.17.** 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;
- 6.6.18.** Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- 6.6.19.** Utilizar utensílios com as 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 e dos utensílios;
- 6.6.20.** Elaborar fichas técnicas das preparações dos cardápios das unidades;
- 6.6.21.** É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com finalidade de modificar características desses gêneros alimentícios
- 6.6.22.** Os alimentos preparados e não consumidos nas refeições não poderão ser utilizados posteriormente.
- 6.6.23.** Todos os gêneros alimentícios empregados nas elaborações das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.
- 6.6.24.** As preparações deverão ter suas temperaturas monitoradas por nutricionistas da contratada responsável e registrada em formulário próprio.
- 6.6.25.** As sobremesas a ser servida em porção, com embalagem individual constando data de fabricação e validade, fornecer a composição (no caso de doces).
- 13.7.** Os itens MÍNIMOS necessários para montagem da cozinha:

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	QUANTIDADE POR UNIDADE DE SAÚDE		
			REFEITÓRIO	COPA	UNIDADE DE SAÚDE
1	AR CONDICIONADO	2	1	1	SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi;
2	RAMPA TÉRMICA QUENTE	14	2		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA

					Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi;
3	RAMPA TÉRMICA FRIA	8	2		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
4	ILHA PARA TEMPEROS	8	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
5	DISTRIBUIÇÃO FRIA (SOBREMESAS)	8	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
6	MESA PARA CAFEZINHO	8	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de

					Galinhas, SPA Carozita Brito, e SPA Serrambi
7	SUQUEIRA (REFRESQUEIRA)	14	2		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
9	ARMÁRIO P/ COPOS DESCARTÁVEIS	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
10	ARMÁRIO P/ GUARDAR LOUÇAS	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
12	FOGÃO	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e

					SPA Serrambi
13	MICRO-ONDAS	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
14	FORNO COMBINADO	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
15	EXAUSTOR	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
16	COIFA	3		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e

					SPA Serrambi
17	CHAPAS	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
18	PASTRU PARA ACONDICIONAMENTO TÉRMICO DE ALIMENTOS, CARRO TÉRMICO P/DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÃO COM CAPACIDADE DE 25 DIETAS.	6		8	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
19	GELADEIRA PARA HORTIFRÚTIS	6			Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
20	GELADEIRA PARA AMOSTRAS	6		6	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA

					Carozita Brito e SPA Serrambi
21	LIQUIDIFICADOR	6		6	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
22	MESAS DE APOIO	14	1	1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
24	PORTA PAPEL TOALHA	14	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
25	PORTA SABONETE LÍQUIDO ANTISSÉPTICO	14	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi

26	LIXEIRA PARA DESCARTÁVEIS	1	1	1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
27	LIXEIRA PARA ORGÂNICOS	1	1	1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
28	SANDUICHEIRA	14		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
29	ARMÁRIO PARA PRODUTOS DE LIMPEZA	1		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
30	CAIXA DE HOT BOX	Suficiente e necessárias para distribuição de alimentos			TODAS UNIDADES

		acondicionados em embalagens descartáveis	
31	CATRACA DIGITAL + SOFTWARE	SUFICIENTE PARA CONTROLE DO ACESSO AOS REFEITÓRIOS	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
NOTA : A REPOSIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSILHOS, MOBILIÁRIOS E DEMAIS OBJETOS UTILIZADOS NA EXECUÇÃO DA CONTRATAÇÃO, DEVE LEVAR EM CONSIDERAÇÃO O NÍVEL DE DEPRECIAÇÃO DO OBJETO E A VIDA ÚTIL QUANDO INDICADA PELO FABRICANTE. NA INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS USADOS, OS MESMOS DEVERÃO ESTAR EM BOAS CONDIÇÕES E PRECISARÃO SER SUBMETIDOS À APROVAÇÃO DA CONTRATANTE. A CONTRATADA DEVERÁ POSSUIR CONTRATO DE MANUTENÇÃO DOS SEUS EQUIPAMENTOS. PARA EQUIPAMENTOS ELETROELETRÔNICOS, SERÁ EXIGIDO O SELO PROCEL COM O NÍVEL DE EFICIÊNCIA A OU B, QUANDO FOR CABÍVEL. NA IMPOSSIBILIDADE DE SELO OS PRODUTOS DEVEM APRESENTAR OS MELHORES NÍVEIS DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DISPONÍVEIS NO MERCADO, DE FORMA A POSSIBILITAR O USO RACIONAL DE ENERGIA E RESULTAR EM MENOR ÔNUS PARA O CONTRATANTE.			

13.8.RELAÇÃO DE MATERIAL MINIMO NECESSÁRIO PARA A PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES E ATENDIMENTO AOS PACIENTES, USUÁRIOS, ACOMPANHANTES E SERVIDORES

UTENSÍLIOS ESSENCIAL NA COZINHA INDUSTRIAL, SEGUNDO NECESSIDADE DE PRODUÇÃO A SER CONTRADA		
UTENSÍLIOS	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO
Abridor de garrafa	10	Alumínio

Abridor dede lata	10	Alumínio
Assadeira retangular com grelha	4	Em alumínio, tipo industrial, alta, soldada, com alça, nº 08
Assadeira para bolo	12	Em alumínio, tipo industrial, alta, soldada, com alça, nº 08
Bandeja de apoio para refeições - pacientes	70	Em plástico resistente, com alças e pernas para apoio, 63x36x7,2 cm
Bandeja lisaretangul ar	50	em polietileno
Bandeja lisa de retangular	50	em aço inox
Batedor de ovos	6	Em inox, 22x22cm
Botijão térmico	35	Com tripé retrátil, 06L
Botijão térmico	10	Com tripé retrátil, 09L
Botijão térmico	24	Com tripé retrátil, 12L
Cuba gastronômica	30	Em inox, funda, retangular, 60x40x20cm
Cuba gastronômica	60	Em inox, rasa, retangular, 60x40x10cm
Cuba gastronômica	30	Em inox, funda, retangular, 30x26x20cm
Cuba gastronômica	60	Em inox, rasa, retangular, 30x26x10cm

Caçarola	12	Em alumínio, 40L
Caçarola	12	Em alumínio, 50L
Caçarola	12	Em alumínio, 25L
Caçarola	12	Em alumínio, 20L
Caçarola	15	Em alumínio, 05L com tampa
Caçarola	15	Em alumínio, 03L tampa
Caixa plástica retangular	30	Com tampa, 26L, 30x60cm
Caixa retangular para polpa	15	Em plástico, 120x87cm
Caixa organizadora média cristal 13,5L	30	em plástico média cristal
Caldeirão	12	Em alumínio, 40L
Caldeirão	12	Em alumínio, 20L
Caldeirão	12	Em alumínio, 05L
Chinoia (funil)	10	Em inox, 16cm
Colher para buffet	60	Em inox, tipo doméstica
Colher de mesa	300	Em inox, não deformável
Colher grande	30	Em polietileno, maciça, 70 cm
Colher média	30	Em polietileno, maciça, cabo longo, 50 a 60 cm
Colher pequena	18	Em polipropileno, maciça, 40 cm
Concha grande	60	Em inox, tipo industrial, entre cabo longo e pequeno
Concha média	60	Em inox, tipo doméstica

Concha pequena	60	Em inox, tipo doméstica
Cortador de massa/pizza	6	Em inox, carretilha, 21cm
Depósito para mantimentos	14	em plástico 15 l
Depósito para mantimentos	15	Em plástico com tampa, entre 8 a 10 L
Escorredor de arroz	6	Em inox, tipo doméstico
Escumadeira grande	20	Em inox, tipo industrial, 15x55cm
Escumadeira média	20	Em inox, tipo industrial 12x40cm
Espremedor de batatas	2	Em alumínio, tipo doméstico
Faca de mesa	600	Em inox, não deformável
Faca peixeira	10	Em inox, cabo plástico branco, 6 polegadas
Faca peixeira	10	Em inox, cabo plástico branco, 8 polegadas
Faca peixeira	10	Em inox, cabo plástico branco, 10 polegadas
Faca peixeira	10	Em inox, cabo plástico branco, 12 polegadas
Faca serra para pão	12	Em inox, cabo plástico, 8 polegadas, com serra
Forma redonda para bolo	6	Em alumínio, 40x 80 cm
Frigideira	3	Antiaderente, nº16
Frigideira	4	Antiaderente, nº22

Garrafa térmica	40	Capacidade de 1 litro
Garfo de mesa	300	Em inox, não deformável
Garfo para fritura (trinchante)	6	Em inox, 30cm
Panquequeira média	8	Antiaderente, 22 cm
Panquequeira pequena	8	Antiaderente, 18 cm
Escorredor de massa	4	Em inox, com alça, 50x25 cm
Amolador	8	Tipo chaira, profissional, 25 cm
Pegador de macarrão	12	Em inox, entre cabo longo e curto
Pegador de salada	12	Em inox, entre cabo longo e curto
Peneira grande	8	Em plástico ou inox, ≥ 19 cm
Peneira média	8	Em plástico ou inox, ≥ 13 cm
Peneira pequena	5	Em Inox ou arame, ≥ 7 cm
Prato fundo mesa	300	Tipo duralex, transparente
Prato raso mesa	300	Tipo duralex, transparente
Prato sobremesa	300	Tipo duralex, transparente
Porta papel toalha	16	
Caixa térmica tipo "cooler"	6	Retangular, 12L, 39,4 x 26,7 x 36,0 cm
Rolo para massa	2	Em polietileno, 40x 7cm

grande		
Tábua de carne	8	Em polietileno, 40 x 60 x 1 cm 5 tábuas, uma para cada tipo de alimento: carnes cruas, peixes crus, legumes, frio, frutas e vegetais e para alimentos cozidos.
Tacho grande	2	Em alumínio, 22L
Tacho médio	2	Em alumínio, 12L
Tridente (Grafo)	6	Em alumínio, 60cm
Tridente (Grafo)	6	Em alumínio, 45cm
Trinchante para aves (tesoura)	2	Em inox, cabo em polietileno, com lâmina, aproximadamente 25 cm
Suporte sabão	17	
Baldes para limpeza	10	
Mop para limpeza	8	

5.9. QUADRO FUNCIONAL MÍNIMO

5.9.1. Lista de profissionais e quantitativos necessários para a execução do objeto:

- QUANTITATIVO GERAL DE PROFISSIONAIS POR CATEGORIA

PROFISSIONAIS	QUANTITATIVO TOTAL	ESCOLARIDADE	CARGA HORÁRIA	CBO
Supervisora de nutrição	01	- Graduação em nutrição OU - Pós-graduação em	44 horas semanais (diarista)	223710

		gestão de unidades de alimentação e nutrição OU qualidade e segurança dos alimentos		
Nutricionista de produção	03	- Graduação em nutrição OU - Pós-graduação em alimentação coletiva	44 horas semanais (diarista)	223710
Técnica em nutrição (plantonista diurno)	07	- Curso de técnico em nutrição e dietética	12/36	325210
Técnica em nutrição (plantonista noturno)	01	- Curso de técnico em nutrição e dietética	12/36	325210
Estoquista (diarista)	03	2º grau completo	44 horas semanais (diarista)	414125
Auxiliar de estoque	01	2º grau completo	44 horas semanais (diarista)	414105
Copeira diurno (diarista)	04	2º grau completo	44 horas semanais	513425
Copeira diurno (plantonista)	04	2º grau completo	44 horas semanais	513425
Copeira noturno (plantonista)	10	2º grau completo	12/36	513425

Cozinheiro diurno (plantonista)	06	2º grau completo	12/36	513205
Cozinheiro noturno (plantonista)	06	2º grau completo	12/36	513205
Auxiliar de cozinha diurno (plantonista)	12	Ensino fundamental completo	12/36	513505
Auxiliar de cozinha noturno (Plantonista)	02	Ensino fundamental completo	12/36	513505
Auxiliar de Serviços Gerais (ASG) – plantonista diurno	07	Ensino fundamental completo	12/36	514320
Motorista	09	Ensino fundamental completo	12/36	782510

NOTA: Condições Adicionais:

- A Contratada deverá realizar capacitação dos profissionais, sempre quando se fizer necessário, em face de atualização, mudança dos processos de trabalho e nova Legislação que alterem sua atividade.
- A contratada deverá efetuar a contratação dos profissionais de forma regular, obedecendo à legislação trabalhista e previdenciária vigente, bem como os acordos, convenções ou dissídios coletivos das categorias profissionais.
- Fornecer, no prazo de quinze dias após o início das atividades do profissional no posto de trabalho, crachás de identificação, a ser utilizado na altura do tórax, em que conste o logotipo da Contratada, nome da empresa, do profissional, da unidade da Contratante, o número da matrícula, do registro geral, a fotografia, sujeitos à aprovação da Contratante, vedado o repasse dos respectivos custos aos seus empregados.

6. DESCRIÇÃO E CONCEITUAÇÃO DOS CARDÁPIOS/DIETAS

14.1. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS:

DIETAS NORMAIS

- Desjejum
- Ceia e lanches
- Almoço e jantar

DIETAS BÁSICAS

Consistências;

- Dieta líquida e semi-líquida;
- Dieta líquida pastosa;
- Dieta pastosa;
- Dieta branda.

DIETAS ESPECIAIS

Dieta de acréscimo/paciente;

- Dieta hiperprotéica;
- Dieta hipercalórica;
- Dieta de restrição/paciente;
- Dieta hipoglicídica;
- Dieta hipoprotéica;
- Dieta hipossódica;
- Dieta hipolipídica.
- Dieta laxante.

14.2. DIETA:

14.2.1. DIETA GERAL/ NORMAL/ LIVRE (Colaboradores e acompanhantes) – Dieta indicada para indivíduos cuja condição clínica não justifique restrições alimentares ou da consistência de alimentos.

14.2.2. Quantidades adequadas de nutrientes com o objetivo de suprir as necessidades do organismo (normocalórico, normoglicídico, normolipídico, normoprotéico);

14.2.3. Não existe restrição no tipo ou método de preparo dos alimentos servidos;

14.2.4. Dieta nutricionalmente adequada em: quantidade, qualidade, harmonia e adequação.

14.2.5. Indivíduos saudáveis.

14.3. DIETA TERAPIA (pacientes e funcionários)

14.3.1. Prevenção e tratamento de indivíduos portadores de uma determinada doença por meio de alimentação adequada, fornecendo os nutrientes adequados de forma que melhor se adapte ao tipo de condição patológica, físicas, nutricionais e biológicas do indivíduo. Conforme mapa de dieta das unidades de saúde.

14.3.2. DIETA - Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias

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

- XXIV. **DIETA LÍQUIDA-PASTOSA** - Preparações liquefeitas, não espessas;
- XXV. **DIETA PASTOSA** - Modificação da consistência de todas as preparações para a forma de pasta (moídas, amassadas, raladas ou desfiadas bem fininhas), sem celulose de frutas e vegetais crus, com modificação mecânica da consistência;
- XXVI. **DIETA BRANDA** - Substitui-se as preparações com celulose crua, sem modificações mecânica. É proibido frutas ricas em celulose, verduras e carnes de difícil digestão e excesso de condimentos e gordura;
- XXVII. **DIETA NORMAL** – Dieta básica, sem restrições ou acréscimos de seus nutrientes e sem alteração na sua consistência;
- XXVIII. **DIETAS ESPECIAIS** - Aquelas que têm sua composição alterada por restrição ou acréscimo de seus nutrientes;
- XXIX. **DIETA DE RESTRIÇÃO** - Aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, ou micronutrientes;
- XXX. **DIETA DE ACRÉSCIMO** - Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes ou micronutrientes;
- XXXI. **DIETA HIPOLIPÍDICA** - Exclui-se alimentos naturalmente ricos em gorduras, gordura de cocção e em molhos, usando leite desnatado inclusive nas preparações;
- XXXII. **DIETA HIPOPROTÉICA** - Com restrição no teor protéico;
- XXXIII. **DIETA HIPOSSÓDICA**- Sem sal de cocção, cozida sem cloreto de sódio, servida com ½ (meia) unidade de limão cortado em gomos, ou com sal em sachê individualizado com 1 grama ou sal

dietético, ervas aromáticas e outros condimentos a critério da Nutricionista da Unidade de Saúde;

XXXIV. **DIETA HIPOCALÊMICA** - Com restrição de potássio;

XXXV. **DIETA HIPERCALÓRICA**-Com acréscimo de calorias, através de alimentos ricos em calorias, enriquecida com mel, maltodextrina, TCM ou outros suplementos calóricos a critério da Nutricionista;

XXXVI. **DIETA HIPERPROTÉICA** - Com acréscimo no teor protéico, através de alimentos ricos em proteína ou suplementos protéicos, a critério da Nutricionista da CONTRATANTE;

XXXVII. **DIETA CONSTIPANTE** - Pobre em fibras, acrescida de reguladores intestinais, a critério da Nutricionista da CONTRATANTE;

XXXVIII. **DIETA LAXANTE** - Rica em fibras e vegetais crus, acrescida de reguladores intestinais, a critério da Nutricionista;

XXXIX. **DIETA ENTERAL**- É a administração de nutrientes diretamente no trato gastrointestinal de um paciente através de uma sonda, quando a alimentação oral não é possível ou suficiente.

XL. **CARDÁPIO** - É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;

XLI. **ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES** - São os alimentos “in natura” ou preparações constantes da lista deste termo de referência, que atenderão os seguintes casos:

- Composição das dietas líquidas (inclusive sondas) e dietas para lactantes;
- Composição de dietas de acréscimo;
- Complementação hídrica;
- Composição das refeições da dieta especial e da dieta infantil, quando estas não forem servidas na sua totalidade;
- Solicitações não rotineiras, quando devidamente autorizadas;

XLII. **DESEJUM** - Refeição servida pela manhã

XLIII. **LANCHE** - Pequena refeição servida entre as principais refeições;

XLIV. **ALMOÇO E JANTAR** - Refeições principais ou grandes refeições;

XLV. **CEIA** - Refeição servida em substituição ao jantar;

XLVI. **LANCHE NOTURNO**– Pequena refeição servida após o jantar ou ceia

14.4. DESCRIÇÃO DAS DIETAS BÁSICAS e ESPECIAIS

LIQUIDA PASTOSA

• LÍQUIDAPASTOSADESEJUM-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS)

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) SUCO OU	ml		150
• VITAMINA		250	200

	ml		
• b) BANANA COMPRIDA OU CARÁ	gr	250	100
• C)MINGAU VARIADOS	ml	250	200
• d)CAFÉ ou CHÁ	ml	150	100
• e)LEITE DESNATADO/INTEGRAL	ml	150	100
• AÇÚCAR/ADOÇANTE	uni	01	01

• **LÍQUIDAPASTOSA– LANCHE DA MANHÃ -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS)**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) IOGURTE DIVERSOS ou	ml	200	150
• VITAMINAS	ml	250	200

• **LÍQUIDAPASTOSA– ALMOÇO -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS)**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) SOPA/CREME/CONSUMÊ	ml	250	200
• b) CALDO DE LEGUMINOSAS	ml	250	200
• c) SUCOS ou ÁGUA DE COCO	ml	200	150
• AÇÚCAR/ADOÇANTE	uni	1	1
• D) SOBREMESA	g	80	50
• Gelatina ou	g	80	50
• Flan ou	g	80	50
• Doces cremosos			

• E) Geléia de frutas	g	15	15
•			

• **LÍQUIDAPASTOSA– LANCHE DA TARDE -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) vitamina de frutas	ml	250	200
Açúcar /adoçante (sachê)	uni	1	1

• **LÍQUIDAPASTOSA JANTAR -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• A)MINGAU	ml	250	200
• B) SOPA/CREME/CONSOMÊ	ml	250	200
• C) CAFÉ ou CHÁ	ml	200	100
• D) LEITE DESNATADO	ml	100	100
• E) SUCO	uni	200	150
	uni	1	1
• AÇÚCAR/ADOÇANTE (sachê)			

• **LÍQUIDAPASTOSA– LANCHE NOTURNO -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• A) leite ou vitamina ou	ml	250	150
• Suco ou	ml	250	150
• chá	ml	250	150

• AÇÚCAR/ADOÇANTE (sachê)	uni	1	1
---------------------------	-----	---	---

DIETA LIQUIDA

• LÍQUIDA TOTAL– DESJEJUM-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS)

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• A) água de coco	ml	180	
• B) Chás variados	ml	250	
• Açúcar /adoçante (sachê)	uni	1	

• LÍQUIDA TOTAL– LANCHE DA MANHÃ -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA)

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Suco de polpa ou	ml	200	
• água de coco	ml	200	
Açúcar /adoçante (sachê)	uni	1	

• LÍQUIDA TOTAL– ALMOÇO-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS)

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Caldo de carne	ml	250	
• b) Caldo de leguminosas / legumes	ml	250	

• c) Suco	ml	250	
• d) açúcar / adoçante (sachê)	uni	1	

• **LÍQUIDA TOTAL– LANCHE DA TARDE -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Suco de polpa ou	ml	200	
• água de coco	m	200	
Açúcar /adoçante (sachê)	uni	1	

• **LÍQUIDA TOTAL– JANTAR-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) CALDO DE CARNE	ml	250	
• b) CALDO DE LEGUMINOSAS/LEGUMES	ml	250	
• c) SUCOS	ml	250	
• AÇÚCAR/ADOÇANTE	uni	1	

• **LÍQUIDA TOTAL– LANCHENOTURNO -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS)**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• A) Leite ou	ml	250	
• Suco ou	ml	250	
• chá	ml	250	
• AÇÚCAR/ADOÇANTE (sachê)	uni	1	

• **PACIENTE GERAL L– DESJEJUM-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS)**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Chá com ou sem açúcar ou	ml	200	150
• camomila,	ml	200	150
• canela,	ml	200	150
• erva doce	ml	200	150
• similar.	ml		
• b) Suco de polpa de fruta ou natural ou	ml	200	150
• Leite integral	ml	200	150
• Leite desnatado pasteurizado ou UHT	ml	200	150
• Leite sem lactose	ml	200	150
• Leite de soja	ml	200	150
• Bebida láctea	ml	200	150
•iogurte natural	ml	200	150
•iogurte com sabor	ml	200	150
• Leite fermentado	ml	200	150
• Vitamina de fruta	ml	200	150
		200	150
		200	150
		200	150
• c) Até 02 pães francês (60G) ou	g	50	50

- Pão de forma tradicional, - Pão de forma integral.	g g	50 50	50 50
d) Fruta da época.	G /uni	200 / 1	150 /1
e) Torradas acompanhadas de geleia ou creme de ricota ou patê de frango ou patê de atum - patê feito com creme de ricota ou requeijão light Em embalagem individual.	G g g	50 20 20	50 20 18
h) Ovos mexidos ou - Queijo minas, - Ricota - Mussarela - Frango assado, - Carne moída ao molho de tomate	g g g g g g g	50 30 30 30 30 100 100	50 30 30 30 80 60
g) Papa de aveia ou - mingunzá - macaxeira - batata doce - inhame - cará - banana comprida - cuscuz.	ml ml g g g g g g uni g	250 250 250 250 250 250 1 250	150 150 150 150 150 150 1 150

• **PACIENTE GERAL– LANCHE DA MANHÃ -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
------------------------	--	--------	---------

• a) Suco de polpa de fruta ou natural ou	ml	200	150
• Leite integral	ml	200	150
• Leite desnatado pasteurizado ou UHT	ml	200	150
• Leite sem lactose	ml	200	150
• Leite de soja	ml	200	150
• Bebida láctea	ml	200	150
• Iogurte natural	ml	200	150
• Iogurte com sabor	ml	200	150
• Leite fermentado	ml	200	150
• b) Biscoito tipo cookies normal e dietético ou	g	50	50
• bolos simples sabores variados: chocolate, milho, fubá, mandioca, macaxeira, banana com aveia)	g	100	60
• broa /	g	50	50
• tapioca sabores variados (coco, queijo, coco e queijo ou tapioca de queijo com frango	g	80	60
• sanduiches de queijo coalho	g	80	60
• Sanduiche natural com patê de atum	g	80	60
• Sanduiche natural com patê de frango	g	80	60
	g	80	60
	g	80	60
• c) Fruta: Mamão papaia, Mamão formosa, Banana nanica, Banana prata, Banana comprida, Abacaxi, Laranja, Pera, Laranja lima, Laranja Cravo, goiaba, Ameixa, Melão, Manga, Morango, Maça, Uva verde ou roxa, Melancia, Salada de fruta.	G / uni	200 /1	150 /1
Ter disponível nesta refeição, no mínimo, 2 (duas) opções de frutas previamente cortadas e prontas para o consumo. (Exceto as frutas que sofrem escurecimento enzimático)			

• **PACIENTE GERAL– ALMOÇO-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Arroz branco ou	g	100	50
• Arroz parboilizado	g	100	100
• Arroz Integral	g	100	100

• b) Feijão macassar ou	g	210	100
• Feijão mulatinho	g	210	100
• Feijão carioca	g	210	100
• Feijão verde	g	210	100
• Feijão Branco	g	210	100
• Feijão Preto	g	210	100
• c) Macarrão branco ou	g	100	50
• Macarrão integral		100	50
Com ou sem molho de tomate (sem óleo)	m	20	10
• d) Purê de batata inglesa ou	g	100	60
• Purê de Jerimum	g	100	60
• Suflê de legumes	g	200	60
• Lasanha a bolonhesa	g	200	100
• Lasanha de frango	g	200	100
• Torta de legumes com frango	g	200	100
• e) Farinha de mandioca	G	40	20
• f) carnes vermelhas de 1° qualidade ou	g	180	100
• frango assado (peito/coxa e sobrecoxa)	g	150/220	100/-
• Frango ao molho de legumes (não utilizar óleo)	g	180	100
• Filé de peixe assado	g	160	100
• Ovos Cozidos	g	100	50
• f) Salada crua, à base de vegetais crus. Constituídas de pelo menos 03 vegetais, grãos, caules, acrescidas de molhos variados como:	gr g	80	40
• g) Salada cozida, à base de vegetais cozidos, tubérculos e raízes.	G	100	50
• h) Sobremesa constituída por frutas ou	G/unid	100/1	100/1
• Gelatina/sobremesas dietéticas	g	80	80

Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for doce.			
Ter disponível nesta refeição, no mínimo, 2 (duas) opções de frutas previamente cortadas e prontas para o consumo. (Exceto as frutas que sofrem escurecimento enzimático)			
i) Suco de frutas natural fresco ou - polpa, - Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10º C. Deverá ser servido 02 opções de sucos diariamente, sendo um com baixa acidez. - Não é permitido o uso de suco artificial.	ml	200	150

• **LÍQUIDA TOTAL– LANCHE DA TARDE -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇAS**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• Suco de polpa de fruta ou	ml	200	150
• Leite integral	ml	200	150
• Leite desnatado pasteurizado ou UHT	ml	200	150
• Leite sem lactose	ml	200	150
• Leite de soja	ml	200	150
• Bebida láctea	ml	200	150
• Iogurte natural	ml	200	150
• Iogurte com sabor tradicional	ml	200	150
• Iogurte com sabor diet	ml	200	150
• Leite fermentado			

b) Biscoito tipo cookies normal ou	g	50	50
• Biscoito diet		50	50
• bolos simples sabores variados: chocolate, milho, fubá, mandioca, macaxeira, banana com aveia	g	100	60
• Tapioca sabores variados (coco, queijo, coco e queijo ou tapioca de queijo com frango		80	
• sanduiches de queijo coalho	g	80	60
• Sanduiche natural com patê atum	g	80	60
• Sanduiche natural com patê frango	g	80	60
			60
			60
c) Fruta in natura, frutas frescas.	Unid/g	1/200	1/150
Ter disponível nesta refeição, no mínimo, 2 (duas) opções de frutas previamente cortadas e prontas para o consumo. (Exceto as frutas que sofrem escurecimento enzimático)			

• **PACIENTE GERAL– JANTAR-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Sopa de legumes com carne de 1ª qualidade ou	ml	300	200
• Sopa de legumes com frango			
Quando servidos, deve ser acompanhado de pão francês ou torradas			
• b) Arroz	G	180	100
• c) Carnes (bovinas de 1º qualidade ou	g	180	100
• frango	g	150	100
• Peixe	g	160	100
• d) Sanduíches natural com patê de frango	g	80	60
• Sanduiche natural com patê atum			

• e) Macaxeira ou	g	200	150
• Inhame / cará	g	200	150
• Batata doce	g	200	150
• Banana comprida cozida	uni	01	01
• Arroz /cuscuz	g	180	100
• f) Suco de frutas natural ou	ml	200	150
• Polpa de fruta,			
- Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10º C.			
- Não sendo permitido o uso de suco artificial.			
• g) Suco de polpa de fruta ou natural ou	ml	200	150
• Leite integral	ml	200	150
• Leite desnatado pasteurizado ou UHT	ml	200	150
• Leite sem lactose	ml	200	150
• Leite de soja	ml	200	150
• Bebida láctea	ml	200	150
• Iogurte natural	ml	200	150
• Iogurte com sabor	ml	200	150
• Leite fermentado	ml	200	150
• Chá com ou sem açúcar (camomila, canela, erva doce ou similar).	ml	200	150

• **PACIENTE GERAL– LANCHE NOTURNO -REFEIÇÕES(PACIENTES ADULTOS/ CRIANÇA)**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Suco de polpa de fruta ou natural ou	ml	200	150
• Leite integral	ml	200	150
• Leite desnatado pasteurizado ou UHT	ml	200	150
• Leite sem lactose	ml	200	150
• Leite de soja	ml	200	150
• Bebida láctea	ml	200	150
• Iogurte natural	ml	200	150
• Iogurte com sabor	ml	200	150
• Leite fermentado	ml	200	150
• Vitamina de frutas		200	150

	ml	200	150
	ml		
	ml		
	ml		
• b) Biscoito tipo cookies normal ou • Biscoito diet • Bolos simples sabores variados: chocolate, milho, fubá, mandioca, macaxeira, banana com aveia) • Tapioca sabores variados (coco, queijo, coco e queijo ou tapioca de queijo com frango / • Sanduiches de queijo coalho / • Sanduiche natural com patê atum • Sanduiche natural com patê frango.	g g g g g g g g g g	50 50 100 80 80 80 80 80 80	50 50 60 60 60 60 60 60 60
• c) Frutas Ter disponível nesta refeição, no mínimo, 2 (duas) opções de frutas previamente cortadas e prontas para o consumo. (Exceto as frutas que sofrem escurecimento enzimático)	Uni/g	1/200	1/150

- DESJEJUM-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA)

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Chá variados com ou sem açúcar ou	ml	200	
• café adoçado	ml	150	
• leite integral	ml	100	

• b) pão francês ou sedinha	G	50	
• c) Fruta da época.	g /uni	200 / 1	
• d)margarina	g	10	
• e) Ovos mexidos ou	g	100	
• Queijo Mussarela ou	g	30	
• Peito de frango ou	g	100	
• Carne moída ou	g	100	
• Requeijão	g	30	
• f) Papa de aveia ou	ml	300	
• mungunzá ou	ml	300	
• macaxeira ou	g	300	
• batata doce ou	g	300	
• inhame ou	g	300	
• cará ou	g	300	
• banana comprida ou	g	1	
• cuscuz.	g	300	
	uni		
	g		

• **ACOMPANHANTE- ALMOÇO-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA)**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
a)Salada crua, à base de vegetais crus. Constituídas de pelo menos 03 vegetais, grãos, caules	g	80	
• b) Feijão macassar ou	g	210	
	g	210	

• Feijão mulatinho	g	210	
• Feijão carioca	g	210	
• Feijão Preto			
• c) Macarrão branco ou	g	100	
• Macarrão integral			
d) salada cozida ou	g	100	
• Purê de batata inglesa ou	g	100	
• Purê de Jerimum ou	g	100	
• Suflê de legumes	g	100	
e) Farinha de mandioca	g	40	
f) CARNES			
• frango (filé e cubos) OU			
• suíno OU			
• frango (coxa/sobrecoxa) OU	g	150	
• Peixe(filé/posta) ou	g	150	
• Bovina (bife) ou	g	150	
• bovina (guisado/isca/cubos) ou	g	220	
• fígado ou	g	160/200	
• preparações composta por carne	g	180	
• preparações composta por frango	g	180	
• Prato típico	g	150	
	g	200	
	g	200	
	g	300	
g) Arroz branco ou	g	100	
• Arroz parboilizado	g	100	
• Arroz Integral	g	100	
h) sobremesa:			
• fruta ou	g	1/200	
• doce caseiro ou	g	80	
• chocolate			

• gelatina	unid	1	
	g	80	
• i) suco polpa	ml	200	

• **ACOMPANHANTE– JANTAR-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Sopa de legumes com carne ou	ml	300	
• Sopa de feijão ou canja	ml	300	
• B) pão c/margarina	g	50 /10	
• c) café com leite	g	200	
d) Carnes /aves			
• frango peito(cubos/iscas/filé)	g	150	
• OU preparações c/frango	g	150	
• OU frango coxa/sobrecoxa	g	220	
• bovina (bife)	g		
• OU bovina (guisado/isca/cubos)	g	180	
• OU preparações c/ carne	g	180	
• peixe	g	180	
	g	200	

		160	
• e) tubérculos / cereais	g	200	
• Macaxeira ou	g	200	
• Inhame / cará	g	200	
• Batata doce	g	200	
• Arroz	g	180 200	
• cuscuz	g		
	g		
• f) salada cozida / purê	ml	100 / 150	
• g) fruta	g /unid	200 /1	

• **SERVIDORES – DESJEIUM-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Chá variados com ou sem açúcar ou	ml	200	
• café adoçado	ml	150	
• leite integral	ml	100	
• b) pão francês ou sedinha (50G)	g	50	
• c) Fruta da época.	g /uni	200 / 1	
• d)margarina	g	10	
• e) Ovos mexidos ou	g	100	
• Queijo Mussarela ou	g	30	
• Peito de frango ou	g	100	
• Carne moída ou	g	100	
• Requeijão	g	100	
• Charque /carne de sol	g	30	
	g	100	

• f) Papa de aveia ou	ml	300	
• mungunzá ou	ml	300	
• macaxeira ou	g	300	
• batata doce ou	g	300	
• inhame ou	g	300	
• cará ou	g	300	
• banana comprida ou	g	1	
• cuscuz.	g	300	
	uni		
	g		

• **SERVIDORES – LANCHE DA MANHÃ - REFEIÇÕES (PACIENTES ADULTOS/ CRIANÇA)**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
• a) Suco de polpa de fruta ou natural ou	ml	200	
• achocolatado ou	ml	200	
• Bebida láctea ou	ml	200	
• vitamina	ml	200	
• b) Biscoito tipo cookies normal e dietético ou	g	50	
• bolos simples sabores variados: chocolate, milho, fubá, mandioca, macaxeira, banana com aveia)	g	100	
• broa	g	50	
• tapioca sabores variados (coco, queijo, coco e queijo ou tapioca de queijo com frango	g	80	
• sanduiches de queijo muçarela	g	80	
• Sanduiche natural com patê de atum	g	80	
• Sanduiche natural com patê de frango	g	80	
	g	80	
	g	80	

c) Fruta: Mamão papaia, Mamão formosa, Banana nanica, Banana prata, Abacaxi, Laranja, Pera, Laranja lima, Laranja Cravo, goiaba, Ameixa, Melão, Manga, Maça, Melancia, Salada de fruta.	g / uni	200 /1	

• **SERVIDORES – ALMOÇO-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
a)Salada crua, à base de vegetais crus. Constituídas de pelo menos 03 vegetais, grãos, caules	g	80	
b) Feijão macassar ou - Feijão mulatinho - Feijão carioca - Feijão Preto	g g g g	210 210 210 210	
c) Macarrão branco ou - Macarrão integral	g	100	
d) salada cozida ou - Purê de batata inglesa ou - Purê de Jerimum ou - Suflê de legumes	g g g g	100 100 100 100	
e) Farinha de mandioca	g	40	
f) CARNES - frango (filé e cubos) OU - suíno OU - frango (coxa/sobrecoxa) OU - Peixe(filé/posta) ou	g	150	

• Bovina (bife) ou	g	150	
• bovina (guisado/isca/cubos) ou	g	150	
• fígado ou	g	220	
• preparações composta por carne	g	160/200	
• preparações composta por frango	g	180	
• Prato típico	g	180	
	g	150	
	g	200	
	g	200	
	g	300	
• g) Arroz branco ou	g	100	
• Arroz parboilizado	g	100	
• Arroz Integral	g	100	
• h) sobremesa:			
• fruta ou	g	1/200	
• doce caseiro ou	g	80	
• chocolate	unid	1	
• gelatina	g	80	
• i) suco polpa	ml	200	

- SERVIDORES– LANCHE DA TARDE -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
a) Suco de polpa de fruta ou natural ou - achocolatado ou - Bebida láctea ou - Vitamina	ml ml ml ml	200 200 200 200	
b) Biscoito tipo cookies normal ou - Biscoito diet - bolos simples sabores variados: chocolate, milho, fubá, mandioca, macaxeira, banana com aveia - Tapioca sabores variados (coco, queijo, coco e queijo ou tapioca de queijo com frango - sandwiches de queijo muçarela - Sanduche natural com patê atum - Sanduche natural com patê frango	g g g g g g g g	50 50 100 80 80 80 80 80	
c) Fruta in natura, frutas frescas. Ter disponível nesta refeição, no mínimo, 2 (duas) opções de frutas previamente cortadas e prontas para o consumo. (Exceto as frutas que sofrem escurecimento enzimático)	Unid/g	1/200	

• **SERVIDORES – JANTAR-REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
a) Sopa de legumes com carne ou	ml	300	

• Sopa de feijão ou canja	ml	300	
• B) pão c/margarina	g	50 /10	
• c) café com leite	g	200	
d) Carnes /aves			
• frango peito(cubos/iscas/filé)		150	
• OU preparações c/frango	g		
• OU frango coxa/sobrecoxa	g	150	
		220	
• bovina (bife)	g		
• OU bovina (guisado/isca/cubos)			
• OU preparações c/ carne		180	
• peixe	g	180	
	g	180	
	g	200	
	g	160	
• e) tubérculos / cereais	g	200	
• Macaxeira ou	g	200	
• Inhame / cará	g	200	
• Batata doce	g	200	
• Arroz	g	180 200	
• Cuscuz	g		
	g		
• f) salada cozida / purê	ml	100 / 150	
• g) fruta	G /unid	200 /1	

• **SERVIDORES – LANCHENOTURNO -REFEIÇÕES(PACIENTESADULTOS/CRIANÇA)**

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO		ADULTO	CRIANÇA
a) Suco de polpa de fruta ou natural ou - achocolatado ou - Bebida láctea ou - Vitamina	ml ml ml ml	200 200 200 200	
b) Biscoito tipo cookies normal ou - Biscoito diet - Bolos simples sabores variados: chocolate, milho, fubá, mandioca, macaxeira, banana com aveia) - Tapioca sabores variados (coco, queijo, coco e queijo ou tapioca de queijo com frango / - Sandwiches de queijo muçarela - Sanduche natural com patê atum - Sanduche natural com patê frango.	g g g g g g g g g g	50 50 100 80 80 80 80 80 80	
c) Frutas Ter disponível nesta refeição, no mínimo, 2 (duas) opções de frutas previamente cortadas e prontas para o consumo. (Exceto as frutas que sofrem escurecimento enzimático)	Uni/g	1/200	

CONSIDERAÇÕES REFERENTES AS REFEIÇÕES

- A quantidade “per capita” de manteiga para ser utilizada nas farofas é de 10 (dez) g (gramas).

- Deverá ser ofertada 2 (duas) opções de carne diariamente. O percentual entre as duas carnes deverá ser **70% para primeira opção** (carne bovina de primeira, peixe, peito de frango, prato típico, coxa e sobrecoxa) e **30% para segunda opção** (suíno, carne bovina de segunda, preparação com carne moída de primeira, fígado, preparação com peito de frango). **Particularmente para CAPS e SAMU, o percentual entre as duas carnes deverá ser 60% para primeira opção** (carne bovina de primeira, peixe, peito de frango, prato típico, coxa e sobrecoxa) e 40% para segunda opção (suíno, carne bovina de segunda, preparação com carne moída de primeira, fígado, preparação com peito de frango).
- No caso da opção de suíno para paciente infantil, esse deverá ser de acordo com aceitação. Caso não seja aceito fazer substituição de acordo com o critério estabelecido pela Nutricionista da Unidade de Saúde.
- No dia de Prato Típico deverá ser feita a substituição para o paciente, conforme orientação da Nutricionista Responsável da Unidade de Saúde.
- A variação de verduras e molhos para salada e tipo de purê fica a critério da Nutricionista Responsável da Unidade e Saúde
- Para o paciente infantil será servido com maior frequência o purê de raízes ou tubérculos e diariamente $\frac{1}{2}$ (meia) unidade de ovo, de acordo com o critério estabelecido pela Nutricionista da Unidade de Saúde.
- A gramatura da guarnição é referente à farofa, nas demais guarnições a gramatura ficará a critério do Responsável Técnico da Unidade de Saúde.
- As incidências de carnes e sobremesas seguirão as pré-estabelecidas neste Termo de Referência. Será servido para preparação que for diferente da carne bovina, uma 2ª opção ao cardápio de carne bovina de 1ª. O percentual das carnes será de acordo com a preferência da clientela ou critério estabelecido pelo Responsável Técnico da Unidade de Saúde.
- Os tipos de sucos a serem oferecidos serão de acordo com a preferência da clientela, conforme determinação da Nutricionista Responsável Técnico da Unidade de Saúde, bem como sua diluição (para 200ml de suco usar 80g de polpa de fruta) não serão aceitos refrescos em pó com corantes).
- Os doces caseiros deverão ser confeccionados pela empresa contratada e sua variedade será determinada pela Nutricionista Responsável Técnico da Unidade de Saúde.
- A variedade de leguminosas (feijão mulatinho, rajadinho, carioquinha, preto, branco, fava, macassa, verde, grão de bico, lentilha etc.) será de acordo com solicitação da Nutricionista da Unidade de Saúde.
- Qualquer dieta aqui especificada poderá ser servida quando necessário, em qualquer Unidade de Saúde da Secretaria de saúde do município que recebe refeições da CONTRATADA, seja servidor ou usuário de CAP'S, inclusive as especiais.
- As incidências de carnes e sobremesas seguirão as pré-estabelecidas neste Termo de Referência
- As incidências dos purês serão as mesmas do almoço para paciente infantil.
- A variação de alimentos deverá seguir as orientações na forma abaixo discriminadas, sem prejuízos de outro que poderão surgir no decorrer da execução contratual, devidamente ajustadas entre as partes

- A ceia das dietas brandas e pastosas obedecerá às características próprias de cada dieta
- As dietas hipossódicas seguirão as características das dietas básicas, sem adição de sal, acompanhadas de limão. O sal dietético embalados individualmente em envelopes de 1g, deverá ser de acordo com a Nutricionista responsável pela Unidade de Saúde.
- A variação da sopa deve considerar a aceitação da clientela;
- No caso de o paciente não aceitar café ou leite ou café com leite ou bebida láctea, poderá ser substituído por suco ou água de coco conforme solicitação da Nutricionista da Unidade da Saúde. Não haverá custo adicional.

CONSIDERAÇÕES REFERENTES AO JANTAR PARA SERVIDORES;

- No Jantar deve ser servida 2(duas) opções de carne. Seguindo mesmo padrão de classificação das opções descritas para o almoço
- A variação das sopas deverá ser considerada a preferência da clientela.
- No Jantar, salada cozida ou purê acompanha os dias que será servido arroz.

INCIDÊNCIA MENSAL:

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz, arroz integral e feijão	Diário e obrigatório
Macarrão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Guarnição	Diária e obrigatória
Saladas cruas e cozidas	Diária e obrigatória
Sucos	Diário e obrigatório
Sobremesas	Diária e obrigatória
Carne bovina	Todos os dias exceto no cardápio regional e com carnes suínas
Carne de sol ou charque	4 x mês (sendo 2 preparações de charque) e 2 x mês (sendo carne de sol)
Aves	15 preparações por mês (sendo 10 preparações coxa e

	sobrecoxa e 05 preparações de peito sem osso)
Fígado bovino	02 preparações por mês
Suínos	05 preparações por mês
Peixe	4 preparações por mês

OBS.:

- V. A ceia das dietas brandas e pastosas obedecerá às características próprias de cada dieta;
- VI. As dietas hipossódicas seguirão as características das dietas básicas, sem adição de sal, acompanhadas de limão. O sal dietético embalados individualmente em envelopes de 1g, deverá ser de acordo com a Nutricionista responsável pela Unidade de Saúde.
- VII. A variação da sopa deve considerar a aceitação da clientela;
- VIII. No caso de o paciente não aceitar café ou leite ou café com leite ou bebida láctea, poderá ser substituído por suco ou água de coco conforme solicitação da Nutricionista da Unidade da Saúde. Não haverá custo adicional.

COMPOSIÇÃO DO LEITE INFANTIL

- Leite para lactentes nos 06 primeiros meses de vida, com 70% de gordura láctea e 30% de óleos vegetais, 11,4g de lactose e 2,24g de proteínas por 100 Kcal; com predominância de proteínas solúveis;
- Leite de seguimento com 70 % de gordura láctea e 30 % de óleos vegetais, 77% de lactose e 23% de maltodextrina e 3,3g de proteína por 100kcal com predominância de caseína;
- Leite de seguimento probiótico, com 97% de óleos vegetais e 3% de gordura láctea, 77% de lactose e 23% de maltodextrina e 3,3g de proteína por 100 kcal;
- Leite para lactentes nos 06 primeiros meses de vida, com 70% de gordura láctea e 30% de óleos vegetais, 45% de maltodextrina, 35% de lactose e 20% de sacarose e 2,58% de proteína por 100 kcal, com predominância de caseína;
- Leite de seguimento, com 70% de gordura láctea e 30% de óleos vegetais, 56% de lactose, 28% de sacarose e 15% de maltodextrina e 4,1g de proteínas por 100kcal com predominância de caseína;

- Leite de seguimento à base de leite de vaca e proteína isolada de soja, com 77% de óleos vegetais e 23% de gordura láctea, 24% de lactose, 46% de sacarose e 30% de maltodextrina e 3,55g de proteína por 100kcal;
 - Leite acidificado para lactentes durante os 12 primeiros meses de vida, com 70% de gordura láctea e 30% de óleos vegetais, 11,9g de carboidrato, e 2,9g de proteína por 100kcal;
 - Leite hipoalergênico com 97% de óleos vegetais e 3% de gordura láctea, 70% de lactose e 30% de maltodextrina e 2,25g de proteína por 100kcal, parcialmente hidrolisada;
 - Leite isento de lactose, com 80% de gordura láctea e 20% de óleo vegetal e 2,8 g de proteína por 100 kcal, isento de lactose e sacarose, mistura de óleos vegetais com 4,9 g de gordura e 2,84 g de proteína por 100 kcal;
 - Leite anti-regurgitação, com 80% de gordura láctea e 20% de óleo de milho, 76% de lactose e 24% de amido de milho pré-gelatinizado e 2,6 g de proteína por 100kcal;
 - Leite semi-elementar, com 50% da sua gordura sob a forma de Triglicerídeo de Cadeia Média - TCM, 30% de gordura láctea e 20% óleo de milho, 88% de maltodextrina e 12% de amido e à base de hidrolisado protéico hipoalergênico (3,4g por 100 kcal).
-
- Leite de soja: leite infantil para lactentes e de seguimento para lactentes a base de soja , proteína isolada de soja, DHA & ARA
 - Leite Integral: leite a base de proteínas do leite, contendo no mínimo vitaminas A,C,D , cálcio e ferro
 - Outras fórmulas especiais lançadas no comércio a critério da prescrição do pediatra ou nutricionista
 - A concentração do leite e do amido ou Mucilagem será de acordo com a Nutricionista da Unidade de Saúde.

7. ESTIMATIVA ANUAL DE REFEIÇÕES POR UNIDADE DE SAÚDE

15.1. O quantitativo foi estabelecido de modo a atender a pacientes, funcionários e acompanhantes:

15.2. Com relação a funcionário (base nas informações do Gestão de Trabalho e Educação em Saúde –GTES, obedecendo escalas de serviço de 12 ou 24 horas de plantão, em regime de horário diurno ou noturno. Para funcionários em regime diurno será fornecida a refeição almoço, e para os funcionários em regime noturno a ceia e o desjejum) pacientes e acompanhantes os quantitativos foram obtidos e estimados a partir do cálculo da capacidade instalada (sendo igual ao período estudado sobre o tempo médio de permanência e multiplicado pelo número de leitos) e a taxa de ocupação (que é igual a frequência total de atendimentos do período estudado sobre a capacidade instalada) na rede de saúde municipal.

15.3. A estimativa anual das refeições segue abaixo de forma caracterizar a necessidade estimada durante o período de 12 meses, vislumbrando o total atendimento e possíveis aumentos na quantidade:

UNIDADES	TIPO DE REFEIÇÃO	DESJEJUM	LANCHE MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTAR	CEIA	LANCHE NOTURNO
CAROLZITA BRITO	LOCAL	19109	1511	20759	504	12968	970	333
HOSPITAL CAROZITA	Transportada	0	12637	2546	558	0	0	0
SAMU	LOCAL	4371	253	4978	0	3027	0	0
UPA PORTO	Transportada	24620	30	22079	0	19681	9	0
UPA JORGE PONTUAL	LOCAL	28196	1587	23971	959	17143	1163	813
UPA CAMELA	Transportada	0	3985	2988	54	0	0	0
SERRAMBI	TRANSPORTADA	15221	165	11349	213	7260	11	11
MATERNIDADE MÃE LIDIA	LOCAL	26290	7504	29347	3836	9481	6797	6082
MATERNIDADE	Transportada	9126	29077	23645	16231	3055	3986	4207
SPA SANTO CRISTO	LOCAL	11832	124	11982	797	7002	335	0
UPA IPOJUCA	TRANSPORTADA	32608	3405	32779	3733	18374	7098	10476
TOTAL		171.373	60.278	186.423	26.885	97.991	20.369	21.922

15.4. QUADRO DE RESUMO DAS REFEIÇÕES

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE UTILIZADA	MARGEM DE 10%	QUANTIDADE ESTIMADA	QUANTIDADE ESTIMADA ARREDONDADA
DESJEJUM	155.789	15578,9	171.367,90	171.368

LANCHE MANHÃ	54.793	5479,3	60.272,30	60.273
ALMOÇO	169.470	16947	186.417,00	186.417
LANCHE TARDE	24.437	2443,7	26.880,70	26.881
JANTAR	89.079	8907,9	97.986,90	97.987
CEIA	18.715	1871,5	20.586,50	20.587
LANCHE NOTURNO	19.726	1972,6	21.698,60	21.699
TOTAL:	532.009		TOTAL:	585.212

Nota: O quantitativo estimado foi baseado na capacidade instalada e na taxa de ocupação dos leitos das unidades de saúde.

8. DO VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO E DA PESQUISA DE PREÇOS

16.1. O valor total ESTIMADO para contratação em comento é de **R\$10.430.078,64 (DEZ MILHÕES QUATROCENTOS E TRINTA MIL SETENTA E OITO REAIS E SESSENTA E QUATRO CENTAVOS)**.

16.2. A pesquisa de preços realizada seguiu os parâmetros prioritários estabelecidos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal 1.051 de 2023 em seu capítulo VI, seção I, que dispõem sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme segue memória de cálculo das fontes utilizadas na cotação.

9. DA JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO E PARA NÃO APLICAÇÃO DE COTAS RESERVADAS PARA ME/EPP, PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

17.1. No presente caso, a opção pelo agrupamento do objeto em lote único revela-se a solução mais vantajosa para a Administração Pública, considerando a natureza integrada e contínua dos serviços de produção, cocção, preparo e distribuição de alimentos hospitalares. Trata-se de um serviço que exige atuação coordenada e ininterrupta, envolvendo planejamento nutricional, aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios, preparo conforme boas práticas sanitárias, logística interna de distribuição e controle rigoroso de qualidade e segurança alimentar. A fragmentação do objeto comprometeria a

padronização dos procedimentos, a rastreabilidade dos insumos e a segurança dos pacientes atendidos.

- 17.2.** A execução do serviço de alimentação hospitalar demanda integração operacional plena entre todas as etapas do processo produtivo, desde o recebimento dos alimentos até a entrega final das refeições aos pacientes, profissionais e acompanhantes, observando-se prescrições dietéticas individualizadas, normas sanitárias e rotinas hospitalares específicas. A divisão do objeto entre diferentes fornecedores poderia resultar em falhas de comunicação, incompatibilidade de processos, dificuldades de responsabilização e riscos sanitários, o que se mostra tecnicamente inadequado para o ambiente hospitalar.
- 17.3.** Sob o aspecto econômico, a contratação de um único prestador possibilita ganhos de escala, redução de custos administrativos, simplificação da fiscalização contratual e maior eficiência na gestão do serviço, assegurando melhor relação custo-benefício à Administração. A pulverização do objeto em múltiplos contratos ou lotes poderia elevar os custos globais, dificultar o controle da execução e comprometer a continuidade do serviço essencial.
- 17.4.** Diante das características técnicas e operacionais do objeto, o não parcelamento apresenta-se como a alternativa que proporciona maior vantagem, menor custo global e maior segurança assistencial, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, especialmente em se tratando de serviço essencial à saúde.
- 17.5.** Assim, a forma de contratação adotada promove o melhor aproveitamento das condições de mercado e assegura a competitividade entre empresas capazes de executar integralmente o objeto, em consonância com os princípios expressos e implícitos da Lei nº 14.133/2021, sem impor restrições indevidas à participação de interessados.
- 17.6.** Embora a Lei Complementar nº 123/2006, em seu art. 48, inciso III, preveja a possibilidade de reserva de cota de até 25% para microempresas e empresas de pequeno porte em bens e serviços de natureza divisível, a própria legislação estabelece exceções quando a aplicação desse tratamento diferenciado resultar em prejuízo ao conjunto do objeto ou quando não se mostrar técnica ou economicamente viável, conforme disposto no art. 49 do referido diploma legal.
- 17.7.** No caso da contratação de empresa especializada para produção, cocção, preparo e distribuição de alimentos hospitalares, a aplicação de cotas (divisão entre cota principal e cota reservada) mostra-se tecnicamente inviável, pelos seguintes fundamentos: a execução do serviço exige uniformidade de padrões sanitários, nutricionais e operacionais; há necessidade de comando único sobre a cadeia produtiva e logística; e a fragmentação do fornecimento poderia gerar inconsistências na qualidade das refeições, riscos à segurança alimentar e dificuldades na responsabilização por eventuais intercorrências.
- 17.8.** Dessa forma, com fundamento no art. 40, §3º, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, bem como nas exceções previstas no art. 49 da LC nº 123/2006, justifica-se a não aplicação da cota reservada para a presente licitação, como medida necessária para assegurar a eficiência, a economicidade, a continuidade e a segurança do serviço de alimentação hospitalar.

- 17.9.** Quanto à cota exclusiva prevista no art. 48, inciso I, da LC nº 123/2006, esclarece-se que nenhum lote será destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez que o valor estimado da contratação supera o limite legal de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).
- 17.10.** A não adoção de parcelamento ou de cotas não impede, contudo, a participação de microempresas e empresas de pequeno porte no certame, tampouco afasta os demais benefícios legalmente assegurados pela Lei Complementar nº 123/2006, os quais permanecem integralmente aplicáveis.
- 17.11.** Fica garantido, nos termos do art. 44 da LC nº 123/2006, o direito de preferência para contratação das ME/EPP quando suas propostas forem iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.
- 17.12.** Nos termos do art. 43, §1º, da LC nº 123/2006, será assegurado às microempresas e empresas de pequeno porte o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período a critério da Administração, para regularização de eventual restrição na documentação fiscal e trabalhista, contado a partir do momento em que forem declaradas vencedoras do certame.

10. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR, DO JULGAMENTO DA PROPOSTA E DA HABILITAÇÃO

18.1. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 18.1.1.** O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO GLOBAL, nos termos do Art. 34 da Lei 14.133 de 2021.
- 18.1.2.** Para ser declarada vencedora, a empresa deverá ofertar o MENOR PREÇO GLOBAL.

18.2. DA DEMONSTRAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE DAS PROPOSTAS COM PREÇOS CONSIDERAVELMENTE INFERIORES:

- 18.2.1.** Para fins de aferição da exequibilidade, a Administração exigirá comprovação documental e técnica das propostas que apresentarem valores unitários inferiores em 50% (cinquenta por cento) ou mais em relação à média dos preços dos demais habilitados ou dos preços estimados pela Administração, o que será considerado indício de inexecuibilidade, conforme art. 34 da IN - Seges/ME 73/2022.
- 18.2.2.** Nessas hipóteses, a empresa será intimada a apresentar, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas prorrogáveis por igual período a solicitação da empresa, documentação comprobatória da viabilidade da execução da proposta, incluindo, mas não se limitando à: memoriais de cálculo, composições de custos, contratos similares executados anteriormente, listas de preços oficiais, notas fiscais, planilhas de formação de preços e quaisquer outros elementos que demonstrem a coerência dos valores ofertados.

- 18.2.3. A ausência de comprovação suficiente da viabilidade da proposta acarretará sua desclassificação, nos termos do art. 59, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, sendo considerada inexecutável aquela que não estiver em condições de ser cumprida com os recursos próprios do proponente e nas condições estabelecidas no edital.
- 18.2.4. A análise da exequibilidade observará os parâmetros definidos pelo Tribunal de Contas da União no Manual de Licitações e Contratos – 5ª Edição, 2024 e da IN - Seges/ME 73/2022, especialmente quanto à relevância de propostas com preços significativamente inferiores como indicativo de risco à execução contratual e ao interesse público.

18.3. DO PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

- 18.3.1. O prazo de validade da proposta será de, no mínimo, 90 (noventa) dias contados a partir da data marcada para a abertura de propostas.

18.4. MODO DE DISPUTA

- 18.4.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa aberto e fechado.

18.5. INTERVALO ENTRE LANCES

- 18.5.1. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 18.5.2. 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:
- 18.5.3. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores será de 1% (um por cento), entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta. Assim, o licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele apresentado (ou superior, se o critério for o de maior lance ou o de maior desconto), desde que observado o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances.
- 18.5.4. Ao instituir o percentual de 1% (um por cento) a administração não reduz a competitividade do processo licitatório ao mesmo tempo que contribui para uma fase de disputa mais consciente e eficiente. O objetivo é que os licitantes dimensionem melhor suas ofertas e avaliem cuidadosamente suas estratégias de lance. O estabelecimento do intervalo visa proporcionar mais agilidade à disputa, tornando o processo mais rápido e eficiente sem redução da competitividade e assegurando economia na contratação.

- 18.5.5. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o sistema.
- 18.5.6. 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:
- 18.5.7. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;
- 18.5.8. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 18.5.9. 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.

18.6. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

18.6.1. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- Cópia da cédula de identidade do proprietário da empresa;
- Registro comercial, no caso de empresa individual;
- Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim exigir.

18.6.2. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA:

- Prova de inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), da mesma empresa que irá faturar e entregar o objeto;
- Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa da Dívida Ativa da União e Receita Federal);
- Prova de Regularidade para com a Receita Estadual, da unidade de federação da sede da empresa;
- Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho;
- Prova de Regularidade junto ao INSS – Instituto Nacional de Seguridade Social;
- Prova de regularidade relativa ao FGTS (Fundo de Garantia por tempo de Serviço) demonstrando situação regular;
- Declaração assinada por quem de direito, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou menor de 16 (dezesesseis) anos, em qualquer

trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de catorze anos, conforme modelo do anexo do edital;

18.6.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

10.6.3.1. Certidão Negativa de Processos Cíveis (PJe) para fins de Falência, Recuperação Judicial e Recuperação Extrajudicial, expedida pelo Tribunal de Justiça do Estado de Pernambuco (TJPE), em nome da pessoa jurídica licitante, com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias, contados da data de sua apresentação, salvo se constar no próprio documento prazo de validade diverso

10.6.3.2. Comprovação da boa situação financeira da licitante através do cumprimento dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, nos valores indicados:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG = ----- igual ou superior a 1

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Total

SG = ----- igual ou superior a 1

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante

LC = ----- igual ou superior a 1

Passivo Circulante

10.6.3.3. As empresas que apresentarem resultado inferior a 01(um), em qualquer dos índices referidos, deverão comprovar capital mínimo ou valor do patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser realizada concomitantemente a data da entrada para qualificação no pregão.

10.6.3.4. Para fins de comprovação de Patrimônio Líquido e dos índices contábeis, o licitante deverá apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais, exigíveis e apresentados na forma da lei (incluindo o termo de abertura e termo de encerramento), salvo quando a licitante tiver sido constituída há menos de 02 (dois) anos, hipótese na qual tais documentos limitar-se-ão ao último exercício financeiro.

- 10.6.3.5. Os balanços e demonstrações devem conter os registros ou autenticação no órgão competente e estar devidamente assinados pelo administrador da empresa e pelo profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC, e vir acompanhados dos termos de abertura e de encerramento.
- 10.6.3.6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme art. 65, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.6.3.7. Caso o exercício financeiro anterior ao da licitação esteja encerrado há mais de 3 (três) meses da data da sessão pública de abertura deste Pregão, o Balanço Patrimonial poderá ser atualizado pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).
- 10.6.3.8. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil da licitante.

18.6.4. HABILITAÇÃO TÉCNICA

- 10.6.4.1. Apresentar Atestado de Capacidade Técnica Deverá ser fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, impresso em papel timbrado da empresa que o forneceu, constar, no mínimo, nome, cargo e assinatura do responsável.

10.6.4.1.1. Será considerado compatível com a quantidade os atestados ou certidões que apresentarem, no mínimo, **50% (cinquenta por cento)** das quantidades estimadas na licitação para cada item, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um lote

10.6.4.1.1.1. A exigência de comprovação de quantitativo mínimo correspondente a 50% (cinquenta por cento) fundamenta-se na necessidade de assegurar que a licitante possua capacidade técnico-operacional efetivamente compatível com a complexidade, escala e natureza contínua dos serviços a serem contratados, considerando que o objeto envolve atividades interdependentes e essenciais, cuja execução inadequada ou insuficiente pode comprometer diretamente a qualidade e a continuidade dos serviços prestados à Administração. A fixação desse percentual visa mitigar riscos operacionais, garantindo que a futura contratada já tenha experiência prévia em volume significativo, apta a demonstrar domínio das rotinas, logística, controle e gestão inerentes ao objeto contratual.

10.6.4.1.1.2. Embora o §1º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021 estabeleça que a exigência de atestados deva se restringir às parcelas de maior relevância ou valor significativo, tal dispositivo não impede, mediante justificativa técnica, a extensão da exigência aos demais itens quando estes se mostrarem indispensáveis à execução do objeto como um todo. No presente caso, os itens possuem natureza complementar e integrada, não sendo possível aferir sua relevância apenas sob o aspecto financeiro individual, razão pela qual a exigência uniforme de comprovação mínima de 50% se mostra proporcional, adequada e necessária, em consonância com o entendimento dos Tribunais de

Contas quanto à admissibilidade de fixação de quantitativos mínimos, desde que devidamente motivados e compatíveis com a dimensão da contratação.

10.6.4.1.2. Será admitido, para fins de comprovação do quantitativo mínimo, o somatório das quantidades descritas em um ou mais atestados apresentados.

10.6.4.2. Comprovação de que a empresa executou/prestou, sem restrição, serviços compatíveis com objeto da aquisição.

10.6.4.3. Certidão de Registro e Quitação de Pessoa Jurídica, emitida pela entidade profissional competente (CRN-Conselho Regional de Nutrição), da região a que estiver vinculada, com validade na data da licitação, que habilitem a empresa para o ramo do objeto desta licitação, cumprindo a legislação em vigor.

10.6.4.4. Comprovação de regularidade sanitária mediante apresentação de Licença ou Alvará Sanitário válido, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual competente, autorizando o exercício da atividade de preparo, manipulação, produção e fornecimento de refeições (serviços de alimentação), em conformidade com a legislação sanitária vigente.

10.6.4.5. Comprovação de que a empresa dispõe de profissional nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição competente, indicado como Responsável Técnico, mediante apresentação de registro profissional válido e comprovação de vínculo com a empresa por meio de contrato social, contrato de trabalho, contrato de prestação de serviços ou declaração de compromisso de vinculação. o profissional deverá comprovar experiência anterior mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica compatível(is) com o objeto da licitação. Caso o registro profissional não seja da jurisdição da execução contratual, deverá ser providenciado o registro secundário antes da assinatura do contrato.

10.6.4.5.1. A comprovação da empresa de que o (s) profissional (is) indicado (s) pertença (m) ao quadro permanente da empresa, deverá ser feita do seguinte modo:

- h) No caso de proprietário ou sócio, mediante a apresentação de cópia do Estatuto ou Contrato Social, devidamente registrado no órgão competente; ou
- i) No caso de profissional (is) autônomo (s), mediante a apresentação de cópia do (s) contrato (s) de prestação de serviço, firmado (s) anteriormente ao certame licitatório, entre a licitante e o (s) profissional (is) em questão, cuja vigência não seja inferior ao prazo de execução do objeto.

- j) Comprovação de que a empresa disponibiliza profissional nutricionista de nível superior, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição competente, indicado como Responsável Técnico, mediante apresentação de registro profissional válido e comprovação de vínculo com a empresa por meio de contrato social, contrato de trabalho, contrato de prestação de serviços ou declaração de compromisso de vinculação.
- k) O (s) profissional (is) acima indicado (s) deverá (ao) participar da execução do objeto do contrato, admitindo-se substituição por outro (s) profissional (is) de experiência equivalente ou superior, mediante prévia aprovação da Secretaria solicitante.
- l) O (s) responsável (is) técnico (s) de outras regiões, bem como as empresas que não sejam do estado de Pernambuco deverá (ao) apresentar o visto de registro no CRN/PE, até 30 (trinta) dias após a assinatura do Contrato.
- m) É vedada a indicação de um mesmo profissional técnico por mais de uma empresa licitante.
- n) Não serão aceitos atestados ou certidões de profissionais de caráter autônomo, eventual ou temporários, exceto os presentes no subitem 10.6.4.

18.7. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

- 10.7.1. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, nos termos do Art. 14 da Lei 14.133 de 2021:
- 10.7.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 10.7.3. empresas, 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 obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 10.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 10.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral

ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;

- 10.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 10.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.
- 10.7.8. O impedimento de que trata o item III da cláusula 18.2 será também aplicado a empresa 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 da empresa.
- 10.7.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 10.7.2. e 10.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 10.7.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

11. DOS CONSORCIOS

- 19.1. É vedada a participação de empresas consorciadas, uma vez que não há no sistema legal regedor das licitações imposição da aceitabilidade de consórcio, ficando, em razão disso, a Administração Pública, e no exercício de seu poder discricionário, com liberdade de promover referida limitação, desde que, é claro, o faça atento ao princípio constitucional e administrativo da razoabilidade.
- 19.2. Esclareça-se que a vedação de participação de Empresas constituídas sob a forma de consórcio se deve a restrição sobremaneira a competitividade do Certame, posto que, empresas que poderiam competir entre si, estariam reunidas e apresentando um único preço no Processo em prejuízo dos Princípios da Competitividade e Economicidade, além da necessidade de sigilo de informação.

12. DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E LOCAL DE ENTREGA E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 20.1.** O prazo para início da execução dos serviços será de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho e da assinatura do contrato, período no qual a Contratada deverá promover a mobilização operacional, incluindo dimensionamento de equipe, definição logística, aquisição inicial de insumos, implantação de controles sanitários e demais providências necessárias ao regular funcionamento do serviço.
- 20.2.** A execução dos serviços será contínua, diária e ininterrupta, inclusive aos finais de semana e feriados, conforme a necessidade das unidades de saúde indicadas no Termo de Referência, observando-se os quantitativos estimados e as solicitações formais da Contratante.
- 20.3.** A solicitação formal de fornecimento das refeições e dietas será realizada pela Contratante por meio eletrônico (e-mail institucional ou sistema oficial), contendo a discriminação do tipo de refeição, unidade de destino, quantitativo estimado e eventuais especificações dietoterápicas.
- 20.4.** A Contratada deverá confirmar o recebimento da solicitação no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, informando o cronograma de execução, horários previstos de entrega (quando se tratar de refeições transportadas) e eventuais ajustes operacionais necessários.
- 20.5.** Quando houver fornecimento de refeições transportadas, estas deverão ser entregues nos locais indicados pela Secretaria de Saúde do Município do Ipojuca, nos horários previamente estabelecidos no Plano Operacional aprovado, garantindo-se a manutenção das condições higiênico-sanitárias, de temperatura e integridade dos alimentos, nos termos da legislação sanitária vigente.
- 20.6.** A produção das refeições deverá observar rigorosamente o Manual de Dietas da Contratante, as prescrições médicas individuais, quando aplicáveis, e as normas sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), incluindo RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002, RDC nº 503/2021 e demais normativos pertinentes.
- 20.7.** As refeições deverão ser preparadas com insumos dentro do prazo de validade, devidamente armazenados e rastreáveis por lote, devendo a Contratada manter controle documental que permita a identificação da origem dos gêneros alimentícios, datas de fabricação, validade e condições de armazenamento.
- 20.8.** O recebimento dos serviços ocorrerá de forma:

I – Provisória, mediante verificação imediata das condições de transporte, temperatura, integridade das embalagens, correspondência com a solicitação realizada e atendimento às especificações previstas no Termo de Referência;

II – Definitiva, após verificação do cumprimento dos padrões de qualidade, aceitabilidade, regularidade nutricional e demais indicadores previstos, quando aplicável.

- 20.9.** A constatação de inconformidade quanto à qualidade, temperatura inadequada, inconsistência na composição das dietas, descumprimento do cardápio aprovado, irregularidade sanitária ou divergência quantitativa ensejará a rejeição total ou parcial do fornecimento, devendo a Contratada proceder à substituição imediata, no prazo máximo de 2 (duas) horas quando se tratar de refeição diária, ou conforme prazo fixado pela fiscalização, sem ônus adicional para a Administração e sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais.
- 20.10.** A entrega e o recebimento provisório não implicam aceitação definitiva do serviço, permanecendo a Contratada responsável pela qualidade nutricional, segurança alimentar, condições microbiológicas e adequação das dietas durante todo o período de validade e consumo.
- 20.11.** Será de inteira responsabilidade da Contratada o recolhimento imediato de qualquer alimento, insumo ou preparação que venha a ser objeto de determinação de órgão sanitário competente, inclusive por determinação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), bem como a substituição correspondente sem prejuízo da continuidade do serviço.
- 20.12.** A Contratada deverá emitir documentação fiscal correspondente aos serviços efetivamente prestados, contendo discriminação por tipo de refeição, quantitativo fornecido, valores unitários e totais, de modo a permitir a conferência e a aferição pela fiscalização contratual.
- 20.13.** A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os serviços executados em desacordo com as especificações técnicas, padrões nutricionais, exigências sanitárias ou quantitativos solicitados, iniciando, se for o caso, procedimento administrativo para apuração de irregularidades.
- 20.14.** Todas as despesas relativas à execução do serviço, incluindo aquisição de insumos, transporte, embalagens, equipamentos, utensílios, mão de obra, encargos trabalhistas, tributos, seguros, controle de qualidade e demais custos diretos ou indiretos, correrão exclusivamente por conta da Contratada.
- 20.15.** O recebimento definitivo dos serviços não exime a Contratada da responsabilidade por vícios ocultos, falhas sanitárias, inadequações nutricionais ou quaisquer irregularidades que venham a ser constatadas posteriormente, dentro do prazo contratual ou legal.
- 20.16.** O pagamento será condicionado à efetiva prestação dos serviços, à verificação do atendimento dos padrões de qualidade estabelecidos e ao cumprimento dos indicadores, quando previsto.

20.17. LOCAIS DE ENTREGA

ITEM	ESTABELECIMENTO	ENDEREÇO
1	HOSPITAL CAROZITA BRITO ATENDIMENTO 24 HORAS	ROD.PE 38 S/N, NOSSA SENHORA DO Ó, IPOJUCA
2	SPA SANTO CRISTO ATENDIMENTO 24 HORAS	RUA VEREADOR ANTONIO BONIFÁCIO, S/N, IPOJUCA CENTRO
3	MATERNIDADE MÃE LÍDIA	RUA VEREADOR ANTONIO BONIFÁCIO, S/N, IPOJUCA CENTRO
4	CENTRO DE DIAGNÓSTICO E IMAGEM	RUA DO COLÉGIO, S/N, NOSSA SENHORA DO Ó
5	SPA DE SERRAMBI	VILA DOS PESCADORES, S/N, SERRAMBI
6	SPA DE PORTO DE GALINHAS	LOTEAMENTO MEREPE 3, S/N PORTO DE GALINHAS
7	CAPS AD	RUA FRANCISCO ALVES DE SOUZA, Nº270, IPOJUCA CENTRO
8	CAPS GREGÓRIO BERNARDO	RUA FRANCISCO ALVES DE SOUZA, Nº138, IPOJUCA CENTRO
9	RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	RUA ANA MARIA DOURADO, LOTE Nº13, QUADRA A-2, LOT. ANTONIO DOIURADO NETO, IPOJUCA- CENTRO
10	LABORATÓRIO 24 HORAS	RUA VEREADOR ANTONIO BONIFÁCIO, Nº 215, IPOJUCA CENTRO
11	SPA DE CAMELA DR JORGE PONTUAL DE SOUZA LEÃO	RUA DO COMÉRCIO, CAMELA
12	UPA MUNICIPAL DO IPOJUCA	ROD.PE 60 IPOJUCA

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 13.1. - Fornecer equipamentos e materiais novos, e em nenhuma hipótese, equipamentos e materiais reconicionados ou reciclados.
- 13.2. - Responsabilizar-se por todas as despesas referentes à instalação, montagem, transporte, entrega técnica e outras.
- 13.3. - Utilizar na prestação de serviços os materiais e insumos com a qualidade aprovada, mediante análise técnica da Nutricionista responsável pelas Unidades de Saúde.
- 13.4. - Responsabilizar-se pela garantia dos serviços quanto ao padrão de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho.
- 13.5. - Manter em perfeitas condições de higiene as instalações gerais (refeitório, cozinha, copas, lactário, banheiros e vestiários utilizados pelos funcionários da Contratada) e áreas dos Serviços de Nutrição e Dietética das Unidades, incluídos, pisos; paredes e cantoneiras; portas; vidraças; ferragens das esquadrias; teto; torneiras; sifões; caixas de gordura; ralos; grelhas; louças sanitárias; válvulas de descarga; aparelhos de ar condicionado; luminárias, lâmpadas e acessórios; interruptores; tomadas; disjuntores; quadros elétricos; equipamentos, incluindo coifas e exaustores; mobiliário, mesas e cadeiras dos refeitórios em perfeito estado de conservação e utensílios destinados à execução dos serviços.
- 13.6. - Manter em perfeitas condições de uso os sistemas de gás (tubulação e registro); de vapor: (rede, válvula de segurança, registros, manômetros, purgadores, isolamento térmico e outros pertinentes ao sistema); de exaustão (parte elétrica, incluindo fiação, caixas exaustoras, ductos e motores).
- 13.7. - Efetuar periodicamente a limpeza geral das instalações de esgoto, ralos, grelhas e caixas de gordura.
- 13.8. - Para a cessão das instalações físicas, será lavrado um termo, onde constará o arrolamento total dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento. Um parecer técnico emitido pela gerência de Manutenção e obras da Secretaria de Saúde juntamente com um responsável pela empresa Contratada atestará a capacidade do suprimento físico-energético (gás, vapor, energia elétrica).
- 13.9. - Será autorizado a Contratada, no período de adequação das instalações, a prestação de serviço de fornecimento das refeições transportadas, sem ônus para a Contratante.
- 13.10. - Assegurar a Contratante em qualquer momento à possibilidade de vistoriar a unidade produtora das refeições transportadas a fim de verificar o atendimento as normas técnicas regulamentares da Vigilância Sanitária e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - CCIH.

- 13.11. - Responsabilizar-se pela conservação do revestimento das áreas cedidas para uso nos Serviços de Nutrição e Dietética (cozinha, refeitório, estoque, copa, lactário, sala do nutricionista e demais dependências) das Unidades de Saúde.
- 13.12. - Na reposição ou substituição do revestimento, quando necessário, será permitido apenas o uso de material impermeável e de fácil higienização, em conformidade com as normas técnicas estabelecidas pela Vigilância Sanitária e Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - CCIH em vigor, caso haja necessidade de reforma e/ou ampliação.
- 13.13. - Qualquer reforma com ampliação deverá ser submetida à aprovação da Gerência de Manutenção e Obras da Secretaria de Saúde do Ipojuca. Quando dessa necessidade A CONTRATANTE será responsável pela execução e pelo financiamento de material da mão de obra. Obedecer as regras específicas vigentes para remoção de entulho e segurança do trabalho, bem como os horários apropriados para execução.
- 13.14. - Equipar as UPRs - Unidade Produtora de Refeições com todo o material necessário à execução das atividades conforme os itens 5.7 e 5.8 (material necessário à execução dos serviços) deste Termo de Referência e repor quando necessário.
- 13.15. - Manter os refeitórios organizados e humanizados.
- 13.16. - Manter, em qualquer situação, o serviço de forma continuada, sem custos adicionais ao contrato e sem prejuízo da qualidade.
- 13.17. - Acondicionar as refeições transportadas em marmitas térmicas descartáveis, quando porcionadas, ou em recipientes isotérmicos bem lacrados e transportá-las de modo a garantir a inviolabilidade até a distribuição em veículos bem conservados, limpos e livres de insetos. As preparações líquidas serão transportadas em recipientes isotérmicos com tampa, os quais devem garantir a manutenção da temperatura recomendada para o consumo (quente ou fria).
- 13.18. - Cumprir o cronograma estabelecido pela Contratante para manutenção preventiva dos equipamentos e instalações das áreas físicas das Unidades Produtoras de Refeições e nos casos de manutenção reparadora proceder imediatamente após a identificação da necessidade ou quando solicitados pelo Nutricionista responsável.
- 13.19. - A aquisição do gás utilizado nas cozinhas, copas e lactários será feita diretamente pela empresa contratada a todas as Unidades de Saúde contempladas no contrato.
- 13.20. - Apresentar ao Nutricionista Responsável Técnico da Unidade de Saúde, amostras de matérias-primas ou de alimentos servidos nas Unidades de Saúde com antecedência de 30 dias antes da aquisição.
- 13.21. - Repor, sempre que necessário, o material patrimonial fornecido quando avariado ou desgastado pelo uso regular.

- 13.22. - Substituir, e fazer a reposição de imediato, os utensílios de cozinha, tais como: talheres, pratos, xícaras, panelas, toalhas de mesa, garrafas térmicas, jarras, bombonas, mamadeiras dentre outros, quando desgastados ou suprimidos por qualquer causa, por outro com qualidade e características compatíveis.
- 13.23. - Fornecer continuamente todo o material de limpeza, descartáveis e EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), como máscara, protetor de cabelo, protetor de pé, luvas, capas e capotes necessários à execução das atividades em conformidade com as normas da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - CCIH e Vigilância Sanitária.
- 13.24. - Fornecer para os pacientes em qualquer área de internamento da Unidade, utensílios de uso pessoal descartáveis, como pratos ou recipientes térmicos com divisórias, (em plástico ABS, com isolamento térmico na base e na tampa) talher e copo, guardanapo, canudo.
- 13.25. Parágrafo único : em casos excepcionais a Contratada fornecerá a refeição dos acompanhantes também em material descartável igualmente feita para os pacientes sem ônus ao Contratante, nos casos avaliados pela equipe de saúde, onde o mesmo não poderá se ausentar do leito devido ao estado geral do paciente (crianças e idosos).
- 13.26. - Manter em perfeito estado de higiene os ambientes, equipamentos e utensílios utilizados na execução das atividades. Para isto será exigido o emprego de produtos licenciados pela DISAD - Divisão de Saneantes Domissanitários do Ministério da Saúde nas concentrações recomendadas pelos fabricantes. Será obrigatório o uso de detergentes e desinfetantes na higienização de pisos e paredes de sanitários e áreas envolvidas na produção de alimentos.
- 13.27. - Utilizar hipoclorito de sódio na concentração recomendada pelo fabricante na sanitização de mamadeiras e hortifruti que serão consumidos crus.
- 13.28. - Fornecer sabonete antisséptico para mãos de manipuladores de alimentos, bem como nas dependências dos refeitórios.
- 13.29. - Higienizar esfregões e utensílios utilizados para higiene por meio de métodos aprovados pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - C.C.I.H.
- 13.30. - Apresentar trimestralmente, para cada Unidade de Saúde, certificado de qualidade microbiológica da água mineral, água para preparo de alimentos e das fórmulas lácteas distribuídas nas Unidades de Saúde.
- 13.31. - Apresentar trimestralmente, para cada Unidade de Saúde, certificado de análise microbiológica em amostras representativas de alimentos distribuídos nos lactários, copas e refeitórios quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias (Coliforme e Escherichia coli).
- 13.32. - Apresentar trimestralmente, para cada Unidade de Saúde, certificado de análise microbiológica da Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias em amostras representativas de mamadeiras higienizadas.

- 13.33. - Apresentar, mensalmente, documento comprobatório da execução de serviços de dedetização contra roedores e insetos (rasteiros e voadores) em todas as áreas cedidas e utilizadas, emitido por empresa especializada. Em caso de necessidade comprovada, antes do término do período regular, a contratada estará obrigada a revisar as dedetizações, mediante solicitação formal dos responsáveis pelas Unidades.
- 13.34. - Responsabilizar-se pelo acondicionamento e remoção dos resíduos gerados pela produção e distribuição de alimentos, no mínimo, 02 (duas) vezes ao dia. O resíduo úmido será obrigatoriamente acondicionado separadamente dos demais em embalagem plástica resistente e de cor diferenciada. O volume depositado em cada embalagem deve permitir a perfeita acomodação do conteúdo e a resistência do material das embalagens deverá ser suficiente para suportar o manuseio e transporte.
- 13.35. - Manter o serviço, sem interrupções, inclusive nos finais de semana e feriados com equipe completa formada por profissionais com competência comprovada, composta por Nutricionista e demais profissionais necessários à realização das atividades, como Técnico de Nutrição, cozinheiro, auxiliar de cozinha, copeiros (para cozinha, copas e lactário), estoquista, auxiliares de serviços gerais, dentre outros.
- 13.36. - Será exigida também a presença constante de profissional da empresa contratada com poder de decisão para atender a demanda, sobretudo em situações emergenciais.
- 13.37. - O quantitativo de funcionários deve respeitar o quadro mínimo funcional apresentado por cada Unidade conforme estabelecido no item 5.9. O período de férias, licenças de saúde e gestação dos funcionários, a empresa Contratada terá a obrigatoriedade de ter um funcionário substituto para adequar o quadro de pessoal, conforme aprovação do Nutricionista Responsável Técnico da Secretaria Municipal de Saúde.
- 13.38. - Nas Unidades que possuam LACTÁRIO o manipulador de fórmulas lácteas deverá ser exclusivo do setor conforme para atender as normas de padrões higiênicos sanitárias da Legislação vigente. .
- 13.39. - Comprovar a qualificação do pessoal envolvido na produção de alimentos em ambientes hospitalares, mediante relatórios de treinamentos ou cópias de certificados.
- 13.40. - Será exigido a cada 6 (seis) meses e quando solicitado com justificativa pelo Nutricionista responsável pela Unidade, sem ônus para a Secretaria de Saúde, reciclagem do pessoal em procedimentos de Boas Práticas de Produção de Alimentos.
- 13.41. - Elaborar o Manual de Boas Práticas de cada Unidade de Saúde atendida e implantar os procedimentos após submeter à aprovação do Nutricionista responsável de cada Unidade de Saúde, após 90 (noventa) dias de implantação do serviço.

- 13.42. - Apresentar ao Nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde do Ipojuca, responsável pela Unidade, o cardápio mensal diversificado para todas as refeições previstas na Unidade, e novas preparações a serem oferecidas, para análise prévia e aprovação.
- 13.43. - As alterações inevitáveis e emergentes devem ser informadas, justificadas e aprovadas pelo Nutricionista responsável com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas do fornecimento.
- 13.44. - Garantir o abastecimento de gêneros necessários à produção de alimentos, conforme planejamento referido no item anterior, no prazo, máximo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 13.45. - Obedecer horários previamente estabelecidos pelo CONTRATANTE para entrega dos insumos:
- Hortifrutigranjeiros – ATÉ AS 10:00 (DEZ) HORAS DO DIA QUE ANTECEDE A UTILIZAÇÃO DO GÊNERO
 - Carnes, frios e embutidos – ATÉ AS 14:00 (QUATORZE) HORAS DO TERCEIRO DIA que antecede A UTILIZAÇÃO DO GÊNERO
 - Gêneros secos – ATÉ AS 14:00 (QUATORZE) HORAS DO TERCEIRO DIA que antecede A UTILIZAÇÃO DO GÊNERO
 - Descartáveis – ATÉ AS 14:00 (QUATORZE) HORAS DO TERCEIRO DIA que antecede A UTILIZAÇÃO DO GÊNERO.
- 13.46. Os gêneros deverão ser entregues apenas em dias úteis.
- 13.47. - Manter atualizadas as carteiras de Saúde dos profissionais e fornecer cópia dos documentos ao Nutricionista responsável pela Unidade.
- 13.48. - Para o cumprimento desta obrigação será exigido o atendimento às Normas estabelecidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego (Port. 3214 de 08/06/1978), nas normas regulamentadoras N7 (PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) e N9 (PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais).
- 13.49. - Fornecer para uso por seus funcionários, no mínimo, 03(TRÊS) unidades de uniformes padronizados e aprovados pelo gestor do contrato, os quais serão mantidos limpos e em bom estado de conservação e devem ser substituídos sempre que houver necessidade ou por solicitação do nutricionista responsável pela Unidade.
- 13.50. - Manter uniforme padrão completo de reserva na Unidade para eventuais necessidades.
- 13.51. - Os copeiros responsáveis pela distribuição das refeições deverão fazer sua higiene pessoal e troca de fardamento antes da abertura do refeitório.

- 13.52. - Responsabilizar-se pela alimentação de seus funcionários. No caso das Unidades que trabalham com refeição transportada, a refeição dos funcionários deverá ser enviada em embalagem térmica individualizada.
- 13.53. - Manter os Nutricionistas Responsáveis Técnicos das Unidades informados e atualizados quanto as escalas de serviço e férias dos funcionários designados para cada Unidade.
- 13.54. - Afastar e substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, o funcionário, cuja permanência seja considerada inaceitável pelo Responsável Técnico da Unidade. Serão motivos para não aceitação do funcionário: desobediência às normas estabelecidas no Manual de Boas Práticas, desrespeito aos colegas, clientes e supervisores do contrato.
- 13.55. - Utilizar, nas preparações dos alimentos, matérias-primas com qualidade satisfatória e produtos industrializados devidamente registrados no Ministério da Saúde.
- 13.56. - Na preparação de sucos e fórmulas especiais exige-se o uso de polpa de fruta pasteurizada com registro federal ou estadual.
- 13.57. - Fornecer as grandes refeições (almoço e jantar) conforme o cardápio sugerido neste Termo de Referência o qual constará de: prato principal a base de proteína com duas opções (carne bovina e outra de aceitação da clientela), duas saladas (crua e cozida ou guarnição a base de legumes ou raízes), arroz e macarrão, feijão, farinha ou farofa.
- 13.58. - A contratada será obrigada a atender alterações sugeridas pelos Nutricionistas Responsáveis Técnicos de cada Unidade, sem ônus para o contrato, desde que obedecidas as equivalências de matéria- prima.
- 13.59. - Atender, nos diversos setores, às reservas de “grandes refeições” e de “pequenas refeições” destinadas aos servidores lotados nos centros Cirúrgicos, Unidades de Recuperação, Terapia Intensiva, Emergência, Setor de Transporte e outros, quando avaliados pelos responsáveis imediatos impossibilitados de se ausentar dos locais de trabalho e, portanto de comparecer ao refeitório nos horários regulares.
- 13.60. - Atender, sem ônus para o contrato, solicitações de servidores, com recomendação de consumo de dietas especiais, conforme prescrição comprovada, na qual deverá constar o período recomendado.
- 13.61. - Para estes casos as refeições serão acondicionadas em recipientes térmicos descartáveis previamente aprovados pela Nutricionista Responsável da Unidade.
- 13.62. - Atender apenas a demanda dos estabelecimentos de saúde contemplados neste TR, não sendo permitida a preparação ou distribuição de refeições para pessoas não autorizadas pelos responsáveis pela Unidade, mesmo que a autorização seja emitida por funcionários da contratada.
- 13.63. - Atender a demanda de água mineral envasada para usuários do refeitório, pacientes, e para preparações elaboradas sem emprego de calor, como suco, leite, fórmulas especiais sem ônus para a contratante etc.

- 13.64. - Fornecer a água mineral envasada para preparações elaboradas sem emprego de calor, como suco, leite, fórmulas especiais para as Unidades de Saúde contempladas no contrato, que elaboram essas preparações diretamente nas suas dependências.
- 13.65. - Atender a demanda de fórmulas especiais (lácteas e não lácteas). Para estas será exigido o cumprimento das quantidades, procedimentos de preparo, horários de distribuição e forma de identificação e de apresentação (mamadeiras, copos descartáveis com tampa descartáveis e frascos diet (300 ou 500ml) estabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética de cada Unidade de Saúde.
- 13.66. - Atender a demanda extra de alimentos “in natura” no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quando solicitados e autorizados pela Unidade de Saúde através do Serviço de Nutrição e Dietética.
- 13.67. - Para estes não será tolerada a cobrança de valores superiores aos praticados pelo mercado no período do fornecimento.
- 13.68. - Fornecer também alimentos “in natura” para realização de Oficinas de Culinária, atividade terapêutica dos CAPS.
- 13.69. - Obedecer com pontualidade os horários de fornecimento dos alimentos determinados pelo Nutricionista Responsável Técnico de cada Unidade, sobretudo para as dietas dos pacientes.
- 13.70. - Utilizar na distribuição de refeições para usuários dos refeitórios pratos de louça e talheres de aço inoxidável e para os pacientes adultos, pediátricos utilizar bandejas térmicas com refil descartável com pelo menos 3 (três) divisões com tampa para uso diário em todas as refeições e talheres descartáveis resistentes SEM ÔNUS ao CONTRATANTE.
- 13.71. - As refeições distribuídas aos pacientes adultos e pediátricos, internados nas alas hospitalares deverão ser porcionadas individualmente, acondicionadas e etiquetadas (nome paciente, tipo de dieta, número de leito ou enfermaria ou apartamento), na área de produção da Unidade, bem como atender a demanda fornecimento de descartáveis para as refeições de acompanhantes e servidores impossibilitados de realizar as refeições no refeitório.
- 13.72. - Fornecer juntamente com cada refeição canudo, palito, guardanapos e talheres embalados individualmente.
- 13.73. - Atender a demanda de edulcorantes acalóricos acompanhando bebidas como café, chá, sucos, leite etc.
- 13.74. - Atender as solicitações de produtos especiais, especificados quanto à composição nutricional e características organolépticas.
- 13.75. - Assegurar o livre acesso dos Responsáveis Técnicos da Secretaria de Saúde do Ipojuca às dependências utilizadas na prestação do serviço.
- 13.76. - Responsabilizar pelo transporte das refeições:

- 13.77. - Os veículos destinados ao transporte de refeições, deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa e ser exclusivo para transporte de refeições.
- 13.78. - Cada veículo deverá apresentar Licença da Vigilância Sanitária e obedecer as Normas Técnicas de alimentos vigente no Município do Ipojuca.
- 13.79. - Os motoristas deverão estar identificados e com roupa padronizada com logomarca da empresa. Deverão apresentar capacitação de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.
- 13.80. - No caso da necessidade de troca ou substituição de transporte e ou motoristas, o mesmo deverá estar dentro dos mesmos padrões de identificação.
- 13.81. - A empresa deverá apresentar Manual de Boas Práticas para transporte de Alimentação, incluindo procedimentos para conservação do alimento transportado e, Procedimento Operacional Padrão – Pop de higienização dos veículos NTE N 01/95, Portaria Municipal 49/95.
- 13.82. - Acondicionar o lixo em sacos plásticos, em recipientes com rodízio e pedal, com tampa de fácil higienização e remove-lo para local apropriado, pré estabelecido pelo Serviço de Nutrição, conforme legislação vigente. O lixo deve ser removido, no mínimo 02 (duas) vezes ao dia e sempre que solicitado pela Nutricionista do Serviço de Nutrição e Dietética, o lixo das áreas de serviço, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas áreas do setor será acondicionado em embalagem descartável apropriada.
- 13.83. - Promover, por recursos próprios, treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas dietéticas e culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado.
- 13.84. - Manter a seu serviço, pessoal competente, e distribuído segundo necessidades dos setores e de modo a garantir uma preparação tecnicamente apropriada dos alimentos em tempo útil, com boa apresentação, distribuídos na temperatura adequada, respeitando os princípios da higiene estipulados pela Legislação vigente RDC 216/04 ANVISA.
- 13.85. - Apresentar a escala de serviço dos empregados da empresa até o primeiro dia útil de cada mês. Em caso de férias, faltas, licenças, folgas e demissões a empresa deverá providenciar de imediato a substituição do empregado para que não cause prejuízo ao serviço.
- 13.86. - A possibilidade da utilização dos serviços de estudantes de nutrição para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional Nutricionista, em caráter de estágio será possível desde que haja a supervisão continua da Nutricionista da CONTRATADA.

- 13.87. - Obedecer a prescrição dos Nutricionistas da CONTRATANTE quanto a distribuição das refeições no leito dos pacientes que será feita por copeiros da CONTRATADA, com mapa de distribuição em mãos.
- 13.88. - Servir as refeições de funcionários e acompanhantes nos refeitórios, onde funcionários da mesma serão responsáveis pela distribuição e higienização.
- 13.89. - Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.
- 13.90. - Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE.
- 13.91. - Declarar integralmente aceitar todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados.
- 13.92. - Existência e atuação da fiscalização não restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne aos serviços contratados, e às suas consequências e implicações próximas e remotas.
- 13.93. - Apresentar planilha de custo operacional por unidade, para elaboração e distribuição das refeições.
- 13.94. - Atender aos horários de refeições das Unidades com Refeição Transportada
- 13.95. OS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DEVEM SER 30 MINUTOS, ANTES DO HORÁRIO DA REFEIÇÃO.

HORÁRIO DE REFEIÇÃO			
REFEIÇÃO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Desjejum	07:00h	06h30min - 08h00h	06h30min - 08h00h
Lanche manhã	09:00h	09:00 – 10:00h	
Almoço	12:00h	11h30 – 14:00	11h30 – 14:00
Lanche tarde	15:00h	15:00 -15:00h	
Ceia/Jantar	18:00h	18h:30 – 19:30	18h00min
Lanche Noturno	21:00h	21:00h – 22:00h	21:00h

- 13.96. Poderá ser solicitada reserva de almoço para funcionários que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido ou que estejam em serviço externo. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante comunicação da chefia imediata, e permitirá o acesso ao refeitório até às 14h.
- 13.97. A liberação de refeições não programadas de pacientes por internação recente ou outra causa que impeça a programação prévia poderá ser realizada nos limites dos horários estabelecidos para refeições, mediante solicitação médica ou do enfermeiro em plantão.
- 13.98. Após os horários estabelecidos acima para distribuição de refeições deverá ser fornecido um lanche.
- 13.99. - Para realizar a Transição do Serviço a CONTRATADA deverá no prazo de 30 dias antes de assumir o serviço compor equipe de transição (eletricista, encanador, marceneiro, pedreiro, supervisora e outros profissionais que venham a ser necessários) para que não haja descontinuidade do serviço.
- 13.100. - Fazer cronograma de mudança de cada Unidade combinado com o Nutricionista Responsável
- 13.101. - A CONTRATADA deverá garantir a qualidade do Serviço no processo de transição sem prejuízos as Unidades.
- 13.102. - A contratada deverá fornecer as fórmulas lácteas e não lácteas utilizadas em lactário e suplementos nutricionais de acordo com a solicitação da Nutricionista Responsável Técnico da Unidade de Saúde, mesmo que estas tenham sido lançadas recentemente no comércio.
- 13.103. - Na ocasião de abertura de novas Unidades de Saúde, deverá o fornecimento das refeições seguir os mesmos padrões, condições e preços.
- 13.104. - Atender a demanda de alimentos destinados aos usuários das Unidades de Saúde Município do Ipojuca, de forma satisfatória em quantidade, qualidade e pontualidade, conforme detalhamentos constantes neste Termo de Referência.
- 13.105. - Em caso da impossibilidade justificável do (s) funcionário(s) poder (em) realizar as refeições no refeitório das Unidades de Saúde, a Empresa deverá disponibilizar quentinhas de isopor com tampa para o (s) mesmo (s), a fim de garantir a (s) refeição (ões) do (s) mesmo (s).

13.106. – As atividades deverão ser executadas de acordo com as normas de Boas Práticas de Produção estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), RDC Nº 216/2004, ou equivalente em vigor na vigência da Ata de Registro de Preços/ Contrato.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 14.1. - Entregar à CONTRATADA, quando do início da prestação dos serviços, as áreas e instalações gerais, indispensáveis à execução de atividades previstas no Termo de Referência. As instalações que necessitarem de pequenas reformas para execução do serviço ficarão a cargo da CONTRATADA.
- 14.2. - Supervisionar as condições das instalações físicas, dos equipamentos e demais materiais utilizados na prestação dos serviços e exigir da Contratada a reposição ou reparo, no prazo máximo de 10 dias úteis, do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.
- 14.3. - Estabelecer cronograma para ações preventivas de manutenção dos equipamentos e instalações físicas, elétricas e hidráulicas de cada Unidade de Saúde.
- 14.4. - Controlar a saída de material pertencente à Secretaria de Saúde do Ipojuca, quando necessária para manutenção fora da Unidade, mediante registro em protocolo.
- 14.5. - Solicitar a substituição imediata de qualquer produto (matéria-prima, ingredientes, produtos de limpeza, descartáveis etc.) que não atenda às exigências da Unidade de Saúde e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - CCIH ou normas técnicas regulamentares da Vigilância Sanitária.
- 14.6. - Controlar e autorizar formalmente o fornecimento de alimentos ou preparações complementares e supervisionar a distribuição.
- 14.7. - Aprovar os cardápios elaborados pela Contratada ou apresentar cardápio elaborado pelo Nutricionista Responsável Técnico da Unidade de Saúde e supervisionar a sua produção.
- 14.8. - Controlar o número de refeições servidas diariamente a usuários das Unidades de Saúde.
- 14.9. - Entregar o Mapa de Medições de Refeições e a Planilha de Extras no prazo de até 05 (dias) dias úteis após o fechamento do mês.
- 14.10. - Notificar formalmente a Contratada quando constatadas não conformidades na prestação do serviço contratado.
- 14.11. - Identificar os usuários e informar à contratada o quantitativo de refeições/alimentos/preparações a ser fornecido diariamente a fim de subsidiar o faturamento.

14.12. - Caberá ao Nutricionista Responsável Técnico da Unidade de Saúde, supervisionar a execução dos serviços prestados pela contratada.

14.13. – A Gerência das Unidades de Saúde, caso tenha precisão de cancelar refeição, por algum motivo justificável, deve fazê-lo 24 horas antes. No caso da Ceia, poderá fazer até as 9:00h do dia da execução do serviço.

15. SUBCONTRATAÇÃO

15.1. É vedada a subcontratação, parcial ou total, do objeto contratado, não podendo a contratada transferir a outrem a sua execução.

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

16.1. Resta designado como responsável pela gestão do contrato, pela Secretaria Municipal de Saúde, a Sra. Maria Maranhão Mignac, Diretora de atenção especializada em saúde, matrícula nº 10053.

16.2. Resta designado como fiscais deste Contrato, pela Secretaria Municipal de Saúde, os seguintes responsáveis por cada unidade:

- Dulcineide Maria Da Silva Santos, Gestora, Mat. 3694/4;
- Jefferson Rufino Da Silva, Diretor Administrativo, Mat. 69458;
- Josilene Paulina Da Silva, Enfermeira, Mat. 6293;
- Maria De Fátima Estevão De Barros Santos, Gerente Administrativo, Mat. 66446;
- Maria Rafaela Rezende De Mello, Coordenação Geral SAMU Ipojuca, Mat. 66899;
- Lindinalva Maria Da Paz Silva, Gestora Administrativa, Mat. 4192;
- João Virgílio Silva Gouveia, Chefe de Divisão, Mat. 80431;
- Gilianny Samilles De Oliveira Mendes, Gestora- Spa Porto De Galinhas, Mat. 10551.

16.3. Para todo caso deve-se observar o que trata, o Capítulo III, seção III, subseção II, do Decreto Municipal 1.051 de 2023.

16.4. Não obstante a Detentora/Contratada ser a única e exclusiva responsável por toda execução contratual, ao Órgão Gerenciador/Contratante é reservado o direito de, sem qualquer forma de restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização, diretamente ou por prepostos designados.

- 16.5. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 16.6. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.
- 16.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste TR, no edital e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual.
- 16.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 16.9. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade do fornecimento, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 16.10. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade do fornecimento.
- 16.11. Em hipótese alguma, será admitido que a própria contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade do fornecimento.
- 16.12. A Contratada poderá apresentar justificativa para a execução do objeto com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 16.13. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade do fornecimento em relação à qualidade exigida devem ser aplicadas as sanções à Contratada.
- 16.14. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da execução do contrato.

- 16.15. A fiscalização abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- 16.16. Manter registro de ocorrências relacionadas com a execução contratual, determinando ações necessárias para regulação de falhas ou defeitos constatados.
- 16.17. Receber e atestar os documentos de despesas, quando comprovado o integral fornecimento dos materiais, para fins de pagamento.
- 16.18. A fiscalização de que trata esse tópico não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais.
- 16.19. Caberá ao fiscal do(s) Contrato(s) que dela originar(em):
- 16.19.1. Responsabilizar-se pela vigilância e garantia da regularidade e adequação do fornecimento;
 - 16.19.2. Conhecer plenamente os termos registrados/contratuais sob sua fiscalização, principalmente suas cláusulas, assim como as condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto do Órgão Gerenciador/Contratante quanto da Detentora/Contratada;
 - 16.19.3. Conhecer e reunir-se com o preposto da Detentora/Contratada com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do Contrato;
 - 16.19.4. Exigir da Contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do edital e respectivos anexos;
 - 16.19.5. Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;
 - 16.19.6. Recusar o fornecimento irregular, não aceitando produto diverso daquele que se encontra especificado neste Termo de Referência, do edital da licitação, da Ata de Registro de Preços e respectivo Contrato, assim como observar, para o correto recebimento;
 - 16.19.7. Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela Contratada;
 - 16.19.8. Comunicar formalmente ao Gestor da Ata de Registro de Preços e do Contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a Contratada;

- 16.19.9. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 16.20. Caberá ao Gestor do Contrato:
- 16.20.1. Autorizar a abertura de processo administrativo visando à aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
 - 16.20.2. Emitir avaliação da qualidade do fornecimento;
 - 16.20.3. Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas registradas/contratuais;
 - 16.20.4. Analisar os relatórios e documentos enviados pelo fiscal da Ata de Registro de Preços/Contrato;
 - 16.20.5. Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelo fiscal da Ata de Registro de Preços/Contrato;
 - 16.20.6. Providenciar o pagamento das notas fiscais emitidas pela Detentora/Contratada, mediante a observância das exigências registradas/contratuais e legais;
 - 16.20.7. Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando para que o valor do registro/contrato não seja ultrapassado;
 - 16.20.8. Orientar o fiscal da Ata de Registro de Preços/Contrato para a adequada observância das cláusulas registradas/contratuais.

17. PAGAMENTO

- 17.1. As unidades contratantes emitirão Notas de Empenho para formalizar cada pedido ou ordem de fornecimento decorrente da ata de registro de preços.
- 17.2. Pelo perfeito e fiel fornecimento do objeto deste Instrumento, a Secretaria de Saúde de Ipojuca, efetuará o pagamento do preço em até 30 (trinta) dias, contados a partir da data da atestação emitida pelo Gestor da Contratação, na Nota Fiscal/Fatura da contratada, decorrentes da efetiva entrega do objeto, através de qualquer tipo de Ordem Bancária.
- 17.3. A Nota Fiscal será atestada pelos Fiscais do contrato correspondente a Unidade de produção da Secretaria Municipal de Saúde de Ipojuca e encaminhada em seguida à Diretoria de Atenção à Saúde para consolidar e solicitar a liquidação a Diretoria Financeira.
- 17.4. O prazo para atestação não correrá enquanto a conformidade depender de providências por parte da contratada, comprovadamente solicitadas pelo Fiscal da Contratação.
- 17.5. A consulta à CND deverá ser realizada sempre no CNPJ da matriz, enquanto o CRF e a CNDT serão sempre no CNPJ efetivamente contratado (matriz ou filial, conforme o caso).

- 17.6. O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e nota de empenho.
- 17.7. Responsabilizar-se pelas despesas com energia elétrica, gás, e água para usos gerais resultantes do consumo nas atividades desenvolvidas em cada Unidade de Saúde de Produção de refeições. Para estas, o pagamento será feito, mediante reembolso, cujos valores serão descontados mensalmente pela Secretaria de saúde do Ipojuca no pagamento devido pelos serviços prestados da seguinte forma:
- 17.8. consumo mensal estimado de energia elétrica: 20% (vinte por cento) do total da energia elétrica consumida na Unidade de Saúde onde está situada a Unidade de Produção de refeição atendida pelo contrato ou na hipótese da contratada optar por instalação de um medidor exclusivo para o controle da energia utilizada na produção e distribuição dos alimentos, os valores serão descontados do pagamento da fatura devida. Para este caso será utilizado o valor do kW/h, estabelecido pela NEOENEGIA para o mês em curso.
- 17.9. consumo mensal estimado de água: 30% (trinta por cento) do total da água consumida na Unidade de Saúde onde está situada a Unidade de Produção de Refeição atendida pelo contrato ou na hipótese da contratada optar por instalação de um medidor exclusivo para o controle da água utilizada na produção e distribuição dos alimentos, os valores serão descontados do pagamento da fatura devida. Para este caso será utilizado o valor do m³ (metro cúbico), estabelecido pela COMPESA para o mês em curso. O desconto da COMPESA deverá incluir o consumo de água e esgoto.
- 17.10. A aquisição do gás utilizado nas cozinhas e refeitórios é feita diretamente pela empresa contratada a todas as Unidades de Saúde contempladas com refeitórios e que recebe refeições (desjejum, Almoço e Jantar) no contrato.
- 17.11. Refeitório (SPA Serrambi, SPA de Porto e UPA de Ipojuca): a cada 03 meses consumo de 01 botijão de gás.
- 17.12. Unidades de produção (cozinha SPA Santo Cristo, SPA Carozita Brito e UPA de Camela) - abastecimento quinzenal, sendo:
- CPA GLP: 180 Kg
 - CPA VOL: 454 L
- 17.13. Eventual mudança do CNPJ da sede da licitante contratada (matriz/filial), encarregada da execução da contratação, entre aqueles constantes dos documentos de habilitação, terá de ser

solicitada formal e justificadamente, no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis da data prevista para o pagamento da nota fiscal.

17.14. Qualquer incorreção na fatura ou nota fiscal comunicada à Contratada suspenderá o pagamento até que sejam sanadas as irregularidades, sem que isto acarrete ao Município, encargos financeiros adicionais.

17.15. Os preços ajustados para a execução do objeto deste Termo de Referência, serão fixos e irrevogáveis, salvo em casos de celebração de Termo Aditivo, será utilizado o índice de preço ao consumidor amplo – IPCA como índice de reajustamento.

17.16. A Secretaria Municipal de Saúde do Ipojuca reserva-se no direito de suspender o pagamento se o item licitado for ofertado em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência.

18. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. A empresa ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, previstas no Art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021:

- I. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

18.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021 as seguintes sanções:

I. **ADVERTÊNCIA**, quando:

a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;

a.1) se não justificar pena mais grave.

II. A **penalidade de MULTA**, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, nos seguintes termos:

a) Pelo atraso no fornecimento executado, de 1% (um por cento) do valor do contrato, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);

b) Pela recusa em executar o fornecimento, caracterizada em 10 (dez) dias após o vencimento do prazo estipulado, de 10% (dez por cento) do valor do contrato;

c) Pela demora em corrigir falha no fornecimento, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor contratado, por dia decorrido;

d) Pela recusa em corrigir as falhas no fornecimento ou em substituir a(s) passagem(ns), entendendo-se como recusa o não fornecimento ou substituição da(s) passagem(ns), nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor contratado;

e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei Federal nº 14.133/2021, ou no instrumento convocatório e não abrangida nos incisos anteriores: 2% (dois por cento) do valor da parcela a ser cumprida, para cada evento.

1) Na aplicação da sanção prevista no Inciso II do subitem 10.2, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

III. Ficará **IMPEDIDO** de licitar e de contratar com a SECRETARIA DE SAÚDE, pelo prazo de até 03(três) anos, quando:

a) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) Dar causa à inexecução total do contrato;

c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

g) Quando não se justificar a imposição de pena mais grave.

IV.DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar (Todos os Entes Federativos) pelo prazo de até 03(três) anos, quando:

- a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- f) Também nos casos dos incisos II a VII do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, quando for o caso de impor pena mais grave.

18.3 Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos legais, sendo-lhe franqueada vista do processo.

19. DA RESCISÃO

- 19.1. A inadimplência das cláusulas e condições estabelecidas por parte da CONTRATADA, assegurará à CONTRATANTE o direito de dá-lo por rescindido, nos casos enumerados no artigo 137,138 e 139, da Lei nº 14.133/2021 e alterações, incidindo sobre a CONTRATADA as sanções estabelecidas em lei e no presente instrumento.
- 19.2. A rescisão contratual motivada por culpa da contratada, garantida a prévia defesa, acarretará multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, independente das sanções dispostas no presente instrumento, e independente das demais sanções civis e penais cabíveis.
- 19.3. RESCISÃO BILATERAL – Ficarà o presente contrato rescindido por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, nos casos dos incisos I a III, § 2º, do art. 137 da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.

20. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 20.1. As despesas em decorrência do objeto deste Termo de Referência correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Programa: 10.302.1405.2149

Natureza da Despesa:3.3.90.39

Fonte de Recursos: 172

21. EQUIPE DE ELABORAÇÃO

Ipojuca/PE, 20 de fevereiro de 2026.

MARIA MARANHÃO MIGNAC

Diretora de Atenção ESPECIALIZADA

MAT. 10053

Ciente, de Acordo e Autorizo:

Neto Guerra

Secretário Municipal de Saúde do Ipojuca

ANEXO A

MODELO DE ORDEM DE FORNECIMENTO

ORDEM DE SERVIÇO

Nº OS:xx/2xxx

Data de Emissão:xx/xx/2xxx

Emitente: _____

Órgão Emissor: _____

CNPJ: _____

Contrato nº: _____

Vigência do Contrato: _____

Este é o CNPJ que deverá constar na Nota Fiscal para fins de faturamento.

CONTRATADA: _____

CNPJ: _____

Telefone: (__) _____

E-mail: _____

Objeto do Serviço:

Descrição detalhada do serviço a ser executado conforme previsto no contrato.

Local de Execução do Serviço:

Responsável pela Fiscalização:

Nome: _____

Cargo: _____

Contato: _____

Fonte de Financiamento: _____

Empenho nº: _____

ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Item	Descrição do Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	Prazo de Execução
01						
02						

VALOR TOTAL DA ORDEM DE SERVIÇO: R\$ _____

Condições de Execução

1. A execução dos serviços deverá observar integralmente as especificações constantes no Contrato nº _____ e no Termo de Referência.
2. O prazo para início da execução será de ____ dias a contar do recebimento desta Ordem de Serviço.
3. O prazo de execução será conforme estabelecido no contrato.
4. O pagamento será realizado mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do contrato, acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista exigidas contratualmente.
5. A medição dos serviços executados será realizada pela fiscalização designada.
6. A contratada deverá manter durante toda a execução contratual as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
7. O não cumprimento das condições estabelecidas poderá ensejar aplicação das penalidades previstas no contrato e na **Lei nº 14.133/2021**.

Ipojuca, ____ de _____ de 2xxx.

Assinatura do Responsável pela Emissão

Assinatura da Contratada

ANEXO B

MODELO DE PROPOSTA

(em papel timbrado da empresa)

ITENS	CATMAT	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	VALOR UNITÁRIO	QTDE	VALOR TOTAL

ANEXO C

TERMO DE CIÊNCIA DO GESTOR

EU, Sr. _____ de mat. _____ ocupante do cargo _____ da Secretaria Municipal de Saúde do Ipojuca, Estou ciente da minha designação para atuar como gestora, do contrato nº _____, processo administrativo nº _____, Pregão Eletrônico nº _____.

Comprometo-me a cumprir as atribuições declinadas no termo de referência, deste processo administrativo.

Estou ciente de que minha substituição poderá ser realizada pela autoridade competente, por razões de conveniência ou interesse público, mediante apostilamento.

Ipojuca, ____ de ____ de 20__

ANEXO D

TERMO DE CIÊNCIA DO FISCAL

EU, Sr. _____ de mat. _____ ocupante do cargo _____ da Secretaria Municipal de Saúde do Ipojuca, Estou ciente da minha designação para atuar como fiscal, do contrato nº _____, processo administrativo nº _____, Pregão eletrônico nº _____.

Comprometo-me a cumprir as atribuições declinadas no termo de referência, deste processo administrativo.

Estou ciente de que minha substituição poderá ser realizada pela autoridade competente, por razões de conveniência ou interesse público, mediante apostilamento.

Ipojuca, ____ de ____ de 20__

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada _____, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SSP/_____ e CPF nº _____, sob as penas da lei e para os fins dispostos neste Edital:

Para fins de participação no PREGÃO ELETRÔNICO N°****/2026, DECLARA, que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

DECLARA que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

Declara que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo-as como firmes e verdadeiras;

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

DECLARA que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.

DECLARA que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

(No caso de ME, EPP e MEI)

DECLARA, para fins de participação nesta licitação ou contratação direta com a Prefeitura Municipal de Ipojuca, sob as penas da lei que: I - Que é ME, EPP ou MEI e não se encontra em nenhuma das situações do § 4º, art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006 e, nos termos do art. 28 da Lei Complementar Estadual nº 605/2018, está apto a usufruir do tratamento estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006. II - Que no ano-calendário de realização desta licitação, os valores somados dos contratos celebrados com a Administração Pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

(LOCAL E DATA).

ASSINATURA DOREPRESENTANTE LEGAL (Nome, identidade, carimbo e assinatura do representante legal da empresa)

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/2026

O Município do Ipojuca, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, doravante denominada **GERENCIADOR**, com sede em Rua Cel. Joao De Souza Leão, S/N, Centro, Ipojuca/PE, inscrita no CNPJ sob o nº 11.248.285/0001-09, neste ato representada pelo(a) Antônio Guerra Barreto Neto, Secretário de Saúde de Ipojuca, portador da matrícula funcional nº 70020, no uso da competência conferida pela portaria 4719/2025, nos termos do que dispõem a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e o Decreto Municipal nº 1.051/2023, face ao resultado obtido no **Pregão Eletrônico** nº 016/2026, homologado através do Ato XXXX, resolve formalizar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, com a empresa XXX, doravante denominada **DETENTORA DA ATA**, CNPJ nº XXX, com sede em XXX, neste ato, representada por XXX, consoante as seguintes cláusulas e condições:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata de Registro de Preços tem como objeto a contratação eventual de empresa especializada na produção e distribuição de refeições, transportadas ou não, destinadas ao atendimento de pacientes, acompanhantes e funcionários da rede de saúde do município de Ipojuca, conforme as especificações técnicas constantes do Termo de Referência (Anexo I do Edital) e da proposta da **DETENTORA DA ATA**, para atender às demandas dos órgãos participantes indicados no **item 2** desta Ata de Registro de Preços.

1.2. A existência de preços registrados não obriga os órgãos participantes a firmar contratações com a **DETENTORA DA ATA** ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhes facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, assegurada à **DETENTORA DA ATA** a preferência em igualdades de condições.

2. DOS PARTICIPANTES E DAS QUANTIDADES REGISTRADAS

2.1. Figura como único **PARTICIPANTE** da presente Ata de Registro de Preços a Secretaria Municipal de Saúde, com os quantitativos estimados abaixo definidos:

2.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos ou no valor máximo da despesa estabelecidos nesta Ata.

3. DO PREÇO

3.1. A DETENTORA DA ATA se compromete a fornecer o(s) item(ns) registrados, de acordo com os seguintes preços:

ITEM/LOTE XX						
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	MARCA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXXXX	XXXXXXXX
XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXXXX	XXXXXXXX
XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXXXX	XXXXXXXX
VALOR TOTAL DO ITEM/LOTE						

3.2. Os preços registrados abrangerão os custos diretos e indiretos decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo tributos, encargos trabalhistas e comerciais, seguros, despesas de administração, lucro, custos com transporte, frete e demais despesas correlatas.

4. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA E DA PRORROGAÇÃO

4.1. O prazo de vigência da Ata será de 1 (um) ano, contado a partir da assinatura do último signatário necessário, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, vedado o acréscimo nos seus quantitativos, conforme arts. 65 e 66 do Decreto Municipal nº 1051/2023.

4.2. A prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser adotada como medida de eficiência administrativa, visando à economicidade e à continuidade da contratação, evitando-se a instauração de novo procedimento licitatório para o mesmo objeto, conforme disposto no art. 84, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

4.2.1. A decisão pela prorrogação ficará condicionada à comprovação do interesse público e da vantajosidade da manutenção da Ata, mediante análise atualizada dos preços praticados no mercado, avaliação do desempenho do fornecedor registrado e verificação da adequação do objeto às necessidades da Administração.

4.2.2. Na hipótese de prorrogação, admite-se a renovação dos quantitativos originalmente registrados, desde que compatíveis com a demanda estimada para o novo período de

vigência, observados os limites legais e mantidas as demais condições pactuadas, facultada a negociação para obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

5. DO REAJUSTE

5.1. Os preços registrados poderão ser reajustados, desde que decorrido o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data da apresentação da proposta ou do orçamento a que esta se referir, conforme previsto no art. 92, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, mediante aplicação de índice IPCA.

5.1.1. O reajuste deverá ser formalizado por apostilamento, preservando-se o equilíbrio econômico-financeiro originalmente pactuado, sem prejuízo da possibilidade de revisão contratual nas hipóteses legalmente previstas.

5.2. A DETENTORA DA ATA deverá apresentar o pedido formal de reajuste ao **GERENCIADOR** durante a vigência da Ata e antes da data de eventual formalização da prorrogação do seu prazo de vigência, sob pena de preclusão do direito ao reajustamento.

5.3. A decisão sobre o pedido de reajustamento deve ser proferida no prazo máximo de 120 (cento e vinte) dias corridos, contados a partir da data da solicitação, através de simples apostila, conforme art. 90, § 3º e § 4º, do Decreto Municipal nº 1051/2023.

5.4. Aplicado o reajuste na Ata, os contratos formalizados posteriormente à sua concessão já serão firmados com o preço reajustado.

6. DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados, nos termos do art. 67 do Decreto Municipal nº 1051/2023 e seguintes, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, obras ou serviços registrados, nas seguintes situações:

I - em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuado, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do artigo 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

II - decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

III - resultante de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e do Decreto Municipal nº 1051/2023.

6.2. O marco inicial da alteração dos preços da ata de registro de preços, será considerado a data-base para efeitos de reajustamento de preços nos contratos dele decorrentes e celebrados após a alteração do preço.

6.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente e for inviável a manutenção da Ata nas condições originalmente pactuadas, o **GERENCIADOR** convocará a **DETENTORA DA ATA** para negociar a redução do preço registrado.

6.3.1. A recusa da **DETENTORA DA ATA** em reduzir seus preços na forma prevista no item 6.3. implicará o cancelamento parcial ou integral do registro de preços e a liberação da **DETENTORA DA ATA**, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.3.2. Havendo a liberação do fornecedor, nos termos do **6.3.1**, o gerenciador deverá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto neste regulamento.

6.3.3. Não havendo êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora deverá proceder o cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.3.4. Caso haja a redução do preço registrado, o gerenciador deverá comunicar aos órgãos e as entidades que tiverem formalizado contratos, para que avaliem a conveniência e oportunidade de efetuar a alteração contratual, e, assim, estender a aplicação automática da alteração de preço nos moldes deliberado pelo órgão gerenciador.

6.4. Quando o preço registrado se tornar superior em virtude da criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais, com comprovada repercussão sobre a Ata, o **GERENCIADOR** convocará a **DETENTORA** para proceder à redução dos preços de acordo com os novos encargos.

6.4.1. A recusa da **DETENTORA DA ATA** em reduzir seus preços na forma prevista no item 6.4 implicará o cancelamento parcial ou integral do registro de preços, com aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e nesta Ata.

6.5. Quando o preço de mercado se tornar superior ao preço registrado, é facultado à **DETENTORA DA ATA** requerer a revisão dos valores, desde que atendidos os seguintes requisitos:

- a) Comprovação do motivo superveniente decorrente de força maior, caso fortuito, fato do príncipe, fato da Administração ou fato imprevisível ou previsível de efeitos incalculáveis;
- b) Demonstração, por meio da apresentação de planilha de custos ou memória de cálculo, quando couber, acompanhada de documentação comprobatória correlata, de que os preços registrados estão desatualizados e se tornaram inviáveis.

6.5.1. O **GERENCIADOR** decidirá sobre o pedido de revisão no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de conclusão da instrução do requerimento.

6.5.2. Durante o período de análise do pedido, o **GERENCIADOR**, mediante solicitação da **DETENTORA DA ATA**, poderá suspender as novas autorizações de consumo/adesão à Ata de Registro de Preços.

6.5.3. Indeferido o pedido de revisão, por ausência de prova efetiva dos requisitos previstos no item 6.5, a **DETENTORA DA ATA** fica obrigada a manter os compromissos assumidos pelos preços originalmente registrados, sob pena de cancelamento do registro de preços e aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e nesta Ata.

6.5.4. Comprovada a desatualização dos preços registrados, a Ata poderá ser revisada e, caso a **DETENTORA DA ATA** não aceite os novos preços indicados, o Registro de Preços será, parcial ou integralmente, cancelado e a **DETENTORA DA ATA** liberada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.6. O registro de preços também poderá ser revisado se a **DETENTORA DA ATA** formular proposta superveniente para redução dos preços registrados.

6.6.1. A redução de preços proposta não repercutirá na ordem de preferência de lotes/itens espelhados, que considerará os preços finais apresentados no certame.

6.7. A revisão dos preços registrados em Ata será aplicada automaticamente aos contratos formalizados posteriormente à sua implantação.

6.8. A ordem de preferência para contratação não será alterada em virtude da revisão dos valores, observada a ordem estabelecida em conformidade com os preços finais apresentados no certame.

7. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

7.1. A **DETENTORA DA ATA** está obrigada a celebrar as contratações que dela poderão advir, observadas as condições estabelecidas no Edital, em seus anexos e nesta Ata.

7.2. As contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços serão formalizadas mediante a assinatura de termo de contrato, conforme modelo constante do Anexo IV do Edital, respeitado o prazo de vigência da Ata.

7.3. A **DETENTORA DA ATA** será convocada para assinatura do termo de contrato no prazo de 05 dias úteis a contar da convocação, sob pena de decair o direito à contratação.

7.4. O prazo para assinatura do termo de contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação da **DETENTORA DA ATA** antes do decurso do prazo assinalado e desde que ocorra motivo justo, aceito pela Administração.

7.5. O não comparecimento ou a recusa injustificada da **DETENTORA DA ATA** em assinar o contrato ou retirar a ordem de fornecimento no prazo assinalado enseja o cancelamento do registro de preços e a aplicação das penalidades previstas nesta Ata.

7.6. Por ocasião da convocação para assinatura do contrato ou para retirada da ordem de fornecimento, o órgão ou entidade interessada na contratação deverá consultar a regularidade da **DETENTORA DA ATA** perante o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep) e verificar a validade dos documentos de habitação fiscal, social e trabalhista apresentados na licitação, por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais, certificando nos autos a regularidade e anexando os documentos obtidos.

7.6.1. Se não for possível atualizar os documentos por meio eletrônico, a **DETENTORA DA ATA** será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das respectivas certidões vigentes, sob pena de decair do direito à contratação e haver o cancelamento do registro de preços.

7.7. Nas hipóteses do item 8.5 e 8.6, o **GERENCIADOR** poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, se houver, ou os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura de nova Ata, observado o disposto no art. 90, §§ 2º e 4º da Lei 14.133, de 2021.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA ATA

8.1. Ao ÓRGÃO GERENCIADOR compete a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, e ainda os seguintes, nos termos do art. 55 do Decreto Municipal nº 1051/2023:

8.1.1. Realizar procedimento público de intenção de registro de preços - IRP, estabelecendo, quando for o caso, o número máximo de participantes, em conformidade com sua capacidade de gerenciamento, observando o disposto no item 9.1.18.;

8.1.2. Aceitar ou recusar, justificadamente, no que diz respeito à IRP:

a) os quantitativos considerados ínfimos;

b) a inclusão de novos itens; e

c) os itens de mesma natureza, mas com modificações em suas especificações.

8.1.3. deliberar quanto à inclusão posterior de participantes que não manifestaram interesse durante o período de divulgação da intenção de registro de preços;

8.1.4. Consolidar informações relativas à estimativa individual e total de consumo, promovendo a adequação dos respectivos termos de referência ou projetos básicos encaminhados para atender aos requisitos de padronização e racionalização, determinando a estimativa total de quantidades da contratação;

8.1.5. Realizar pesquisa de preços para identificação do valor estimado da licitação ou contratação direta, bem como definir a tabela de referência para obras e serviços de engenharia;

8.1.6. Promover os atos necessários à instrução processual para a realização do procedimento licitatório ou da contratação direta;

8.1.7. Verificar se os pedidos de realização de registro de preços, formulados pelos órgãos e entidades da Administração Pública municipal, apresentam justificativa que se enquadre nas hipóteses previstas no Decreto Municipal nº 1051/2023, podendo indeferir os pedidos que não estejam de acordo com as referidas hipóteses.

8.1.8. Autorizar a instauração e homologar as licitações para formação dos registros de preços, bem como todos os atos dele decorrentes, tais como a assinatura da ata e sua disponibilização aos órgãos participantes;

8.1.9. Gerenciar a ata de registro de preços;

8.1.10. Conduzir os procedimentos relativos a eventuais alterações ou atualizações dos preços registrados;

8.1.11. Deliberar quanto à adesão posterior de órgãos e entidades que não manifestaram interesse durante o período de divulgação da intenção para registro de preços;

8.1.12. Remanejar os quantitativos da ata, observados os procedimentos dispostos neste regulamento;

8.1.13. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório ou na contratação direta;

8.1.14. Aplicar, garantidas a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, bem como proceder o seu registro nos cadastros pertinentes;

8.1.15. Autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo da efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, quando solicitada pelo órgão ou entidade não participante;

8.1.16. Os procedimentos constantes dos incisos 9.1.1. a 9.1.4. do serão efetivados antes da elaboração do edital e de seus anexos;

8.1.17. No procedimento público de intenção de registro de preços (IRP), constante no 8.1.1., deverá ainda ser realizada comunicação específica aos demais órgãos da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do Município do Ipojuca acerca da existência do IRP, para que possam registrar sua intenção ou ser justificada a dispensa do procedimento, nos termos § 1º do artigo 86 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

8.1.18. No caso de compras centralizadas promovidas por centrais de compras, o órgão ou entidade gerenciadora poderá centralizar a aplicação de penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços para todos os participantes.

8.1.19. Convocar os integrantes do Cadastro de Reserva, se houver, em caso de cancelamento parcial ou integral do registro de preços;

8.1.20. Em caso de Ata de Registro de Preços Corporativa, instaurar, mediante pedido circunstanciado dos PARTICIPANTES, processo de apuração e de aplicação de penalidade em caso de recusa da DETENTORA em assinar os contratos derivados da Ata.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

9.1. A DETENTORA DA ATA obriga-se a:

9.1.1. Manter o preço registrado e demais condições previstas durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços;

9.1.2. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e de eventuais contratações decorrentes, as condições de habilitação exigidas para participação na licitação, inclusive sua inscrição no CADFOR-PE;

9.1.3. Assinar os contratos decorrentes desta Ata da Registro de Preços no prazo assinalado.

9.1.4. Prestar as informações solicitadas pelo GERENCIADOR, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da solicitação.

9.1.5. Designar preposto para representá-la perante o GERENCIADOR, sempre que for necessário.

10. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES

10.1. Durante sua vigência, a presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado dos procedimentos iniciais da licitação para o registro de preços, doravante denominado NÃO PARTICIPANTE, mediante anuência do GERENCIADOR, atendidas as condições previstas no art. 86, §2º, da Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 1051/2023 e neste Edital.

10.2. Os órgãos e as entidades de que trata o item 11.1, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão ou entidade gerenciadora da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

10.3. Caberá ao gerenciador verificar junto ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, se aceita ou não o fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão ou entidade gerenciadora e órgãos ou entidades participantes.

10.3. Após a autorização do GERENCIADOR, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa dias), observado o prazo de vigência da ata.

10.4. Cada órgão ou entidade NÃO PARTICIPANTE poderá aderir a até 50% (cinquenta por cento) do quantitativo dos itens registrados na Ata de Registro de Preços.

10.5. A soma de todas as adesões por NÃO PARTICIPANTES não poderá exceder ao dobro do quantitativo de cada item registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

10.6. A adesão à ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade municipal da própria Administração Municipal, caso tenha sido realizado procedimento público de intenção de registro de preços e, assim, viabilizada a participação, será admitida nos casos em que haja justificativa que demonstre a imprevisibilidade da demanda ou outros fatores de inviabilizaram a participação no procedimento de registro de preços, em atendimento ao dever de planejamento e aspectos de centralização de compras aplicáveis, sem prejuízo do atendimento dos requisitos elencados no § 2º do artigo 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.7. As quantidades previstas para os itens nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos e entidades participantes e não participantes do procedimento licitatório ou da contratação direta para registro de preços, observados os critérios e requisitos dispostos no art.72 do Decreto Municipal nº 1051/2023.

11. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

11.1. O registro de preços da DETENTORA DA ATA será cancelado quando esta incidir nas hipóteses descritas no art. 70 do Decreto Municipal nº 1051/2023:

11.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

11.1.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

11.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

11.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.2. No caso do item 12.1.4., no caso de a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapassar o prazo de vigência da ata de registro de preços, e caso não seja o órgão ou entidade gerenciadora o responsável pela aplicação da sanção, poderá GERENCIADOR, mediante decisão fundamentada, garantido o contraditório e a ampla defesa, decidir pela manutenção do registro de preços.

11.3. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 12.1.1., 12.1.2. e 11.1.4. será formalizado por despacho do órgão ou entidade gerenciadora, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

11.4. A Ata de Registro de Preços também será cancelada, total ou parcialmente, por razões de interesse público, em face do cancelamento de todos os preços registrados ou em decorrência de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento das obrigações definidas nesta Ata de Registro de Preços, devidamente comprovados e justificados.

11.5. Será assegurado o contraditório e a ampla defesa antes do cancelamento do registro de preços, ressalvada a hipótese de que trata o item 11.1.4.

12. DASNEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

12.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

12.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

12.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

12.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

12.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

- 12.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
- 12.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 12.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- 12.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
- 12.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 12.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 16.2 e no item 16.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- 12.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 13.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 13.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 13.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 13.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção

do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

13.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 15.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

13.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

13.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

13.4.1. Por razão de interesse público;

13.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

13.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

14. DAS PENALIDADES

14.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

14.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

14.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

14.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 16.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

15. DA PUBLICAÇÃO

15.1. Esta Ata de Registro de Preço será publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), como condição de sua eficácia, devendo a sua divulgação ser mantida durante toda a vigência, bem como no Portal da Transparência do Município do Ipojuca.

16. DO FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Ipojuca/PE para os litígios decorrentes deste instrumento.

Ipojuca, XX de XXXXXXXXXX de XXXX.

ÓRGÃO GERENCIADOR

DETENTORA DA ATA

ANEXO V

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº _____, QUE ENTRE SI
CELEBRAM A SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DO
IPOJUCA E A EMPRESA _____.

A Prefeitura Municipal de Ipojuca, inscrito no CNPJ nº 11.294.386/0001-08 por Intermédio da **SECRETARIA DE SAÚDE**, inscrita no CNPJ nº 11.248.285/0001-09, com sede Rua Cel. Joao De Souza Leão, S/N, Centro, Ipojuca/PE, Cep: 55.590-000, ato representada pelo Sr. Antônio Guerra Barreto Neto, Secretário de Saúde de Ipojuca, portador da matrícula funcional nº 70020, no uso da competência, nos termos do que dispõem a Lei nº 14.133/2021, doravante denominada simplesmente CONTRATANTE, e o(a) _____ inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, em _____ doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, expedida pela _____, e CPF nº _____, têm entre si justo e avençado o presente instrumento contratual, de acordo com o Processo _____ e, ainda, o requerimento da CONTRATADA, mediante as seguintes cláusulas e condições que mutuamente outorgam, aceitam e se obrigam a fielmente cumprir, por si e seus sucessores, com observância das disposições contidas na Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, aplicando-se os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, TRANSPORTADAS OU NÃO, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DE PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DA REDE DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IPOJUCA.**

2. DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses podendo ser prorrogado por igual período até o limite de 10 anos, a contar da assinatura do contrato. O instrumento contratual poderá ser representado pela ordem de serviço ou nota de empenho.

2.2. Qualquer alteração do presente Termo, somente será admitida mediante justificativa prévia, devidamente aprovada pela autoridade competente, e por meio de termo aditivo próprio.

3. DO PREÇO

3.1. Pelos serviços objeto deste Contrato, a CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO o valor de R\$ _____ (*****), mensais perfazendo R\$ _____ (*****), sendo pagos de acordo com os serviços efetivamente prestados.

3.2. Pela perfeita e fiel fornecimento do objeto deste Instrumentos, a Secretaria de Saúde do Município do Ipojuca, efetuará o pagamento do preço em até 30 (trinta) dias, contados a partir da data da atestação emitida pelo Gestor de Contratação, na Nota Fiscal/Fatura da contratada, decorrentes do efetivo fornecimento do Serviço contratado, através de qualquer tipo de Ordem Bancária.

3.3. A atestação será efetuada pelo Gestor de Contratação, em até 2 (dois) dias, contados a partir da perfeita e efetiva execução do objeto contratados

3.4. O prazo para atestação não ocorrerá enquanto a conformidade depender de providências por parte da contratada, comprovadamente solicitadas pelo Gestor da Contratação.

3.5. Para o pagamento o Gestor da Contratação confirmará a regularidade da contratada relativa à Seguridade Social - INSS, através da CND – Certidão Negativa de Débitos, ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, através do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, aos débitos Fiscais e Trabalhistas, através da CNTD – Certidão Negativa de Débitos Trabalhista extraídas pela internet.

3.6. A consulta à CND deverá ser realizada sempre no CNPJ da matriz, enquanto o CRF e a CNDT serão sempre no CNPJ efetivamente contratado (matriz ou filial, conforme o caso).

3.7. O CNPJ constante na nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e nota de empenho.

3.8. Eventual mudança do CNPJ da sede da licitante contratada (matriz/filial), encarregada da execução da contratação, entre aqueles constantes dos documentos de habilitação, terá de ser solicitada formal e justificadamente, no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis da data prevista para o pagamento da nota fiscal.

3.9. Qualquer incorreção na fatura ou nota fiscal comunicado à Contratada suspenderá o pagamento até que sejam sanadas as irregularidades, sem que isto acarrete à Secretaria de Saúde do Município, encargos financeiros adicionais.

3.10. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome do Fundo Municipal de Saúde do Município do Ipojuca, CNPJ: 11.248.285/0001-09.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município, para o exercício de 2025, na classificação abaixo:

Órgão: 14 – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Unidade Orçamentária: 14.02. - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE – FMS

Unidade executora: 14.02. - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE – FMS

Funcional Programática: 10.122.1407.2148 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA

Ficha: 0108

Despesa: 3.3.90.39

Fonte: 172

Código Aplicação: 0000

Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica.

Nota de empenho nº _____, datada de xx/xx/xxxx, no valor de R\$ 488.850,00 (quatrocentos e oitenta e oito mil oitocentos e cinquenta reais).

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A execução dos serviços de manutenção corretiva deverá ser realizada em estrita conformidade com as normas técnicas da ABNT, as regulamentações da ANVISA e as diretrizes estabelecidas neste Termo de Referência. A empresa contratada deverá cumprir as seguintes condições:

- 5.1.1. Os serviços a serem contratados compreendem a produção e distribuição de alimentos prontos para o consumo e obedecerão às disposições detalhadas neste Termo de Referência.
- 5.1.2. Estão incluídas dentre as atividades a serem prestadas: aquisição e conservação de matérias-primas e insumos (incluindo material de higiene e limpeza); pré-preparo; preparo, cocção e distribuição de refeições in loco ou transportadas, o transporte de refeições, higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios utilizados na produção e distribuição dos alimentos e contratação e administração de todo o pessoal envolvido na execução dos serviços relacionados no contrato, incluindo supervisão de todo processo.
- 5.1.3. Nas Unidades que dispõem de instalação de cozinha, os alimentos serão preparados e distribuídos in loco. Para estes, exige-se, além da força de trabalho, a instalação de equipamentos e disponibilidades de utensílios necessários a execução das atividades, sem nenhum ônus para a contratante.
- 5.1.4. Para atender às necessidades das Unidades de Saúde é necessário que as atividades sejam desenvolvidas durante 24 horas diárias. Para isso o quadro de pessoal deve ser

suficiente para execução dos serviços conforme demanda diária de cada local, baseado na necessidade de garantia da prestação do serviço. A distribuição e categorias do quadro funcional deverão atender as exigências técnicas estabelecidas pelos Nutricionistas da Secretaria de saúde de Ipojuca responsáveis pela Supervisão e avaliação do Contrato, como também pela diretoria de Atenção Especializada. Será exigido que a produção, transporte e distribuição dos alimentos sejam supervisionados por Nutricionista do quadro da Empresa Contratada.

- 5.1.5. Para atender as necessidades de abastecimento de gêneros alimentícios a Empresa Contratada com sede fora do Estado terá a obrigatoriedade de manter uma central de abastecimento em Ipojuca ou na Região Metropolitana do Recife.
- 5.1.6. O controle de números de refeições solicitadas para pacientes, funcionários e acompanhantes será realizado diariamente, pelo serviço de nutrição da Contratante, juntamente com o funcionário designado pela Contratada.
- 5.1.7. Os espaços previamente indicados para instalação de cozinha ficam estabelecidos por determinação da diretoria de atenção especializada, conforme quadro a seguir:

UNIDADES DE SAÚDE QUE DISPONIBILIAM ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO DE COZINHA
UPA CAROZITA BRITO (DISTRITO DE NOSSA SRA. DO Ó)
UPA JORGE PONTUAL (DISTRITO DE CAMELA)
UPA SANTO CRISTO (IPOJUCA CENTRO)

5.2. DO FORNECIMENTO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS

- 5.2.1. A Secretaria de Saúde disponibilizará espaços físicos (refeitório/copa e unidade produtora – cozinha) em unidades de saúde para produção, fornecimento, manipulação e a distribuição das refeições, considerando que essas refeições serão preparadas nas dependências da Contratante conforme a seguir:

UNIDADES COM ESPAÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO	UNIDADES RECEPTORAS	TIPO DE REFEIÇÃO	TIPO DE SERVIÇO E FREQUENCIA
UPA CAROZITA BRITO	UPA PORTO DE GALINHAS TRANSPORTADA	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉRMICAS, DIÁRIO

		NOTURNO	
	UPA CAROZITA BRITO - LOCAL	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉMICAS DIÁRIO
	BASE DO SAMU LOCAL	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉMICAS DIÁRIO
UPA SANTO CRISTO	MATERNIDADE MÃE LÍDIA (LOCAL)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉMICAS DIÁRIO/EMBALAGE M INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	UPA SANTO CRISTO (LOCAL)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉMICAS DIÁRIO

		LANCHE NOTURNO	
	RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 1 (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 2 (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	LABORATÓRIO MUNICIPAL (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	CAPS AD (TRANSPORTADA)	LANCHE MANHÃ, ALMOÇO E JANTA	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTO
	CAPS II (TRANSPORTADA)	LANCHE MANHÃ,	EMBALAGEM INDIVIDUAL

	)	ALMOÇO E JANTA	ATIVIDADE PREVIAMENTE
	UPA IPOJUCA (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	EMBALAGEM INDIVIDUAL ATIVIDADE PREVIAMENTE
UPA CAMELA	UPA DE SERRAMBI (TRANSPORTADA)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉRMICAS DIÁRIO
	UPA CAMELA (LOCAL)	DESJEJUM, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE NOTURNO	BUFFET SERF SERVICE COM CUBAS DE INOX, EM RAMPAS TÉRMICAS DIÁRIO

5.2.2. As dietas serão confeccionadas nas unidades produtoras listadas na planilha acima, de acordo com cardápio pré-estabelecido pela nutricionista da contratada e aceite pela contratante

5.3. Será distribuído as refeições para os seguintes beneficiários:

- Pacientes;
- Funcionários;
- Acompanhantes.

5.4. PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES

5.4.1. O suco e a sobremesa deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis. Conforme descrições do termo de referência.

5.4.2. Todos os itens pertencentes às dietas deverão estar identificados COM ETIQUETA:

- Enfermaria;
- Nome;
- Leito;
- Tipo de dieta;
- Acondicionados em pratos térmicos.

5.4.3. A dieta para acompanhantes dependerá de autorização prévia do responsável por cada serviço.

5.4.4. Para estimular a aceitação das refeições por parte de pacientes, serão utilizados na cozinha dietética temperos ou molhos à base de azeite virgem, limão, especiarias, ervas aromáticas e tomate. Sementes (linhaça, gergelim, girassol, jerimum, chia e farelo de aveia poderão compor preparações destinadas à pacientes diabéticos. Sachês de sal ou sal dietético, deverão ser disponibilizados no almoço e ceia dos pacientes, sempre que solicitado;

5.5. PARA FUNCIONÁRIOS

5.5.1. Distribuição das refeições será pelo sistema self service, com distribuição em Rampa Térmica, com copos descartáveis e talheres de inox no horário pré-estabelecido pela contratante.

5.5.2. O contratado deverá dispor das rampas térmicas quente e fria para distribuição das refeições. Deverá manter à disposição dos comensais: sal, vinagre, óleo composto, farinha de mandioca.

5.5.3. Juntamente com os talheres e embalados, será colocado palito duas pontas e guardanapos.

5.5.4. O suco deverá ser distribuído em copos descartáveis de 200ml e mantidos em local seco e arejado em recipiente que o mantenha sempre apto ao consumo imediato.

5.5.5. No final da refeição deverá ser fornecido café em copos descartáveis de 50ml, em recipiente que o mantenha sempre apto ao consumo imediato, e disponibilizado açúcar ou adoçante.

5.6. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PELA CONTRATADA:

5.6.1. A contratada deverá executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições

de higiene e ainda observadas às exigências vigentes, registro nos órgãos competentes e prazo de validade;

5.6.2. A contratada deverá responsabilizar-se pela limpeza: colher resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, no controle de microrganismos que comprometa a segurança do alimento; Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção, antisepsia operação de serviço.

5.6.3. A contratada deverá programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como materiais, de forma a não interferir na rotina das Unidades;

5.6.4. A contratada deverá estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-6/99 (Centro de Vigilância Sanitária) e RDC Nº 216, ANVISA.

5.6.5. A contratada deverá manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, freezers e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

5.6.6. A contratada deverá armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo, respeitando ainda, as seguintes normas:

5.6.6.1. PEPS – primeiro que entra, primeiro que sai; último a entrar último a sair-gerenciamento correto e seguro de estoque.

5.6.6.2. Armazenar primeiro os alimentos resfriados, depois os congelados, as frutas, verduras e legumes, gêneros não perecíveis e por último material descartável e de limpeza;

5.6.6.3. Material de limpeza deverá ser armazenado separado dos demais produtos;

5.6.6.4. Não serão permitidas embalagens de madeira e/ ou papelão na despensa, câmara, freezer e outras dependências do Setor de Nutrição;

5.6.6.5. Todo o material descartável deverá ser acondicionado em sacos plásticos transparentes mantidos fechados;

5.6.6.6. Todos os dados contidos nas embalagens originais deverão ser registrados nos impressos próprios, de modo a conter todas as informações necessárias para o rastreamento do produto.

5.6.7. 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;

5.6.8. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (dentre elas, mas não se limitando a: Semana Santa, Natal, Ano novo, Festas Juninas) observados as características de atendimento e aceito pela demandante;

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

- 5.6.10. 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;
- 5.6.11. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65° C ou inferior a 7° C (saladas e sobremesas), até o momento final;
- 5.6.12. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados, conforme especificado na legislação sanitária e com todos os procedimentos nela descritos, com a devida identificação mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;
- 5.6.13. Em caso de ocorrência de enfermidades transmitidas por alimentos, a contratada deverá enviar as amostras para exames laboratoriais, em laboratórios idôneos, indicados pela contratante, sem custo para esta, apresentado os resultados das análises.
- 5.6.14. 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 nova amostra para análises microbiológicas dos alimentos;
- 5.6.15. Apresentar 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 Portaria CVS nº 6/99, e RDC Nº 216, ANVISA, adequando à execução dos serviços das Unidades objeto do Contrato, sendo que o não atendimento será motivo para rescisão do Contrato;
- 5.6.16. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- 5.6.17. 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;
- 5.6.18. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- 5.6.19. 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 e dos utensílios;
- 5.6.20. Elaborar fichas técnicas das preparações dos cardápios das unidades;
- 5.6.21. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com finalidade de modificar características desses gêneros alimentícios
- 5.6.22. Os alimentos preparados e não consumidos nas refeições não poderão ser utilizados posteriormente.
- 5.6.23. Todos os gêneros alimentícios empregados nas elaborações das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

5.6.24. As preparações deverão ter suas temperaturas monitoradas por nutricionistas da contratada responsável e registrada em formulário próprio.

5.6.25. As sobremesas a ser servida em porção, com embalagem individual constando data de fabricação e validade, fornecer a composição (no caso de doces).

5.7. Os itens MÍNIMOS necessários para montagem da cozinha:

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	QUANTIDADE POR UNIDADE DE SAÚDE		
			REFEITÓRIO	COPA	UNIDADE DE SAÚDE
1	AR CONDICIONADO	2	1	1	SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi;
2	RAMPA TÉRMICA QUENTE	14	2		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi;
3	RAMPA TÉRMICA FRIA	8	2		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
4	ILHA PARA TEMPEROS	8	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA

					Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
5	DISTRIBUIÇÃO FRIA (SOBREMESAS)	8	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
6	MESA PARA CAFEZINHO	8	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito, e SPA Serrambi
7	SUQUEIRA (REFRESQUEIRA)	14	2		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
9	ARMÁRIO P/ COPOS DESCARTÁVEIS	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito

					e SPA Serrambi
10	ARMÁRIO P/ GUARDAR LOUÇAS	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
12	FOGÃO	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
13	MICRO-ONDAS	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
14	FORNO COMBINADO	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi

15	EXAUSTOR	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
16	COIFA	3		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
17	CHAPAS	6		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
18	PASTRU PARA ACONDICIONAMENTO TÉRMICO DE ALIMENTOS, CARRO TÉRMICO P/DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÃO COM CAPACIDADE DE 25 DIETAS.	6		8	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
19	GELADEIRA PARA HORTIFRÚTIS	6			Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo

					Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
20	GELADEIRA PARA AMOSTRAS	6		6	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
21	LIQUIDIFICADOR	6		6	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
22	MESAS DE APOIO	14	1	1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
24	PORTA PAPEL TOALHA	14	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de

					Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
25	PORTA SABONETE LÍQUIDO ANTISSÉPTICO	14	1		Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
26	LIXEIRA PARA DESCARTÁVEIS	1	1	1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
27	LIXEIRA PARA ORGÂNICOS	1	1	1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
28	SANDUICHEIRA	14		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA

					Serrambi
29	ARMÁRIO PARA PRODUTOS DE LIMPEZA	1		1	Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
30	CAIXA DE HOT BOX	Suficiente e necessárias para distribuição de alimentos acondicionados em embalagens descartáveis			TODAS UNIDADES
31	CATRACA DIGITAL + SOFTWARE	SUFICIENTE PARA CONTROLE DO ACESSO AOS REFEITÓRIOS			Maternidade Mãe Lídia, SPA Santo Cristo, SPA Camela, SPA Porto de Galinhas, SPA Carozita Brito e SPA Serrambi
NOTA : A REPOSIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, MOBILIÁRIOS E DEMAIS OBJETOS UTILIZADOS NA EXECUÇÃO DA CONTRATAÇÃO, DEVE LEVAR EM CONSIDERAÇÃO O NÍVEL DE DEPRECIAÇÃO DO OBJETO E A VIDA ÚTIL QUANDO INDICADA PELO FABRICANTE. NA INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS USADOS, OS MESMOS DEVERÃO ESTAR EM BOAS CONDIÇÕES E PRECISARÃO SER SUBMETIDOS À APROVAÇÃO DA CONTRATANTE. A CONTRATADA DEVERÁ POSSUIR CONTRATO DE MANUTENÇÃO DOS SEUS EQUIPAMENTOS. PARA EQUIPAMENTOS ELETROELETRÔNICOS, SERÁ EXIGIDO O SELO PROCEL COM O NÍVEL DE EFICIÊNCIA A OU B, QUANDO FOR CABÍVEL. NA IMPOSSIBILIDADE DE SELO OS PRODUTOS DEVEM APRESENTAR OS MELHORES NÍVEIS DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DISPONÍVEIS NO MERCADO, DE FORMA A POSSIBILITAR O USO RACIONAL DE ENERGIA E RESULTAR EM MENOR ONÔS PARA O CONTRATANTE.					

5.8. RELAÇÃO DE MATERIAL MINIMO NECESSÁRIO PARA A PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES E ATENDIMENTO AOS PACIENTES, USUÁRIOS, ACOMPANHANTES E SERVIDORES

UTENSÍLIOS ESSENCIAL NA COZINHA INDUSTRIAL, SEGUNDO NECESSIDADE DE PRODUÇÃO A SER CONTRADA		
UTENSÍLIOS	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO
Abridor de garrafa	10	Alumínio
Abridor dede lata	10	Alumínio
Assadeira retangular com grelha	4	Em alumínio, tipo industrial, alta, soldada, com alça, nº 08
Assadeira para bolo	12	Em alumínio, tipo industrial, alta, soldada, com alça, nº 08
Bandeja de apoio para refeições - pacientes	70	Em plástico resistente, com alças e pernas para apoio, 63x36x7,2 cm
Bandeja lisarectangular	50	em poetileno
Bandeja lisa de retangular	50	em aço inox
Batedor de ovos	6	Em inox, 22x22cm
Botijão térmico	35	Com tripé retrátil, 06L
Botijão térmico	10	Com tripé retrátil, 09L
Botijão térmico	24	Com tripé retrátil, 12L
Cuba gastronômica	30	Em inox, funda, retangular, 60x40x20cm
Cuba gastronômica	60	Em inox, rasa, retangular, 60x40x10cm
Cuba gastronômica	30	Em inox, funda, retangular, 30x26x20cm
Cuba gastronômica	60	Em inox, rasa, retangular, 30x26x10cm
Caçarola	12	Em alumínio, 40L
Caçarola	12	Em alumínio, 50L
Caçarola	12	Em alumínio, 25L
Caçarola	12	Em alumínio, 20L
Caçarola	15	Em alumínio, 05L com tampa
Caçarola	15	Em alumínio, 03L tampa
Caixa plástica retangular	30	Com tampa, 26L, 30x60cm

Caixa retangular para polpa	15	Em plástico, 120x87cm
Caixa organizadora média cristal 13,5L	30	em plástico média cristal
Caldeirão	12	Em alumínio, 40L
Caldeirão	12	Em alumínio, 20L
Caldeirão	12	Em alumínio, 05L
Chinoia (funil)	10	Em inox, 16cm
Colher para buffet	60	Em inox, tipo doméstica
Colher de mesa	300	Em inox, não deformável
Colher grande	30	Em polietileno, maciça, 70 cm
Colher média	30	Em polietileno, maciça, cabo longo, 50 a 60 cm
Colher pequena	18	Em polipropileno, maciça, 40 cm
Concha grande	60	Em inox, tipo industrial, entre cabo longo e pequeno
Concha média	60	Em inox, tipo doméstica
Concha pequena	60	Em inox, tipo doméstica
Cortador de massa/pizza	6	Em inox, carretilha, 21cm
Depósito para mantimentos	14	em plástico 15 l
Depósito para mantimentos	15	Em plástico com tampa, entre 8 a 10 L
Escorredor de arroz	6	Em inox, tipo doméstico
Escumadeira grande	20	Em inox, tipo industrial, 15x55cm
Escumadeira média	20	Em inox, tipo industrial 12x40cm
Espremedor de batatas	2	Em alumínio, tipo doméstico
Faca de mesa	600	Em inox, não deformável
Faca peixeira	10	Em inox, cabo plástico branco, 6 polegadas

Faca peixeira	10	Em inox, cabo plástico branco, 8 polegadas
Faca peixeira	10	Em inox, cabo plástico branco, 10 polegadas
Faca peixeira	10	Em inox, cabo plástico branco, 12 polegadas
Faca serra para pão	12	Em inox, cabo plástico, 8 polegadas, com serra
Forma redonda para bolo	6	Em alumínio, 40x 80 cm
Frigideira	3	Antiaderente, nº16
Frigideira	4	Antiaderente, nº22
Garrafa térmica	40	Capacidade de 1 litro
Garfo de mesa	300	Em inox, não deformável
Garfo para fritura (trinchante)	6	Em inox, 30cm
Panquequeira média	8	Antiaderente, 22 cm
Panquequeira pequena	8	Antiaderente, 18 cm
Escorredor de massa	4	Em inox, com alça, 50x25 cm
Amolador	8	Tipo chaira, profissional, 25 cm
Pegador de macarrão	12	Em inox, entre cabo longo e curto
Pegador de salada	12	Em inox, entre cabo longo e curto
Peneira grande	8	Em plástico ou inox, ≥ 19cm
Peneira média	8	Em plástico ou inox, ≥ 13cm
Peneira pequena	5	Em Inox ou arame, ≥ 7 cm
Prato fundo mesa	300	Tipo duralex, transparente
Prato raso mesa	300	Tipo duralex, transparente
Prato sobremesa	300	Tipo duralex, transparente
Porta papel toalha	16	
Caixa térmica tipo "cooler"	6	Retangular, 12L, 39,4 x 26,7 x 36,0 cm
Rolo para massa grande	2	Em polietileno, 40x 7cm

Tábua de carne	8	Em polietileno, 40 x 60 x 1 cm 5 tábuas, uma para cada tipo de alimento: carnes cruas, peixes crus, legumes, frio, frutas e vegetais e para alimentos cozidos.
Tacho grande	2	Em alumínio, 22L
Tacho médio	2	Em alumínio, 12L
Tridente (Grafo)	6	Em alumínio, 60cm
Tridente (Grafo)	6	Em alumínio, 45cm
Trinchante para aves (tesoura)	2	Em inox, cabo em polietileno, com lâmina, aproximadamente 25 cm
Suporte sabão	17	
Baldes para limpeza	10	
Mop para limpeza	8	

5.10. QUADRO FUNCIONAL MÍNIMO

5.10.1. Segue a lista de profissionais e quantitativos necessários para a execução do objeto:

• QUANTITATIVO GERAL DE PROFISSIONAIS POR CATEGORIA

PROFISSIONAIS	QUANTITATIVO TOTAL	ESCOLARIDADE	CARGA HORÁRIA	CBO
Supervisora de nutrição	01	- Graduação em nutrição - Pós-graduação em gestão de unidades de alimentação e nutrição OU qualidade e segurança dos alimentos	44 horas semanais (diarista)	223710
Nutricionista de produção	03	- Graduação em nutrição - Pós-graduação em alimentação coletiva	44 horas semanais (diarista)	223710

Técnica em nutrição (plantonista diurno)	07	- Curso de técnico em nutrição e dietética	12/36	325210
Técnica em nutrição (plantonista noturno)	01	- Curso de técnico em nutrição e dietética	12/36	325210
Estoquista (diarista)	03	2º grau completo	44 horas semanais (diarista)	414125
Auxiliar de estoque	01	2º grau completo	44 horas semanais (diarista)	414105
Copeira diurno (diarista)	04	2º grau completo	44 horas semanais	513425
Copeira diurno (plantonista)	04	2º grau completo	44 horas semanais	513425
Copeira noturno (plantonista)	10	2º grau completo	12/36	513425
Cozinheiro diurno (plantonista)	06	2º grau completo	12/36	513205
Cozinheiro noturno (plantonista)	06	2º grau completo	12/36	513205
Auxiliar de cozinha diurno (plantonista)	12	Ensino fundamental completo	12/36	513505
Auxiliar de cozinha noturno (Plantonista)	02	Ensino fundamental completo	12/36	513505
Auxiliar de Serviços Gerais (ASG) – plantonista diurno	07	Ensino fundamental completo	12/36	514320
Motorista	09	Ensino fundamental	12/36	782510

		completo		
--	--	----------	--	--

NOTA: Condições Adicionais:

- a) A Contratada deverá realizar capacitação dos profissionais, sempre quando se fizer necessário, em face de atualização, mudança dos processos de trabalho e nova Legislação que alterem sua atividade.
- b) A contratada deverá efetuar a contratação dos profissionais de forma regular, obedecendo à legislação trabalhista e previdenciária vigente, bem como os acordos, convenções ou dissídios coletivos das categorias profissionais.
- c) Fornecer, no prazo de quinze dias após os inícios das atividades do profissional no posto de trabalho, crachás de identificação, a ser utilizado na altura do tórax, em que conste o logotipo da Contratada, nome da empresa, do profissional, da unidade da Contratante, o número da matrícula, do registro geral, a fotografia, sujeitos à aprovação da Contratante, vedado o repasse dos respectivos custos aos seus empregados.

6. DO REAJUSTE E DA GARANTIA CONTRATUAL

- 6.1. O reajuste de preços é uma forma de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, compensando os efeitos da inflação nos preços contratados. Para tanto, deve ser aplicado índice de correção monetária, previsto no contrato, que reflita a variação efetiva dos custos de produção no contrato;
- 6.2. Os preços registrados poderão ser reajustados, desde que decorrido o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data da apresentação da proposta ou do orçamento a que esta se referir, conforme previsto no art. 92, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, mediante aplicação de índice IPCA.
- 6.3. Para concessão de reajuste, o marco inicial conta-se da data do orçamento estimado a que a proposta se referir (estimativa realizada pela Administração), conforme previsto no edital e no contrato, ou ainda do último reajustamento. No âmbito do TCU, a Portaria TCU 122/2023 estabeleceu que a data em que os dados de pesquisa de preço foram juntados aos autos do processo de contratação seria considerada como a data do orçamento estimado. De todo modo, o reajuste não deve ser aplicado em prazo inferior a um ano da data-base;
- 6.4. Não será exigida garantia contratual do fornecedor, nos termos do art. 96, caput, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza do objeto desta contratação, que se refere à PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, TRANSPORTADAS OU NÃO, DESTINADAS AO

ATENDIMENTO DE PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DA REDE DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IPOJUCA.

6.5. A exigência de garantia contratual mostra-se desnecessária e antieconômica, considerando que:

- O objeto da contratação consiste na prestação de serviços contínuos de alimentação hospitalar, cuja execução é acompanhada e fiscalizada de forma permanente pela Administração, permitindo a verificação imediata do cumprimento das obrigações contratuais;
- O risco de inadimplemento contratual é mitigado pela própria natureza do serviço, que envolve entregas diárias e controle contínuo de qualidade, possibilitando a adoção de medidas corretivas imediatas, inclusive com aplicação de sanções administrativas em caso de descumprimento;
- A exigência de garantia contratual implicaria custo adicional ao contratado, com potencial impacto no valor da proposta, sem que haja ganho efetivo de segurança para a Administração, especialmente diante da possibilidade de fiscalização contínua e rescisão contratual em caso de inexecução.

6.6. Dessa forma, a não adoção de garantia contratual encontra respaldo nos princípios da proporcionalidade, razoabilidade, economicidade e eficiência, uma vez que o risco do contrato é reduzido e a exigência de garantia não se justifica para o tipo de objeto contratado.

7. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO E FINANCEIRO

7.1. A possibilidade de reequilíbrio econômico-financeiro é abrangida por essa contratação desde que demonstrados os requisitos técnicos/econômicos/financeiros e ou administrativos, não respaldando o direito sem antes análise jurídica do setor responsável.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

8.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1.1. São obrigações da CONTRATANTE:

- 8.1.1.1. Entregar à CONTRATADA, quando do início da prestação dos serviços, as áreas e instalações gerais, indispensáveis à execução de atividades previstas no Termo de Referência. As instalações que necessitarem de pequenas reformas para execução do serviço ficarão a cargo da CONTRATADA.
- 8.1.1.2. Supervisionar as condições das instalações físicas, dos equipamentos e demais materiais utilizados na prestação dos serviços e exigir da Contratada a reposição ou reparo, no prazo

máximo de 10 dias úteis, do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

- 8.1.1.3. - Estabelecer cronograma para ações preventivas de manutenção dos equipamentos e instalações físicas, elétricas e hidráulicas de cada Unidade de Saúde.
- 8.1.1.4. - Controlar a saída de material pertencente à Secretaria de Saúde do Ipojuca, quando necessária para manutenção fora da Unidade, mediante registro em protocolo.
- 8.1.1.5. - Solicitar a substituição imediata de qualquer produto (matéria-prima, ingredientes, produtos de limpeza, descartáveis etc.) que não atenda às exigências da Unidade de Saúde e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - CCIH ou normas técnicas regulamentares da Vigilância Sanitária.
- 8.1.1.6. - Controlar e autorizar formalmente o fornecimento de alimentos ou preparações complementares e supervisionar a distribuição.
- 8.1.1.7. - Aprovar os cardápios elaborados pela Contratada ou apresentar cardápio elaborado pelo Nutricionista Responsável Técnico da Unidade de Saúde e supervisionar a sua produção.
- 8.1.1.8. - Controlar o número de refeições servidas diariamente a usuários das Unidades de Saúde.
- 8.1.1.9. - Entregar o Mapa de Medições de Refeições e a Planilha de Extras no prazo de até 05 (dias) dias úteis após o fechamento do mês.
- 8.1.1.10. - Notificar formalmente a Contratada quando constatadas não conformidades na prestação do serviço contratado.
- 8.1.1.11. - Identificar os usuários e informar à contratada o quantitativo de refeições/alimentos/preparações a ser fornecido diariamente a fim de subsidiar o faturamento.
- 8.1.1.12. - Caberá ao Nutricionista Responsável Técnico da Unidade de Saúde, supervisionar a execução dos serviços prestados pela contratada.
- 8.1.1.13. - A Gerência das Unidades de Saúde, caso tenha precisão de cancelar refeição, por algum motivo justificável, deve fazê-lo 24 horas antes. No caso da Ceia, poderá fazer até as 9:00h do dia da execução do serviço.

8.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.2.1. São obrigações da CONTRATANTE:

- 8.2.1.1. - Fornecer equipamentos e materiais novos, e em nenhuma hipótese, equipamentos e materiais reconicionados ou reciclados.
- 8.2.1.2. - Responsabilizar-se por todas as despesas referentes à instalação, montagem, transporte, entrega técnica e outras.
- 8.2.1.3. - Utilizar na prestação de serviços os materiais e insumos com a qualidade aprovada, mediante análise técnica da Nutricionista responsável pelas Unidades de Saúde.

- 8.2.1.4. - Responsabilizar-se pela garantia dos serviços quanto ao padrão de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho.
- 8.2.1.5. - Manter em perfeitas condições de higiene as instalações gerais (refeitório, cozinha, copas, lactário, banheiros e vestiários utilizados pelos funcionários da Contratada) e áreas dos Serviços de Nutrição e Dietética das Unidades, incluídos, pisos; paredes e cantoneiras; portas; vidraças; ferragens das esquadrias; teto; torneiras; sifões; caixas de gordura; ralos; grelhas; louças sanitárias; válvulas de descarga; aparelhos de ar condicionado; luminárias, lâmpadas e acessórios; interruptores; tomadas; disjuntores; quadros elétricos; equipamentos, incluindo coifas e exaustores; mobiliário, mesas e cadeiras dos refeitórios em perfeito estado de conservação e utensílios destinados à execução dos serviços.
- 8.2.1.6. - Manter em perfeitas condições de uso os sistemas de gás (tubulação e registro); de vapor: (rede, válvula de segurança, registros, manômetros, purgadores, isolamento térmico e outros pertinentes ao sistema); de exaustão (parte elétrica, incluindo fiação, caixas exaustoras, ductos e motores).
- 8.2.1.7. - Efetuar periodicamente a limpeza geral das instalações de esgoto, ralos, grelhas e caixas de gordura.
- 8.2.1.8. - Para a cessão das instalações físicas, será lavrado um termo, onde constará o arrolamento total dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento. Um parecer técnico emitido pela gerência de Manutenção e obras da Secretaria de Saúde juntamente com um responsável pela empresa Contratada atestará a capacidade do suprimento físico-energético (gás, vapor, energia elétrica).
- 8.2.1.9. - Será autorizado a Contratada, no período de adequação das instalações, a prestação de serviço de fornecimento das refeições transportadas, sem ônus para a Contratante.
- 8.2.1.10. - Assegurar a Contratante em qualquer momento à possibilidade de vistoriar a unidade produtora das refeições transportadas a fim de verificar o atendimento as normas técnicas regulamentares da Vigilância Sanitária e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - CCIH.
- 8.2.1.11. - Responsabilizar-se pela conservação do revestimento das áreas cedidas para uso nos Serviços de Nutrição e Dietética (cozinha, refeitório, estoque, copa, lactário, sala do nutricionista e demais dependências) das Unidades de Saúde.
- 8.2.1.12. - Na reposição ou substituição do revestimento, quando necessário, será permitido apenas o uso de material impermeável e de fácil higienização, em conformidade com as normas técnicas estabelecidas pela Vigilância Sanitária e Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - CCIH em vigor, caso haja necessidade de reforma e/ou ampliação.
- 8.2.1.13. - Qualquer reforma com ampliação deverá ser submetida à aprovação da Gerência de Manutenção e Obras da Secretaria de Saúde do Ipojuca. Quando dessa necessidade A CONTRATANTE será responsável pela execução e pelo financiamento de material da mão de obra. Obedecer as regras específicas vigentes para remoção de entulho e segurança do trabalho, bem como os horários apropriados para execução.

- 8.2.1.14. - Equipar as UPRs - Unidade Produtora de Refeições com todo o material necessário à execução das atividades conforme os itens 5.7 e 5.8 (material necessário à execução dos serviços) deste Termo de Referência e repor quando necessário.
- 8.2.1.15. - Manter os refeitórios organizados e humanizados.
- 8.2.1.16. - Manter, em qualquer situação, o serviço de forma continuada, sem custos adicionais ao contrato e sem prejuízo da qualidade.
- 8.2.1.17. - Acondicionar as refeições transportadas em marmitas térmicas descartáveis, quando porcionadas, ou em recipientes isotérmicos bem lacrados e transportá-las de modo a garantir a inviolabilidade até a distribuição em veículos bem conservados, limpos e livres de insetos. As preparações líquidas serão transportadas em recipientes isotérmicos com tampa, os quais devem garantir a manutenção da temperatura recomendada para o consumo (quente ou fria).
- 8.2.1.18. - Cumprir o cronograma estabelecido pela Contratante para manutenção preventiva dos equipamentos e instalações das áreas físicas das Unidades Produtoras de Refeições e nos casos de manutenção reparadora proceder imediatamente após a identificação da necessidade ou quando solicitados pelo Nutricionista responsável.
- 8.2.1.19. - A aquisição do gás utilizado nas cozinhas, copas e lactários será feita diretamente pela empresa contratada a todas as Unidades de Saúde contempladas no contrato.
- 8.2.1.20. - Apresentar ao Nutricionista Responsável Técnico da Unidade de Saúde, amostras de matérias-primas ou de alimentos servidos nas Unidades de Saúde com antecedência de 30 dias antes da aquisição.
- 8.2.1.21. - Repor, sempre que necessário, o material patrimonial fornecido quando avariado ou desgastado pelo uso regular.
- 8.2.1.22. - Substituir, e fazer a reposição de imediato, os utensílios de cozinha, tais como: talheres, pratos, xícaras, panelas, toalhas de mesa, garrafas térmicas, jarras, bombonas, mamadeiras dentre outros, quando desgastados ou suprimidos por qualquer causa, por outro com qualidade e características compatíveis.
- 8.2.1.23. - Fornecer continuamente todo o material de limpeza, descartáveis e EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), como máscara, protetor de cabelo, protetor de pé, luvas, capas e capotes necessários à execução das atividades em conformidade com as normas da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - CCIH e Vigilância Sanitária.
- 8.2.1.24. - Fornecer para os pacientes em qualquer área de internamento da Unidade, utensílios de uso pessoal descartáveis, como pratos ou recipientes térmicos com divisórias, (em plástico ABS, com isolamento térmico na base e na tampa) talher e copo, guardanapo, canudo.
- 8.2.1.25. Paragrafo único : em casos excepcionais a Contratada fornecerá a refeição dos acompanhantes também em material descartável igualmente feita para os pacientes sem ônus ao Contratante, nos casos avaliados pela equipe de saúde, onde o mesmo não poderá se ausentar do leito devido ao estado geral do paciente (crianças e idosos).

- 8.2.1.26. - Manter em perfeito estado de higiene os ambientes, equipamentos e utensílios utilizados na execução das atividades. Para isto será exigido o emprego de produtos licenciados pela DISAD - Divisão de Saneantes Domissanitários do Ministério da Saúde nas concentrações recomendadas pelos fabricantes. Será obrigatório o uso de detergentes e desinfetantes na higienização de pisos e paredes de sanitários e áreas envolvidas na produção de alimentos.
- 8.2.1.27. - Utilizar hipoclorito de sódio na concentração recomendada pelo fabricante na sanitização de mamadeiras e hortifruti que serão consumidos crus.
- 8.2.1.28. - Fornecer sabonete antisséptico para mãos de manipuladores de alimentos, bem como nas dependências dos refeitórios.
- 8.2.1.29. - Higienizar esfregões e utensílios utilizados para higiene por meio de métodos aprovados pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - C.C.I.H.
- 8.2.1.30. - Apresentar trimestralmente, para cada Unidade de Saúde, certificado de qualidade microbiológica da água mineral, água para preparo de alimentos e das fórmulas lácteas distribuídas nas Unidades de Saúde.
- 8.2.1.31. - Apresentar trimestralmente, para cada Unidade de Saúde, certificado de análise microbiológica em amostras representativas de alimentos distribuídos nos lactários, copas e refeitórios quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias (Coliforme e Escherichia coli).
- 8.2.1.32. - Apresentar trimestralmente, para cada Unidade de Saúde, certificado de análise microbiológica da Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias em amostras representativas de mamadeiras higienizadas.
- 8.2.1.33. - Apresentar, mensalmente, documento comprobatório da execução de serviços de dedetização contra roedores e insetos (rasteiros e voadores) em todas as áreas cedidas e utilizadas, emitido por empresa especializada. Em caso de necessidade comprovada, antes do término do período regular, a contratada estará obrigada a revisar as dedetizações, mediante solicitação formal dos responsáveis pelas Unidades.
- 8.2.1.34. - Responsabilizar-se pelo acondicionamento e remoção dos resíduos gerados pela produção e distribuição de alimentos, no mínimo, 02 (duas) vezes ao dia. O resíduo úmido será obrigatoriamente acondicionado separadamente dos demais em embalagem plástica resistente e de cor diferenciada. O volume depositado em cada embalagem deve permitir a perfeita acomodação do conteúdo e a resistência do material das embalagens deverá ser suficiente para suportar o manuseio e transporte.
- 8.2.1.35. - Manter o serviço, sem interrupções, inclusive nos finais de semana e feriados com equipe completa formada por profissionais com competência comprovada, composta por Nutricionista e demais profissionais necessários à realização das atividades, como Técnico de Nutrição, cozinheiro, auxiliar de cozinha, copeiros (para cozinha, copas e lactário), estoquista, auxiliares de serviços gerais, dentre outros.

- 8.2.1.36. - Será exigida também a presença constante de profissional da empresa contratada com poder de decisão para atender a demanda, sobretudo em situações emergenciais.
- 8.2.1.37. - O quantitativo de funcionários deve respeitar o quadro mínimo funcional apresentado por cada Unidade conforme estabelecido no item 5.9. O período de férias, licenças de saúde e gestação dos funcionários, a empresa Contratada terá a obrigatoriedade de ter um funcionário substituto para adequar o quadro de pessoal, conforme aprovação do Nutricionista Responsável Técnico da Secretaria Municipal de Saúde.
- 8.2.1.38. - Nas Unidades que possuam LACTÁRIO o manipulador de fórmulas lácteas deverá ser exclusivo do setor conforme para atender as normas de padrões higiênicos sanitárias da Legislação vigente. .
- 8.2.1.39. - Comprovar a qualificação do pessoal envolvido na produção de alimentos em ambientes hospitalares, mediante relatórios de treinamentos ou cópias de certificados.
- 8.2.1.40. - Será exigido a cada 6 (seis) meses e quando solicitado com justificativa pelo Nutricionista responsável pela Unidade, sem ônus para a Secretaria de Saúde, reciclagem do pessoal em procedimentos de Boas Práticas de Produção de Alimentos.
- 8.2.1.41. - Elaborar o Manual de Boas Práticas de cada Unidade de Saúde atendida e implantar os procedimentos após submeter à aprovação do Nutricionista responsável de cada Unidade de Saúde, após 90 (noventa) dias de implantação do serviço.
- 8.2.1.42. - Apresentar ao Nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde do Ipojuca, responsável pela Unidade, o cardápio mensal diversificado para todas as refeições previstas na Unidade, e novas preparações a serem oferecidas, para análise prévia e aprovação.
- 8.2.1.43. - As alterações inevitáveis e emergentes devem ser informadas, justificadas e aprovadas pelo Nutricionista responsável com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas do fornecimento.
- 8.2.1.44. - Garantir o abastecimento de gêneros necessários à produção de alimentos, conforme planejamento referido no item anterior, no prazo, máximo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 8.2.1.45. - Obedecer horários previamente estabelecidos pelo CONTRATANTE para entrega dos insumos:
- Hortifrutigranjeiros – ATÉ AS 10:00 (DEZ) HORAS DO DIA QUE ANTECEDE A UTILIZAÇÃO DO GÊNERO
 - Carnes, frios e embutidos – ATÉ AS 14:00 (QUATORZE) HORAS DO TERCEIRO DIA que antecede A UTILIZAÇÃO DO GÊNERO
 - Gêneros secos – ATÉ AS 14:00 (QUATORZE) HORAS DO TERCEIRO DIA que antecede A UTILIZAÇÃO DO GÊNERO
 - Descartáveis – ATÉ AS 14:00 (QUATORZE) HORAS DO TERCEIRO DIA que antecede A UTILIZAÇÃO DO GÊNERO.
- 8.2.1.46. Os gêneros deverão ser entregues apenas em dias úteis.

- 8.2.1.47. - Manter atualizadas as carteiras de Saúde dos profissionais e fornecer cópia dos documentos ao Nutricionista responsável pela Unidade.
- 8.2.1.48. - Para o cumprimento desta obrigação será exigido o atendimento às Normas estabelecidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego (Port. 3214 de 08/06/1978), nas normas regulamentadoras N7 (PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) e N9 (PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais).
- 8.2.1.49. - Fornecer para uso por seus funcionários, no mínimo, 03 (TRÊS) unidades de uniformes padronizados e aprovados pelo gestor do contrato, os quais serão mantidos limpos e em bom estado de conservação e devem ser substituídos sempre que houver necessidade ou por solicitação do nutricionista responsável pela Unidade.
- 8.2.1.50. - Manter uniforme padrão completo de reserva na Unidade para eventuais necessidades.
- 8.2.1.51. - Os copeiros responsáveis pela distribuição das refeições deverão fazer sua higiene pessoal e troca de fardamento antes da abertura do refeitório.
- 8.2.1.52. - Responsabilizar-se pela alimentação de seus funcionários. No caso das Unidades que trabalham com refeição transportada, a refeição dos funcionários deverá ser enviada em embalagem térmica individualizada.
- 8.2.1.53. - Manter os Nutricionistas Responsáveis Técnicos das Unidades informados e atualizados quanto as escalas de serviço e férias dos funcionários designados para cada Unidade.
- 8.2.1.54. - Afastar e substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, o funcionário, cuja permanência seja considerada inaceitável pelo Responsável Técnico da Unidade. Serão motivos para não aceitação do funcionário: desobediência às normas estabelecidas no Manual de Boas Práticas, desrespeito aos colegas, clientes e supervisores do contrato.
- 8.2.1.55. - No caso da empresa vencedora do certame, a mesma deverá manter por até 3 meses o quadro funcional da empresa antecessora para garantir a continuidade do serviço e avaliar juntamente com a Nutricionista Responsável da Unidade a necessidade de substituição de funcionários.
- 8.2.1.56. - Utilizar, nas preparações dos alimentos, matérias-primas com qualidade satisfatória e produtos industrializados devidamente registrados no Ministério da Saúde.
- 8.2.1.57. - Na preparação de sucos e fórmulas especiais exige-se o uso de polpa de fruta pasteurizada com registro federal ou estadual.
- 8.2.1.58. - Fornecer as grandes refeições (almoço e jantar) conforme o cardápio sugerido neste Termo de Referência o qual constará de: prato principal a base de proteína com duas opções (carne bovina e outra de aceitação da clientela), duas saladas (crua e cozida ou guarnição a base de legumes ou raízes), arroz e macarrão, feijão, farinha ou farofa.

- 8.2.1.59. - A contratada será obrigada a atender alterações sugeridas pelos Nutricionistas Responsáveis Técnicos de cada Unidade, sem ônus para o contrato, desde que obedecidas as equivalências de matéria- prima.
- 8.2.1.60. - Atender, nos diversos setores, às reservas de “grandes refeições” e de “pequenas refeições” destinadas aos servidores lotados nos centros Cirúrgicos, Unidades de Recuperação, Terapia Intensiva, Emergência, Setor de Transporte e outros, quando avaliados pelos responsáveis imediatos impossibilitados de se ausentar dos locais de trabalho e, portanto de comparecer ao refeitório nos horários regulares.
- 8.2.1.61. - Atender, sem ônus para o contrato, solicitações de servidores, com recomendação de consumo de dietas especiais, conforme prescrição comprovada, na qual deverá constar o período recomendado.
- 8.2.1.62. - Para estes casos as refeições serão acondicionadas em recipientes térmicos descartáveis previamente aprovados pela Nutricionista Responsável da Unidade.
- 8.2.1.63. - Atender apenas a demanda dos estabelecimentos de saúde contemplados neste TR, não sendo permitida a preparação ou distribuição de refeições para pessoas não autorizadas pelos responsáveis pela Unidade, mesmo que a autorização seja emitida por funcionários da contratada.
- 8.2.1.64. - Atender a demanda de água mineral envasada para usuários do refeitório, pacientes, e para preparações elaboradas sem emprego de calor, como suco, leite, fórmulas especiais sem ônus para a contratante etc.
- 8.2.1.65. - Fornecer a água mineral envasada para preparações elaboradas sem emprego de calor, como suco, leite, fórmulas especiais para as Unidades de Saúde contempladas no contrato, que elaboram essas preparações diretamente nas suas dependências.
- 8.2.1.66. - Atender a demanda de fórmulas especiais (lácteas e não lácteas). Para estas será exigido o cumprimento das quantidades, procedimentos de preparo, horários de distribuição e forma de identificação e de apresentação (mamadeiras, copos descartáveis com tampa descartáveis e frascos diet (300 ou 500ml) estabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética de cada Unidade de Saúde.
- 8.2.1.67. - Atender a demanda extra de alimentos “in natura” no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quando solicitados e autorizados pela Unidade de Saúde através do Serviço de Nutrição e Dietética.
- 8.2.1.68. - Para estes não será tolerada a cobrança de valores superiores aos praticados pelo mercado no período do fornecimento.
- 8.2.1.69. - Fornecer também alimentos “in natura” para realização de Oficinas de Culinária, atividade terapêutica dos CAPS.
- 8.2.1.70. - Obedecer com pontualidade os horários de fornecimento dos alimentos determinados pelo Nutricionista Responsável Técnico de cada Unidade, sobretudo para as dietas dos pacientes.
- 8.2.1.71. - Utilizar na distribuição de refeições para usuários dos refeitórios pratos de louça e talheres de aço inoxidável e para os pacientes adultos, pediátricos utilizar bandejas térmicas

com refil descartável com pelo menos 3 (três) divisões com tampa para uso diário em todas as refeições e talheres descartáveis resistentes SEM ÔNUS ao CONTRATANTE.

- 8.2.1.72. - As refeições distribuídas aos pacientes adultos e pediátricos, internados nas alas hospitalares deverão ser porcionadas individualmente, acondicionadas e etiquetadas (nome paciente, tipo de dieta, número de leito ou enfermaria ou apartamento), na área de produção da Unidade, bem como atender a demanda fornecimento de descartáveis para as refeições de acompanhantes e servidores impossibilitados de realizar as refeições no refeitório.
- 8.2.1.73. - Fornecer juntamente com cada refeição canudo, palito, guardanapos e talheres embalados individualmente.
- 8.2.1.74. - Atender a demanda de edulcorantes acalóricos acompanhando bebidas como café, chá, sucos, leite etc.
- 8.2.1.75. - Atender as solicitações de produtos especiais, especificados quanto à composição nutricional e características organolépticas.
- 8.2.1.76. - Assegurar o livre acesso dos Responsáveis Técnicos da Secretaria de Saúde do Ipojuca às dependências utilizadas na prestação do serviço.
- 8.2.1.77. - Responsabilizar pelo transporte das refeições:
- 8.2.1.78. - Os veículos destinados ao transporte de refeições, deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa e ser exclusivo para transporte de refeições.
- 8.2.1.79. - Cada veículo deverá apresentar Licença da Vigilância Sanitária e obedecer as Normas Técnicas de alimentos vigente no Município do Ipojuca.
- 8.2.1.80. - Os motoristas deverão estar identificados e com roupa padronizada com logomarca da empresa. Deverão apresentar capacitação de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.
- 8.2.1.81. - No caso da necessidade de troca ou substituição de transporte e ou motoristas, o mesmo deverá estar dentro dos mesmos padrões de identificação.
- 8.2.1.82. - A empresa deverá apresentar Manual de Boas Práticas para transporte de Alimentação, incluindo procedimentos para conservação do alimento transportado e, Procedimento Operacional Padrão – Pop de higienização dos veículos NTE N 01/95, Portaria Municipal 49/95.
- 8.2.1.83. - Acondicionar o lixo em sacos plásticos, em recipientes com rodízio e pedal, com tampa de fácil higienização e remove-lo para local apropriado, pré estabelecido pelo Serviço de Nutrição, conforme legislação vigente. O lixo deve ser removido, no mínimo 02 (duas) vezes ao dia e sempre que solicitado pela Nutricionista do Serviço de Nutrição e Dietética, o lixo das áreas de serviço, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas áreas do setor será acondicionado em embalagem descartável apropriada.
- 8.2.1.84. - Promover, por recursos próprios, treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos

empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas dietéticas e culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado.

- 8.2.1.85. - Manter a seu serviço, pessoal competente, e distribuído segundo necessidades dos setores e de modo a garantir uma preparação tecnicamente apropriada dos alimentos em tempo útil, com boa apresentação, distribuídos na temperatura adequada, respeitando os princípios da higiene estipulados pela Legislação vigente RDC 216/04 ANVISA.
- 8.2.1.86. - Apresentar a escala de serviço dos empregados da empresa até o primeiro dia útil de cada mês. Em caso de férias, faltas, licenças, folgas e demissões a empresa deverá providenciar de imediato a substituição do empregado para que não cause prejuízo ao serviço.
- 8.2.1.87. - A possibilidade da utilização dos serviços de estudantes de nutrição para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional Nutricionista, em caráter de estágio será possível desde que haja a supervisão contínua da Nutricionista da CONTRATADA.
- 8.2.1.88. - Obedecer a prescrição dos Nutricionistas da CONTRATANTE quanto a distribuição das refeições no leito dos pacientes que será feita por copeiros da CONTRATADA, com mapa de distribuição em mãos.
- 8.2.1.89. - Servir as refeições de funcionários e acompanhantes nos refeitórios, onde funcionários da mesma serão responsáveis pela distribuição e higienização.
- 8.2.1.90. - Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.
- 8.2.1.91. - Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE.
- 8.2.1.92. - Declarar integralmente aceitar todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados.
- 8.2.1.93. - Existência e atuação da fiscalização não restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne aos serviços contratados, e às suas consequências e implicações próximas e remotas.
- 8.2.1.94. - Apresentar planilha de custo operacional por unidade, para elaboração e distribuição das refeições.
- 8.2.1.95. - Atender aos horários de refeições das Unidades com Refeição Transportada
- 8.2.1.96. OS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DEVEM SER 30 MINUTOS, ANTES DO HORÁRIO DA REFEIÇÃO.

HORÁRIO DE REFEIÇÃO			
REFEIÇÃO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Desjejum	07:00h	06h30min - 08h00h	06h30min - 08h00h
Lanche manhã	09:00h	09:00 - 10:00h	
Almoço	12:00h	11h30 - 14:00	11h30 - 14:00
Lanche tarde	15:00h	15:00 - 15:00h	
Ceia/Jantar	18:00h	18h:30 - 19:30	18h00min
Lanche Noturno	21:00h	21:00h - 22:00h	21:00h

- 8.2.1.97. Poderá ser solicitada reserva de almoço para funcionários que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido ou que estejam em serviço externo. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante comunicação da chefia imediata, e permitirá o acesso ao refeitório até às 14h.
- 8.2.1.98. A liberação de refeições não programadas de pacientes por internação recente ou outra causa que impeça a programação prévia poderá ser realizada nos limites dos horários estabelecidos para refeições, mediante solicitação médica ou do enfermeiro em plantão.
- 8.2.1.99. Após os horários estabelecidos acima para distribuição de refeições deverá ser fornecido um lanche.
- 8.2.1.100. - Para realizar a Transição do Serviço a CONTRATADA deverá no prazo de 30 dias antes de assumir o serviço compor equipe de transição (eletricista, encanador, marceneiro, pedreiro, supervisora e outros profissionais que venham a ser necessários) para que não haja descontinuidade do serviço.
- 8.2.1.101. - Fazer cronograma de mudança de cada Unidade combinado com o Nutricionista Responsável
- 8.2.1.102. - A CONTRATADA deverá garantir a qualidade do Serviço no processo de transição sem prejuízos as Unidades.
- 8.2.1.103. - A contratada deverá fornecer as fórmulas lácteas e não lácteas utilizadas em lactário e suplementos nutricionais de acordo com a solicitação da Nutricionista Responsável Técnico da Unidade de Saúde, mesmo que estas tenham sido lançadas recentemente no comércio.
- 8.2.1.104. - Na ocasião de abertura de novas Unidades de Saúde, deverá o fornecimento das refeições seguir os mesmos padrões, condições e preços.

- 8.2.1.105. – Atender a demanda de alimentos destinados aos usuários das Unidades de Saúde Município do Ipojuca, de forma satisfatória em quantidade, qualidade e pontualidade, conforme detalhamentos constantes neste Termo de Referência.
- 8.2.1.106. – Em caso da impossibilidade justificável do (s) funcionário(s) poder (em) realizar as refeições no refeitório das Unidades de Saúde, a Empresa deverá disponibilizar quentinhas de isopor com tampa para o (s) mesmo (s), a fim de garantir a (s) refeição (ões) do (s) mesmo (s).
- 8.2.1.107. – As atividades deverão ser executadas de acordo com as normas de Boas Práticas de Produção estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), RDC Nº 216/2004, ou equivalente em vigor na vigência da Ata de Registro de Preços/ Contrato.

9. DO ACOMPANHAMENTO, EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 9.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução dos serviços contratados serão realizados pela Secretaria Municipal de Saúde do Ipojuca pelos servidores:

GESTORA

- **Maria Maranhão Mignac, Diretora de atenção especializada em saúde, matrícula nº 10053**

Fiscais:

- Dulcineide Maria Da Silva Santos, Gestora, Mat. 3694/4;
- Jefferson Rufino Da Silva, Diretor Administrativo, Mat. 69458;
- Josilene Paulina Da Silva, Enfermeira, Mat. 6293;
- Maria De Fátima Estevão De Barros Santos, Gerente Administrativo, Mat. 66446;
- Maria Rafaela Rezende De Mello, Coordenação Geral SAMU Ipojuca, Mat. 66899;
- Lindinalva Maria Da Paz Silva, Gestora Administrativa, Mat. 4192;
- João Virgílio Silva Gouveia, Chefe de Divisão, Mat. 80431;
- Gilianny Samilles De Oliveira Mendes, Gestora- Spa Porto De Galinhas, Mat. 10551.

- 9.2. O Serviço será fiscalizado por responsável designado pela Secretaria de Saúde do Município, que anotarà em livro próprio os acontecimentos considerados relevantes, bem como as providências tomadas para sanar as falhas identificadas, ou ainda, a recusa do licitante vencedor em saná-las.
- 9.3. Não obstante a CONTRATADA ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à CONTRATANTE é reservado o direito de, sem que de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

- a) Ter livre acesso aos locais de execução do serviço;
- b) Exercer a fiscalização dos serviços contratados, modo a assegurar o efetivo cumprimento do mesmo.
- c) Designar fiscal e gestor, contendo nome completo, cargo e número da matrícula.

9.4. Cabe ao Fiscal do Contrato:

- 9.4.1. Responsabilização pela vigilância e garantia da regularidade e adequação da execução dos serviços.
- 9.4.2. Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, principalmente de suas cláusulas, assim como das condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da contratante quanto da contratada.
- 9.4.3. Conhecer e reunir-se com o Preposto da Contratada com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato.
- 9.4.4. Disponibilizar toda a infraestrutura necessária, assim como definido no Contrato e dentro dos prazos estabelecidos.
- 9.4.5. Exigir da Contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do Edital e seus anexos, planilhas, cronogramas etc.
- 9.4.6. Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado.
- 9.4.7. Recusar serviço ou fornecimento irregular, não aceitando material diverso daquele que se encontra especificado no edital da licitação e respectivo contrato, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração.
- 9.4.8. Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela empresa.
- 9.4.9. Comunicar formalmente ao Gestor do Contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada.

9.5. CABE AO GESTOR DO CONTRATO:

- 9.5.1. Autorizar a abertura de processo administrativo visando à aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- 9.5.2. Emitir avaliação da qualidade do fornecimento;
- 9.5.3. Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas registradas/contratuais;
- 9.5.4. Analisar os relatórios e documentos enviados pelo fiscal da Ata de Registro de Preços/Contrato;

- 9.5.5. Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelo fiscal da Ata de Registro de Preços/Contrato;
 - 9.5.6. Providenciar o pagamento das notas fiscais emitidas pela Detentora/Contratada, mediante a observância das exigências registradas/contratuais e legais;
 - 9.5.7. Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando para que o valor do registro/contrato não seja ultrapassado;
 - 9.5.8. Orientar o fiscal do Contrato para a adequada observância das cláusulas registradas/contratuais.
- 9.6. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização pela CONTRATANTE NÃO eximirá a CONTRATADA da total responsabilidade pela má prestação dos serviços.
- 9.7. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do presente Edital e seus anexos, deverão ser prontamente atendidas pelo CONTRATADO, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.
- 9.8. Notificar extrajudicialmente sobre possíveis irregularidades cometidas pelo prestado.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, previstas no Art. 155 da Lei Federal nº.14.133/2021:

I. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III. Dar causa à inexecução total do contrato;

IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

XII. Praticar ato lesivo previsto no art.50 da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei Federal nº 14.1331/2021 as seguintes sanções:

I. ADVERTÊNCIA, quando:

a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;

a.1) se não justificar pena mais grave.

II. A penalidade de MULTA será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal no. 14.13312021, nos seguintes termos:

a) Pelo atraso no serviço executado, de 1% (um por cento) do valor do contrato, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);

b) Pela recusa em executar o serviço, caracterizada em 10 (dez) dias após o vencimento do prazo estipulado, de 100/o (dez por cento) do valor do contrato;

c) Pela demora em corrigir falha no serviço, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor contratado, por dia decorrido;

d) Pela recusa em corrigir as falhas no serviço ou em substituir o(s) produto(s) ou serviços, entendendo-se como recusa o não fornecimento ou substituição do(s) produto(s) ou serviços, nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor contratado;

e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei Federal nº 14.133/2021, ou no instrumento convocatório e não abrangida nos incisos anteriores: 2% (dois por cento) do valor da parcela a ser cumprida, para cada evento.

1) Na aplicação da sanção prevista no inciso II deste subitem, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

III- Ficaré IMPEDIDO de licitar e de contratar com a Secretaria de Saúde, pelo prazo de até 03(três) anos, quando:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) Dar causa à inexecução total do contrato;
- c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- g) Quando não se justificar a imposição de pena mais grave.

IV. Declaração DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar (Todos os Entes Federativos) pelo prazo de até 03(três) anos, quando:

- a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) Praticar ato lesivo previsto no art. 50 da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- f) Também nos casos dos incisos II a VII do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando for o caso de impor pena mais grave.

10.3 Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos legais, sendo-lhe franqueada vista do processo.

11. DA RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, conforme previsão do Art. 138, I, da Lei 14.133/2021, nas situações previstas nos incisos I a IX do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, observadas as disposições do § 3º do Art. 137, do mesmo preceito legal, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência e das consequências elencadas no Art. 139 da Lei 14.133/2021;

11.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei no 14.133 de 2021.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados e precedidos de autorização da autoridade competente, assegurando-se à CONTRATADA o direito ao contraditório, bem como à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista nos arts. 137, §2º e 138, §2º da Lei 14.133/2021.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12- DAS VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13 - DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. É vedada a subcontratação, parcial ou total, do objeto contratado, não podendo a contratada transferir a outrem a sua execução;

14. DAS ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei no

14.133/2021.

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

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato

15. DA PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Município, no prazo previsto na Lei no 14.133, de 2021.

15.2. A publicação do resultado da licitação será veiculada no Diário Oficial do Município e no PNCP.

16. DO FORO

16.1. É eleito o Foro de IPOJUCA para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme Lei no 14.133/21.

Ipojuca/PE, 12 de janeiro de 2026.

NETO GUERRA

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

CONTRATADA

CNPJ:

TESTEMUNHAS:

1 _____

2 _____