



# CONSÓRCIO DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS DO OESTE DO PARANÁ - CONSAMU

## **PREGÃO ELETRÔNICO**

Nº 23/2026

## **CONTRATANTE**

Consórcio de Saúde dos Municípios do Oeste do Paraná - CONSAMU

## **OBJETO**

Contratação de prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, para atender o HOSPITAL DE RETAGUARDA DE CASCAVEL, visando o fornecimento de dietas gerais e especiais destinadas a pacientes internados (adultos) e acompanhantes, pelo período de 12 (doze) meses, em regime de empreitada por preço unitário

## **VALOR TOTAL DA LICITAÇÃO**

R\$ 4.411.031,04 (quatro milhões, quatrocentos e onze mil, trinta e um reais e quatro centavos)

## **PERÍODO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS**

Do dia 16/06/2026 às 8h (horário de Brasília)  
Até o dia 30/06/2026 às 8h30 (horário de Brasília)

## **DATA DA SESSÃO PÚBLICA**

Dia 30/06/2026 às 09h (horário de Brasília)

## **CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

Menor preço global

## **MODO DE DISPUTA:**

Aberto

## **LICITAÇÃO:**

Ampla concorrência

## Sumário

1. DO OBJETO .....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO .....	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO .....	6
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA .....	7
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	9
6. DA FASE DE JULGAMENTO .....	12
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO .....	13
8. DOS RECURSOS .....	15
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....	16
10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO .....	18
11. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO .....	20
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO .....	20
13. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO .....	21
14. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO .....	21
15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....	22
16. ANEXOS .....	23

Torna-se público que o CONSÓRCIO DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS DO OESTE DO PARANÁ - CONSAMU, sediado na Rua Uruguai, nº 283, Bairro Alto Alegre, Cascavel/PR, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), RESOLUÇÃO Nº 004/2023 - CONSAMU, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

## 1. DO OBJETO

1.1. Contratação de serviço de nutrição e alimentação hospitalar, para atender o HOSPITAL DE RETAGUARDA DE CASCAVEL, visando o fornecimento de dietas gerais e especiais destinadas a pacientes internados (adultos) e acompanhantes, pelo período de 12 (doze) meses, em regime de empreitada por preço unitário, conforme as especificações constantes no ANEXO I - termo de referência.

1.2. A licitação será realizada em lote único.

## 2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar desta licitação as pessoas jurídicas legalmente constituídas que atenderem a todas as exigências deste Edital, inclusive quanto à documentação, **sendo vedada a participação de empresas cuja atividade não seja compatível com o objeto solicitado.**

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

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas Bolsa Brasileira de Mercadorias ([www.novobbmnet.com.br](http://www.novobbmnet.com.br)) e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

2.5. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da Bolsa Brasileira de Mercadorias. Endereço: [www.novobbmnet.com.br](http://www.novobbmnet.com.br).

2.6. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.consamu.com.br/>, no Portal da Transparência / Licitações e Contratos.

### 2.7. FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS

- (Informar o n.º da licitação)
- E-mail: [licitacao@consamu.com.br](mailto:licitacao@consamu.com.br)

- Telefones: (45) 3036-7117
- Horário de expediente: das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min.

**NOTA:** Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília – DF. Serão disponibilizados no site: [www.consamu.com.br](http://www.consamu.com.br) (Portal da Transparência / Licitações) e [www.novobbmnet.com.br](http://www.novobbmnet.com.br). (acesso público) todos os avisos, comunicados e esclarecimentos pertinentes ao edital. Compete ao licitante acessar o site para obter as informações.

2.8. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante que pagará à Bolsa Brasileira de Mercadorias, provedora do Sistema Eletrônico, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação consoante tabela fornecida/emitida pela entidade.

2.9. Este edital **NÃO é exclusivo** para Micro, Pequena Empresa e MEIs, e não possui cota reservada, conforme justificativa constante no ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, nos termos do Artigo 49, inciso III da LC 123/06, alterada pela LC 147/14, e 8.538, de outubro de 2015, art. 10, porém, o mesmo contempla os benefícios da regularidade fiscal e trabalhista e o empate ficto para as empresas enquadradas nesta condição.

2.10. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

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

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

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

2.11.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, restrita ao âmbito do CONSAMU;

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

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

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

2.11.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.11.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

2.12. O impedimento de que trata o item 2.11.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.11.2 e 2.11.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.15. O disposto nos itens 2.11.2 e 2.11.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.17. A vedação de que trata o item 2.11.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.18. A participação neste certame importa ao proponente a irrestrita e irretratável aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos, e ainda, na aceitação de que deverá fornecer o objeto em perfeitas condições de funcionamento;

2.19. De acordo com o exigido pela plataforma BBMNET, a participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante até o limite de horário previsto, e deverá ser requerido acompanhado dos documentos abaixo, os quais devem ser solicitados à plataforma:

- a) Instrumento particular de mandato, outorgando à interveniente, por meio de seu operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, caso este não seja o próprio sócio administrador da empresa licitante;
- b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

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

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

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

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

3.3.1. cumpre plenamente os requisitos de habilitação

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

3.3.3. 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](#);

3.3.4. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

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

3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento

favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

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

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

3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.7. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

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

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

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

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

#### **4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

4.1. As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu “Sala de Disputa”, no campo das licitações na coluna (menu) da etapa “Aberto para receber propostas”.

4.1.1. O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando “enviar proposta”.

4.1.2. O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

4.1.3. O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

4.1.4. Sem prejuízo de outras sanções previstas neste instrumento, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública,

nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do CONSAMU.

- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta. Os documentos de habilitação não poderão ser excluídos ou alterados a partir do prazo em que recebimentos das propostas estiver encerrado.
- 4.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no instrumento convocatório;
- 4.11. Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.
- 4.12. Independente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.13. Quando for exigido pelo Pregoeiro, o licitante deverá preencher a ficha técnica do produto ou serviços, juntamente com as informações adicionais. A ficha técnica, quando obrigatória, será enviada através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante.

4.13.1 O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica, sob pena de desclassificação.

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

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

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

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

5.3. Quando autorizado e devidamente justificado pelo pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.

5.3.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

5.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

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

5.7. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.

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

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

5.10. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R\$ 1.000,00 (um mil reais)**.

- 5.11. Carta proposta comercial deverá conter os valores considerando 02 (duas) casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00);
- 5.12. O procedimento seguirá de acordo com o MODO DE DISPUTA ABERTO.
- 5.13. No pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA "ABERTO"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.13.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.13.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.14. Serão aceitos lances inferiores, iguais ou superiores ao lance de menor valor já ofertado.
- 5.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 3 (três) horas a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.18. Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame
- 5.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.20. Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 5.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.20.3. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

5.20.5. Não se aplicará o desempate de que tratam os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.20.6. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

5.20.6.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

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

5.20.7.2. empresas brasileiras;

5.20.7.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.20.7.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

5.21.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for

desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

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

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

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

## **6. DA FASE DE JULGAMENTO**

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

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

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

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

6.3. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.5 deste edital.

6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

- 6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.6.1. contiver vícios insanáveis;
  - 6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
  - 6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
  - 6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
  - 6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7. O Pregoeiro pode, a seu critério, enviar a proposta vencedora para análise do departamento técnico competente, quanto a sua compatibilidade em relação às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 6.10.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
  - 6.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

## **7. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

- 7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para

a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação serão apresentados por meio eletrônico, após o encerramento da fase de lances, via Sistema BBMNET, os quais deverão ser anexados no prazo máximo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.4. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail: [licitacao@consamu.com.br](mailto:licitacao@consamu.com.br)

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

7.5.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo e-mail [licitacao@consamu.com.br](mailto:licitacao@consamu.com.br), de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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

7.6.1. Os documentos **adicionais** exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de NO MÍNIMO, DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.7. A verificação dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

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

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

7.9. 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.

7.10. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.3.

7.11. As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006

7.12. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances fechados.

## **8. DOS RECURSOS**

8.1. Qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas, manifestar de forma imediata a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais após a formalização do término da etapa que antecede a adjudicação.

8.2. Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses;

8.2.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.2.2. O tempo mínimo para manifestação da intenção de recurso será de 10 minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo;

8.2.3. A não apresentação das razões recursais no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.

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

8.4. 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.

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

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

8.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: [www.novobbmnet.com.br](http://www.novobbmnet.com.br).

## 9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
  - 9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
    - 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
    - 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
  - 9.1.3. dar causa à inexecução parcial do contrato;
  - 9.1.4. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - 9.1.5. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
  - 9.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
    - 9.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
  - 9.1.7. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
  - 9.1.8. fraudar a licitação
  - 9.1.9. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
    - 9.1.9.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
    - 9.1.9.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
    - 9.1.9.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
  - 9.1.10. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
  - 9.1.11. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 9.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 9.2.1. advertência;
  - 9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

**9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:**

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1 até 9.1.6 a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.7 até 9.1.11, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da

garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

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

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

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

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

9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

9.15. O modelo de Gestão Contratual, está disposto no item 6 do Anexo I – Termo de Referência.

## **10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

10.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

10.2 Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

10.3 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o valor a pagar; e
- b) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

10.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

10.4.1 O FORNECEDOR deverá encaminhar a nota(s) Fiscal(s) ao CONSAMU que a (s) receberá provisoriamente, para posterior comprovação de conformidade dos serviços com sua exata especificação, constante do Termo de Referência, termo de referência e da proposta apresentada, bem como da comprovação da quantidade e qualidade dos mesmos;

10.4.2 Nenhuma fatura que contrarie as especificações contidas nas propostas será liberada antes de executadas as devidas correções e antes que seja apresentada a comprovação do cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas;

10.4.3 Em hipótese alguma será feito o pagamento antecipado;

10.4.4 No corpo da nota fiscal/fatura deverá ser informado o número do Processo Licitatório e Contrato

10.4.5 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

## 10.5 PRAZO DE PAGAMENTO

10.5.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, após a entrega do documento fiscal com o atesto do fiscal do contrato para efetuar o pagamento.

10.5.2 O fiscal do contrato, antes do encaminhamento da nota fiscal para pagamento, deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;

10.5.3 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.5.4 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC/IBGE de correção monetária.

#### 10.6 FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

10.6.5 O CONSAMU poderá descontar do pagamento, importâncias que, a qualquer título, lhes sejam devidas pela detentora do Contrato/CONTRATO;

10.6.6 No caso de a execução do objeto desta licitação não estar de acordo com as especificações e demais exigências fixadas neste contrato, o CONSAMU fica desde já autorizada a reter o pagamento em sua integralidade, até que sejam processadas as alterações e retificações determinadas, aplicando-se à adjudicatária as multas previstas;

10.6.7 Durante o período de retenção não correrão juros ou atualizações monetárias de qualquer natureza, sem prejuízo de outras penalidades previstas certame.

### 11 DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

11.1 A forma de recebimento está pormenorizada no item 7 do anexo I – Termo de Referência.

### 12 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: **e-mail ao endereço eletrônico:** [licitacao@consamu.com.br](mailto:licitacao@consamu.com.br); **Site** <https://www.consamu.com.br/> na aba “Protocolos” ou via Sistema BBMNET.

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

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

### **13. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO**

13.1. Os licitantes devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida a subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação. Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) “Prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação do servidor público no processo de licitação;
- b) “Prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação;
- c) “Prática colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) “Prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório;
- e) “Prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

13.2. Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação;

13.3. Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação.

### **14. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

14.1. Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, bem como a análise técnica referente às amostras, quando exigidas, o procedimento licitatório será encaminhado pelo(a) pregoeiro(a) à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

14.2. Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório, quando o seu objeto possuir mais de um lote.

## 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 15.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 15.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 15.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 15.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 15.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 15.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 15.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 15.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 15.10 O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal [www.novobbmnet.com.br](http://www.novobbmnet.com.br).
- 15.11 Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma BBMNET Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma Licitações BBMNET, por e-mail, whatsapp, telefone e chat disponíveis no Portal [www.novobbmnet.com.br](http://www.novobbmnet.com.br).
- 15.12 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.consamu.com.br/>, no Portal da Transparência / Licitações e Contratos.
- 15.13 O CONSAMU poderá revogar a presente licitação, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros mediante ato escrito e fundamentado. O CONSAMU poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura;

15.14 O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação do licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, na rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

15.15 É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

15.16 Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação;

15.17 Quaisquer informações, esclarecimentos ou dados fornecidos verbalmente por servidores do CONSAMU, inclusive membros da equipe de apoio, não serão considerados nem aceitos como argumentos para impugnações, reclamações e reivindicações, por parte dos licitantes. Qualquer informação ou esclarecimento deverá ser solicitado por escrito através do endereço constante neste Edital;

15.18 A licitante deverá observar todas as normas legais vigentes, obrigando-se a manter as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório que precedeu à celebração da presente contratação.

## 16. ANEXOS

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

- a) ANEXO I - Termo de Referência
- b) ANEXO II - Documentos de habilitação
- c) ANEXO III - Modelo de Proposta de Preços;
- d) ANEXO IV - Minuta de Termo de Contrato de Prestação de Serviços - mão de obra sem dedicação exclusiva
- e) ANEXO V - Estudo Técnico Preliminar

Cascavel/PR, xx de xxxxxxx de 202x.

*(assinado digitalmente por)*

**THIAGO DAROSS STEFANELLO**  
**PRESIDENTE DO CONSAMU**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**Processo Administrativo nº 310/2026**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (ar. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021)**

1.1. Contratação de prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, para atender o HOSPITAL DE RETAGUARDA DE CASCAVEL, visando o fornecimento de dietas gerais e especiais destinadas a pacientes internados (adultos) e acompanhantes, pelo período de 12 (doze) meses, em regime de **empreitada por preço unitário**, conforme as especificações constantes neste instrumento.

LOTE	ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	Valor unit.	Valor total
1	1	1.432	und	Garrafa de Café de 10 litros	R\$ 55,90	R\$ 80.048,80
	2	1.432	und	Garrafa de Chá de 5 litros	R\$ 26,27	R\$ 37.618,64
	3	21.900	und	Café da manhã/Livre	R\$ 12,34	R\$ 270.246,00
	4	18.980	und	Café da manhã/Restrito	R\$ 15,54	R\$ 294.949,20
	5	43.800	und	Almoço e Jantar/Livre	R\$ 28,28	R\$ 1.238.664,00
	6	37.960	und	Almoço e Jantar/Restrito	R\$ 31,58	R\$ 1.198.776,80
	7	18.980	und	Lanche da Tarde/Livre	R\$ 12,79	R\$ 242.754,20
	8	16.790	und	Lanche da Tarde/Restrito	R\$ 15,72	R\$ 263.938,80
	9	28.470	und	Ceia Livre	R\$ 11,32	R\$ 322.280,40
	10	16.790	und	Ceia Restrita	R\$ 13,72	R\$ 230.358,80
	11	3.650	und	Fatia de bolo (150g)	R\$ 5,30	R\$ 19.345,00
	12	3.650	und	Porção de frutas (120g)	R\$ 5,96	R\$ 21.754,00
	13	3.650	und	Salada de frutas (120g)	R\$ 5,86	R\$ 21.389,00
	14	3.650	und	Suco natural (300ml)	R\$ 7,38	R\$ 26.937,00
	15	3.650	und	Iogurte (170g)	R\$ 6,59	R\$ 24.053,50
	16	730	und	Cupcake decorado festivo (200g)	R\$ 9,63	R\$ 7.029,90
	17	3.650	und	Água de coco (200ml)	R\$ 8,07	R\$ 29.455,50
	18	3.650	und	Pão de queijo (150g)	R\$ 6,14	R\$ 22.411,00
	19	3.650	und	Misto quente ou bauru (250g)	R\$ 9,82	R\$ 35.843,00
	20	3.650	und	Picolé de frutas ou leite (60g)	R\$ 4,26	R\$ 15.545,00
	21	730	und	Leite Integral UHT (1L)	R\$ 6,92	R\$ 5.051,60
	22	365	und	Leite Zero Lactose (1L)	R\$ 7,06	R\$ 2.576,90
<b>TOTAL</b>						<b>R\$ 4.411.031,04</b>

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante no item 2 deste Termo de Referência, conforme artigo 22 da Resolução 004/2023 do CONSAMU.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da publicação do extrato do termo contratual no órgão oficial do CONSAMU, prorrogáveis, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

*1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado, tendo em vista que se destina ao atendimento de necessidade permanente da unidade hospitalar, relacionada ao fornecimento de alimentação e nutrição a pacientes, acompanhantes e colaboradores, sendo indispensável à manutenção das atividades assistenciais e administrativas. A descontinuidade na prestação do serviço comprometeria diretamente a assistência à saúde, podendo acarretar prejuízos à recuperação dos pacientes, bem como ao funcionamento regular da unidade. Ademais, trata-se de demanda contínua e previsível, não passível de interrupção, conforme evidenciado no Estudo Técnico Preliminar. Dessa forma, caracteriza-se como serviço de natureza contínua, nos termos da legislação vigente, possibilitando a prorrogação contratual.*

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

---

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. Esta aquisição tem como fundamento legal a Lei Federal nº 14.133/2021, a qual dispõe sobre a modalidade de licitação obrigatória para contratação de serviços comuns, cujo critério de julgamento será o MENOR PREÇO.

2.2. Conforme o Estudo Técnico Preliminar justifica-se a contratação dos serviços descritos na tabela do item 1, tendo em vista a necessidade de *FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E ESPECIAIS PARA O ATENDIMENTO DOS PACIENTES INTERNADOS (ADULTOS) E ACOMPANHANTES, NO HOSPITAL DE RETAGUARDA ALLAN BRAME PINHO.*

2.3. O quantitativo solicitado se justifica com base nos consumos de períodos anteriores, considerando uma projeção de aumento no consumo, devido a: ampliação de leitos que está em andamento e, possíveis surtos epidêmicos.

- 2.4. A alimentação adequada de forma contínua, atendendo aos requerimentos nutricionais dos pacientes é fator importante no tratamento como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade;
- 2.5. Além disso, as Leis Federais nº 8.069 de 13/07/90 e 10.741 de 01/10/03, instituem o direito das crianças, adolescentes e idosos à acompanhantes durante o seu internamento hospitalar, além disso o fornecimento de alimentação equilibrada e de qualidade aos acompanhantes garante condições dignas e humanas para que possam exercer esse direito.
- 2.6. Considerando ainda a possibilidade de infecção por riscos biológicos, é vedado o ingresso de alimentos externos nessa unidade para consumo de pacientes e acompanhantes, razão pela qual se faz necessário o fornecimento de alimentação balanceada e contínua.
- 2.7. No quantitativo previsto estão consideradas todas as refeições de pacientes e acompanhantes, e garrafas de café e chá para funcionários, sendo que a quantidade informada é ESTIMATIVA para o período de 12 (doze) meses, não se obrigando o CONSAMU (unidade Hospital de Retaguarda) a utilização total informada.
- 2.8. A quantidade de refeições para pacientes e acompanhantes é ESTIMADA, por se tratar de um estabelecimento de saúde, com demanda sazonal, sem condições de previsão exata da ocupação dos seus leitos e do tipo de dieta que cada um demanda;
- 2.9. Para a elaboração do presente Termo de Referência, foi considerada a capacidade total do hospital, composta por 57 leitos, sendo 10 leitos de Unidade de Terapia Intensiva (UTI) e 47 leitos de enfermaria. Ressalta-se, ainda, a previsão de ampliação do número de leitos (aproximadamente 35 leitos) e situações de surtos epidêmicos, tendo em vista que a quantidade de leitos habilitados pode ser alterada ao longo do ano, conforme diretrizes estabelecidas pela Secretaria de Saúde, a fim de atender à demanda assistencial.
- 2.10. Para elaboração do termo, foram consideradas ainda os percentuais de tipo de alimentação solicitadas durante o mês de março/2026 no Hospital de Retaguarda;
- 2.11. A quantidade de garrafas de café e chá foram estimadas para atender os 245 funcionários lotados no Hospital de Retaguarda em todos os turnos de atendimento, sendo uma média de 196 empregados

do CONSAMU, 42 empregados terceirizados e 7 prestadores de serviço PJ. Foram previstos 15 litros de chá e 30 litros de café.

2.12. Durante o contrato as refeições serão solicitadas de acordo com a demanda do hospital, dessa forma, a CONTRATANTE não está obrigada a solicitar a quantidade máxima das refeições diárias estimadas.

2.13. As refeições, deverão obedecer obrigatoriamente, às recomendações e exigências técnicas descritas, e serão entregues no Hospital de Retaguarda Allan Brame Pinho da forma prevista no Manual de Dietas Hospitalares ANEXO A;

2.14. O contrato oriundo deste processo possui validade de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial do CONSAMU.

#### 2.15. **PARCELAMENTO DO OBJETO**

2.15.1. O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes. Todavia, a prestação do serviço de alimentação e nutrição hospitalar deverá ser realizada por um único prestador de serviços por lote global e pela natureza do objeto, uma vez que o atendimento é voltado para a mesma unidade. Portanto inviável a contratação de diversas empresas para fornecimento de café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceias, tendo quem vista que, a execução dos serviços deve ser realizada de maneira integrada, por tratar-se de serviços contínuos. O parcelamento do objeto se mostra economicamente impraticável. Assim, este processo será composto de 01 (um) lote único com 22 (vinte e dois) itens.

---

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

3.1. Em razão de se tratar de material não estocável perecível, cujo prazo de validade é relativamente curto, bem como, devido a unidade hospitalar não possuir estrutura adequada para o preparo total das refeições, a solução ora escolhida, contratação de empresa para preparo das refeições, mostra-se a mais viável, uma vez que possibilita que as aquisições sejam feitas de acordo com a necessidade de cada momento, evitando-se perda por vencimento, além de otimizar o espaço.

---

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. A contratação da empresa prestadora de serviços deverá observar os seguintes requisitos:
- 4.2. Serviço continuado, **sem fornecimento** de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 4.3. Requisitos necessários para o atendimento da necessidade:

I.PRODUTOS sustentáveis sob os aspectos socioambientais, socioeconômicos e sociocultural,

II.O contratado adotará as práticas e/ou critérios de sustentabilidade conforme disposições legais;

III.Disponibilização de assessorios à contratação principal (equipamentos, outros);

- ✓ A CONTRATADA deverá fornecer junto com as refeições: kit de talheres descartáveis com guardanapos, copo térmico descartável de isopor, garrafas de chá e café.

##### **Padrões mínimos de qualidade;**

- ✓ Todas as refeições, deverão ser preparadas e porcionadas nas dependências da CONTRATADA, dentro de padrões seguros, controle de qualidade e porcionamento adequados.
- ✓ Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, segundo as normas estabelecidas nas RDCs nº 216/2004 e 275/2002.
- ✓ Controlar a qualidade e quantidade de seus estoques, observando prazos de validade;
- ✓ Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- ✓ Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, com registro vigente do Ministério da Saúde e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;
- ✓ A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos clientes, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou servidores designados pelo CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.
- ✓ Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo e atendendo às leis fundamentais de alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

- ✓ A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;
- ✓ A CONTRATADA deverá executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;
- ✓ A CONTRATADA deverá manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- ✓ A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.
- ✓ A CONTRATADA deverá preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana, feriados e período noturno.

Ainda como requisito para contratação, considerando as especificidades do objeto, que a unidade hospitalar está em pleno funcionamento, e assim os serviços necessariamente não podem ser interrompidos, e que o prazo para início da execução da prestação dos serviços será de até 5 (cinco) dias úteis, após o envio da nota de empenho, a empresa contratada deverá possuir sede da empresa (*estrutura onde serão preparadas as refeições*), PREFERENCIALMENTE, próxima ao local de execução do contrato.

Tal exigência, decorre da necessidade do atendimento do disposto no item 4.8.15, da RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação:

*4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.*

De acordo com o disposto na RDC Nº 216/2004, o prazo máximo de consumo das refeições submetidas à cocção é de 6 (seis) horas, como o Setor de Nutrição não possui carrinho térmico e pastru para armazenamento das marmitas, desta forma, considerando que, via de regra a alimentação transportada chega na unidade hospitalar por volta das 11:00h, e assim inicia-se o processo de conferência das refeições entregues, identificação com etiquetas, separação por setores, conferência dos carrinhos e saída para distribuição. A distribuição das refeições inicia as 11h30m, e leva em torno de 40 minutos para finalizar, e assim, totalizando um tempo médio de 1h10minutos desde o recebimento das refeições até a finalização da distribuição. Porém deve-se considerar a ampliação da unidade hospitalar que está em andamento, portanto, o tempo médio para finalização de distribuição de refeições consequentemente irá aumentar.

Desta forma, resta evidente a inviabilidade de instalação de empresa muito distante da unidade hospitalar, pois para que a alimentação seja entregue na unidade, devidamente armazenada em recipientes térmicos adequados, de forma a garantir a temperatura preconizada na Legislação Sanitária vigente de no mínimo 60°C, ideal para consumo, até o momento de serem servidas e cumprindo os horários pré-estabelecidos, é fundamental que os processos de produção, porcionamento, organização das refeições em caixas “hot box”, bem como, alocação no veículo responsável pelo transporte, e o tempo de deslocamento até o hospital não ultrapasse 1 hora.

A empresa CONTRATADA deverá declarar por escrito que dispõe de Serviço de Alimentação (cozinha) onde serão preparados e manipulados os alimentos, respeitando as disposições contidas no termo de referência com relação a execução dos serviços, sendo indispensável a apresentação de Licença Sanitária e Autorização de Funcionamento (alvará) expedidos pela Prefeitura do local onde serão produzidas as refeições.

### ***Sustentabilidade***

4.4. Manter, durante a contratualidade, emitindo anualmente declaração de cumprimento de boas práticas ambientais, especialmente relacionadas a:

#### **4.4.1. Uso Racional da Água:**

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas.
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
- c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água.
- d) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
- e) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

#### **4.4.2. Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos**

- a) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas.

#### **4.4.3. Produtos Biodegradáveis**

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

### **Subcontratação**

- 4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

4.6. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 3% do valor inicial do contrato, conforme regras previstas no contrato.

4.6.1. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.

4.6.2. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

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

4.8. O Contratado deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

---

## **5. Vistoria**

5.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado pelo fiscal de contrato, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 17:00 horas.

5.2. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

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

---

## 6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

6.1. A presente demanda tem por objetivo a contratação de empresas especializadas, em fornecimento de refeição tipo marmitex (almoço e janta) e lanches (café da manhã, lanche da tarde e ceia) para pacientes e acompanhantes e café e chá para funcionários do Hospital de Retaguarda Allan Brame Pinho;

6.2. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

6.2.1. **Início da execução do objeto: 5 (cinco) dias úteis** após o envio da nota de empenho pelo fiscal do processo.

6.2.2. O prazo acima determinado poderá ser prorrogado mediante solicitação devidamente justificada, condicionada a aprovação do fiscal do contrato.

6.2.3. **O prazo de entrega das refeições é diariamente** de acordo com o pedido encaminhado via WhatsApp.

6.2.4. Serão fornecidas diariamente **05 (cinco) refeições aos pacientes** (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia);

6.2.5. Serão fornecidas diariamente, **03 (três) vezes ao dia, garrafas de chá e café para funcionários** (nos mesmos horários de café da manhã, lanche da tarde e ceia dos pacientes).

6.2.6. A CONTRATADA fornecerá diariamente, alimentação porcionada e acondicionada conforme descrito no objeto do contrato considerando-se os itens do cardápio e per capita, atendendo inclusive às dietas especiais, quando solicitado;

6.2.7. A CONTRATADA deverá, durante toda a contratualidade, obrigatoriamente, atender a todos os requisitos de recebimento, higienização, pré preparo, preparo, acondicionamento, controle de pragas, controle bacteriológico, segurança e medicina de trabalho bem como todos os demais processos que envolvam o processo de confecção e fornecimento das marmitas atender ao disposto nas RDC's 216/2004, 275/2002, e todas as demais aplicáveis ao objeto do presente contrato;

### 6.3. Das características gerais do fornecimento:

**6.3.1. Toda a alimentação deverá ser preparada e porcionada utilizando-se as dependências da CONTRATADA, que deverá entregar todos os itens porcionados, de acordo com o presente Termo de Referência;**

6.3.2. A CONTRATADA deverá possuir toda a mão de obra técnica (nutricionista) e operacional (cozinheira e auxiliar de cozinha), bem como de todos os gêneros e produtos alimentícios, equipamentos, mobiliários e materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), para realização do preparo da refeição, higienização dos locais e entrega dos itens, compatíveis e em quantidade suficiente para desenvolver todas as atribuições e atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária e compatível com o desenvolvimento das rotinas estabelecidas, metas, protocolos traçados e referências deste Termo de Referência, garantindo o atendimento integral com qualidade e segurança aos pacientes, acompanhantes e demais usuários dos serviços contratados;

6.3.3. As despesas com o transporte e entrega das refeições para o HOSPITAL DE RETAGUARDA ALLAN BRAME PINHO, tais como disponibilização de veículo adequado ao transporte de alimentos nas condições ideais para preservação da segurança alimentar e higiene, seus custos indiretos com seguros, combustíveis, e demais insumos, correrão por conta da CONTRATADA, não cabendo à CONTRATANTE qualquer tipo de reembolso ou custo adicional;

6.3.4. A CONTRATADA deverá elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta dias) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Fabricação, conforme legislação vigente;

6.3.5. A contratada deverá entregar 01 cópia do Manual de Boas Práticas de Fabricação, ao SND da CONTRATANTE, dentro de no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente a revisão e atualização dos mesmos.

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

6.3.7. A CONTRATADA deverá atuar e observar para que todos os seus funcionários e prepostos atuem de acordo com as normas vigentes, o presente Termo de Referência e atendendo ao Manual de Dietas Hospitalares, estabelecendo procedimentos operacionais padronizados escritos para todas as atividades inerentes a operacionalização das dietas, envolvendo

recebimento, armazenamento e conservação dos diversos tipos de gêneros alimentícios, materiais descartáveis, material de limpeza, entre outros;

6.3.8. Os serviços deverão ser prestados nos horários determinados conforme tabela abaixo todos os dias, durante os 07 (sete) dias da semana, inclusive sábados, domingos e feriados, de forma ininterrupta. Para isso todas as refeições seguirão FICHA TÉCNICA DE PREPARO, a ser elaborada pela contratada que padronizará o modo de preparo, ingredientes e todos os demais procedimentos, garantindo que em toda e qualquer preparação ocorrida, independentemente de dia e horário, se mantenha o mesmo padrão de alimentação e mesmo rigor higiênico, bacteriológico, quer as refeições destinem-se a pacientes, acompanhantes ou funcionários do Hospital;

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>HORÁRIO ENTREGA</b>
CAFÉ DA MANHÃ	07:00h
ALMOÇO	11:00h
LANCHE DA TARDE	14:00h
JANTAR	17:00h
CEIA	19:00h

6.3.9. Os itens 11 ao 22 poderão ser solicitados a qualquer momento, devendo a empresa entregar juntamente com a próxima refeição. No caso do item 16 (cupcake) serão solicitados previamente (três dias) em datas comemorativas como Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Natal e Ano Novo e serão solicitados três horas antes em caso de Aniversários.

6.3.10. A CONTRATADA realizará o apoio à rotina diária do serviço de nutrição clínica sempre que necessário;

6.3.11. Todas as definições técnicas referentes à tabela dos gêneros, quantidade de alimentos por tipo de preparação, peso mínimo das refeições servidas, preparo e pré-preparo e demais procedimentos técnicos sobre manipulação, higienização e outros, deverão observar aos padrões previstos neste Termo de Referência e legislação vigente;

6.3.12. A empresa vencedora permitirá a visita técnica das nutricionistas do CONTRATANTE sem agendamento prévio;

6.3.13. A CONTRATADA deverá realizar a aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de modo a atender o especificado neste Termo de Referência e norma sanitária vigente;

6.3.14. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo controle qualitativo e quantitativo de seu estoque, observando-se prazos de validade e comprometendo-se a não utilizar gêneros alimentícios fora deste prazo ou com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

6.3.15. A CONTRATADA deverá realizar o pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento e todas as demais operações de forma padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo CONTRATANTE utilizando-se utensílios apropriados;

6.3.16. A CONTRATADA deverá realizar controle e registro da temperatura das preparações em todas as etapas do processo de produção, inclusive no momento da entrega;

6.3.17. A CONTRATADA deverá realizar a supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos.

6.3.18. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica e supervisão direta de nutricionista, devidamente inscrita no conselho de classe, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição, **sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias.**

6.3.19. A operacionalização, porcionamento e entrega das dietas deverão ser supervisionadas pelos nutricionistas da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, equilíbrio nutricional, condições higiênico-sanitárias, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, façam-se alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

6.3.20. **A CONTRATANTE poderá solicitar, SEM CUSTO, até 05 (cinco) refeições variadas ao mês, para fins de vistoria de temperatura, apresentação e todos os demais itens previstos no presente contrato;**

6.3.21. A marmita de amostra deverá conter no mínimo 100g, contendo todos os itens do tipo de refeição solicitada;

6.3.22. A CONTRATADA deverá garantir condições básicas para a distribuição das dietas normais e específicas para pacientes, acompanhantes e funcionários, as atividades de preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, higienização e demais procedimentos que se fizerem necessários para o desenvolvimento do serviço;

6.3.23. Todas as frutas, verduras, legumes e hortaliças deverão ser da época e em boa qualidade, sem cortes, rachaduras, manchas, furos, insetos, sujidades ou matérias estranhas, sem partes podres, com aspecto desidratado, aspecto aquoso ou odor fétido;

6.3.24. Todos os sucos deverão ser naturais e ser preparados sem adição de açúcar ou adoçante, que deverá ser entregue separadamente em garrafinhas lacradas;

6.3.25. Para facilitar o manejo, todas as preparações proteicas devem ser fornecidas filetadas;

6.3.26. Todas as carnes deverão ser limpas e completamente desossadas;

6.3.27. A média de quantidades de refeições a serem entregues nos serviços poderão variar devido à procura e/ou sazonalidade;

6.3.28. Caso nenhuma das dietas definidas neste edital (inclusive das constantes no manual de dietas hospitalares) satisfazer as necessidades do paciente, será elaborada uma dieta personalizada, mediante a intervenção do Nutricionista, a fim de atender a demanda do paciente;

6.3.29. No caso de pacientes com associação de patologias, a CONTRATADA deverá fornecer alimentação que contenha todos os tipos de restrição ou modificação solicitadas;

6.3.30. Quando houver necessidade de retirada de algum alimento ou nutriente para adequação à especificidade do paciente, a CONTRATADA deverá substituir por outro preparo;

6.3.31. A CONTRATANTE informará à CONTRATADA por telefone, as quantidades e tipos de dietas a serem entregues nos seguintes horários:

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>HORÁRIO PEDIDO</b>	<b>HORÁRIO ALTERAÇÃO</b>
ALMOÇO	Até às 08:30h	Até às 09:30h
LANCHE DA TARDE	Até às 13:00h	Até às 13:20h
JANTAR	Até às 15:30h	Até às 16:00h
CEIA	Até às 15:30h	Até às 16:00h
CAFÉ DA MANHÃ	Até às 17:00h	Até às 19:00h

ITENS 11 AO 22	Conforme a necessidade.
----------------	-------------------------

6.3.32. A variação ordinária de **5 (cinco)** refeições (a mais ou a menos) deverá ser atendida pela CONTRATADA, quando informada até **1 (uma) hora antes de cada entrega;**

6.3.33. Quando houver variações extraordinárias (pós horário de entrega), decorrentes de intenações recentes ou outra causa que impeça a programação prévia a entrega extraordinária deverá ser realizada até o horário abaixo estabelecido e em comum acordo entre as partes:

Café da manhã	10:00
Almoço	13:00
Lanche da tarde	16:00
Jantar	19:00
Ceia	22:00

6.3.34. Caso, por falha da CONTRATADA, qualquer item que seja entregue em desacordo com o estipulado neste Termo de Referência, ou de qualquer forma, impróprio para o consumo a CONTRATADA fica obrigada a repor **IMEDIATAMENTE**, assim que acionada por representante da CONTRATANTE, todos os itens faltantes ou impróprios para consumo;

6.3.35. **As marmitas serão entregues, com carro da CONTRATADA específico que será utilizado apenas para este fim, atendendo todas as normas da vigilância sanitária;**

6.3.36. A entrega das refeições acontecerá diretamente na cozinha do serviço da CONTRATANTE, sendo que a distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATANTE;

6.3.37. As despesas com o transporte e entrega das refeições para o HOSPITAL DE RETAGUARDA ALLAN BRAME PINHO, tais como disponibilização de veículo adequado ao transporte de alimentos nas condições ideais para preservação da segurança alimentar e higiene, bem como os custos indiretos com seguros, combustíveis, e demais insumos, correrão por conta da CONTRATADA, não cabendo à CONTRATANTE qualquer tipo de reembolso ou custo adicional;

6.3.38. No momento da entrega a empresa coletará assinatura, do funcionário responsável pelo recebimento no serviço, em planilha ou controle constando local de entrega, data e hora da entrega

e quantidade de refeições. No final do mês a CONTRATADA encaminhará a planilha/controlar para conferência à fiscal do contrato e posteriormente enviar a nota fiscal para pagamento;

6.3.39. O armazenamento de insumos, estoques, bem como a preparação de todas as refeições deverá ser realizada na estrutura da CONTRATADA;

#### **6.4. Do Porcionamento**

6.4.1. Todas as embalagens e talheres deverão ser atóxicos e inodoros;

6.4.2. Todas as refeições entregues deverão atender aos seguintes critérios:

- a) O marmitex pronto deverá ter o peso total de 600g;
- b) A porção de carne sem osso deverá pesar no mínimo 150g pronta;
- c) A porção de arroz deverá ser de no máximo 150g;
- d) A porção de feijão deverá ser de no máximo 140g;
- e) Quando sopa, o volume mínimo da refeição deverá ser de 500ml;
- f) As bebidas que acompanham as refeições deverão ter o volume mínimo de 300ml cada;
- g) As sobremesas deverão ter o peso mínimo de 60g a porção quando fruta e de 80g quando doce (flã, gelatina, sagu, arroz doce, canjica) e seguir as orientações do cardápio;

6.4.3. A CONTRATADA deverá porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o "per capita" estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

6.4.4. Para fins de aferição do peso de cada porção a pesagem deverá ser realizada descontando-se o peso da embalagem;

#### **6.5. Do acondicionamento**

6.5.1. As refeições deverão ser entregues em marmitas/embalagens de isopor, resistentes, com divisórias, com tampa, permitido para uso em freezer, módulo quente e micro-ondas de tamanho adequado para o acondicionamento das quantidades de refeições enviadas e envoltas separadamente em plástico filme;

6.5.2. Todas as refeições deverão ser servidas em recipientes em embalagens descartáveis compatíveis com o tipo de preparação (sobremesa, salada, suco) todos com tampa compatível;

6.5.3. As marmitas deverão estar acondicionadas em caixas térmicas com divisórias, tipo Hot Box, para acondicionamento adequado.

6.5.4. Todas as refeições deverão ser entregues identificadas por etiqueta que contenha obrigatoriamente:

- a) Tipo de dieta (destinação);
- b) Data de fabricação;
- c) Data de validade;

6.5.5. Todas as refeições deverão ser entregues acompanhadas de kit talher embalado individualmente, em embalagem plástica fechada inodora e atóxica, devendo ser composto por guardanapo e itens resistentes e descartáveis correspondente ao prato servido, contendo obrigatoriamente:

- a) faca e garfo quando refeição sólida ou colher de sopa, quando pastosa, líquida ou sopa;
- b) colher de sobremesa, quando frutas, flã, gelatina, sagu, arroz doce ou canjica;

6.5.6. A salada deverá ser fornecida separadamente acondicionada em recipiente de plástico com tampa, devendo obrigatoriamente vir acompanhada de tempero em embalagens individuais (sachês), contendo:

- a) Sal (mínimo 0,8g);
- b) Azeite de Oliva (mínimo 4ml);
- c) Vinagre (mínimo 4ml);

6.5.7. Os sucos naturais deverão ser fornecidos em garrafas plásticas e as vitaminas fornecidas em copos descartáveis de isopor, com tampa (300ml) com porções individuais;

6.5.8. Todas as bebidas deverão ser acompanhadas de:

- a) Sachê de adoçante ou açúcar conforme solicitação do serviço, o adoçante deverá ser à base de aspartame ou sucralose. Não sendo permitidos adoçantes que contenham dextrose, sacarina monossódica e glutamato monossódico;

- b) Colher ou misturador descartável embalada individualmente em saco plástico fechado;
- c) Canudo do mais grosso sanfonado descartável embalado individualmente em saco plástico fechado;

6.5.9. Quando ofertadas inteiras, as frutas deverão ser entregues embaladas em plástico filme e quando forem ofertadas na forma picada ou de salada (mix) de frutas deverão ser porcionadas em recipientes de plástico (100ml) com tampa;

6.5.10. As bolachas deverão ser embaladas em embalagens individuais conforme descrição (quantidade) no cardápio ou porcionadas em embalagens individuais em saco plástico;

6.5.11. Quanto ao café e chá servido aos funcionários a empresa deverá seguir o seguinte padrão de acondicionamento:

- a) O café e chá deverão ser fornecidos em garrafas de 5L cada, sendo o chá entregue adoçado, uma garrafa de café adoçado e uma garrafa de café sem açúcar;
- b) Todas as garrafas deverão ser entregues acompanhadas de copos plásticos descartáveis (180ml);

### **Do cardápio**

6.5.12. **DIETAS ESPECIAIS:** Comportam TODAS as restrições nutricionais, bem como as hipercalóricas e hiperproteicas, não cabendo qualquer valor adicional para cada uma delas, dentro de cada grupo de consistências;

6.5.13. **DIETAS GERAIS:** São todas as dietas sem restrição nutricional, ou seja, Livre (sopa) e Livre (comida).

6.5.14. Para elaboração dos cardápios de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com as respectivas porções e frequência de utilização, observando um valor energético total mínimo de 2000 kcal para adultos;

6.5.15. A Técnica Dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico-nutricional de macronutrientes e micronutrientes;

do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, garantindo a padronização em TODAS as refeições fornecidas;

6.5.16. A CONTRATADA compromete-se a não alterar qualquer item ou preparação do cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONTRATANTE;

6.5.17. As alterações no cardápio deverão ser acordadas entre as partes e só autorizadas após análise por parte da nutricionista da outra parte;

6.5.18. Na elaboração dos cardápios devem ser considerados:

- a) Fatores sensoriais como textura, sabor, cor, odor e harmonização que normalmente condicionam a aceitação;
- b) Sazonalidade do alimento;
- c) Adequação ao clima e estado provável de tempo na data em que a refeição será servida;
- d) Digestibilidade dos alimentos.
- e) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos comensais (pacientes, acompanhantes e funcionários);
- f) Exceto em casos de restrição de nutrientes, deverá ser servido pelo menos um alimento cru no almoço e no jantar. Desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta, caso a dieta permita;
- g) Deverão ser previstos cardápios temáticos especiais, sem acréscimo de custo nas seguintes datas comemorativas: Páscoa; Dia das Mães; Dia dos Pais; Natal; Ano Novo, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND (Serviço de Nutrição e Dietética);
- h) Para facilitar o manejo, todas as preparações proteicas dos cardápios de pacientes devem ser entregues filetados;
- i) Cumprir, dentre outras normas e regulamentos, as Resoluções RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e RDC nº 218, de 29 de julho de 2005;

6.5.19. As refeições serão fornecidas nos padrões estabelecidos para o refeitório, adequado aos hábitos alimentares da comunidade.

6.5.20. Para pacientes e acompanhantes serão distribuídas 05 (cinco) refeições diárias sendo café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia em horários regulares;

6.5.21. O café e chá para funcionários serão entregues nos mesmos horários do café da manhã, lanche da tarde e ceia dos pacientes e acompanhantes;

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

6.5.23. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição mensal para dietas gerais e especiais pela CONTRATADA.

6.5.24. Os cardápios deverão ser apresentados completos à CONTRATANTE, com antecedência de 3 (três) dias em relação ao 1º dia de utilização.

6.5.25. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patológicas do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de <sup>1</sup>Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

6.5.26. O Manual de dietas hospitalares poderá ser alterado somente pela CONTRATADA;

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

6.5.28. As opções: café da manhã, lanche da tarde e ceia, estabelecidas no manual que integra o presente edital, deverão ser utilizadas para variação semanal dos cardápios;

6.5.29. Para definição das opções de almoço/janta (comida ou sopa), a CONTRATANTE sinalizará no momento do pedido de cada refeição, qual opção deverá ser servida, se sopa ou comida, nos termos do presente edital;

6.5.30. As variações de alimentos deverão ser realizadas atendendo à tabela de frequência abaixo estabelecida:

Refeição	Alimento	Frequência
----------	----------	------------

<sup>1</sup> Pedro Escudero, um médico argentino, foi o responsável por desenvolver as Leis da Alimentação. No total, são quatro leis: a da Quantidade, a da Qualidade, a da Harmonia e a da Adequação. ([https://reservatoriodedopamina.com.br/blog/nutricao-leis/?srsltid=AfmBOorC6sb-r9sosgRQjoMqJzeloJZs9jja\\_3omllFu84Edjsosiac](https://reservatoriodedopamina.com.br/blog/nutricao-leis/?srsltid=AfmBOorC6sb-r9sosgRQjoMqJzeloJZs9jja_3omllFu84Edjsosiac))

Almoço/Jantar	Carne bovina	3 vezes/semana (1x/mês substituir por suína)
	Carne de Frango	4 vezes/semana (1x/mês substituir por suína)
	Massas	2 vezes/semana
Sobremesas	Doces	7 vezes/semana (para dietas livres)
	Frutas	4 vezes/semana (dietas restritas)
	Gelatina	3 vezes/semana (dietas restritas)

6.5.31. Dividir adequadamente as técnicas de cocção para evitar sua repetição em dias consecutivos, aumentando, assim, a qualidade nutricional do cardápio oferecido;

6.5.32. Quanto às saladas, enviar 02 (duas) opções, uma deverá ser folhosa. Variar diariamente (conforme ANEXO D);

6.5.33. As frutas e preparos com frutas deverão ser variadas diariamente, não podendo haver mais que 2 (duas) repetições durante a semana;

6.5.34. Para a preparação do mingau a CONTRATADA deverá enviar aveia, banana e leite conforme solicitado pela CONTRATANTE;

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

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

6.5.37. Deverão ser retirados os ossos, nervos, e peles das carnes para composição do cardápio das dietas gerais e especiais dos pacientes e acompanhantes;

6.6. Somente a fiscal do contrato está autorizada e poderá realizar quaisquer mudanças nos quantitativos e/ou horários de entregas descritos neste Termo de Referência;

- 6.7. Todos os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, devendo haver monitoramento da temperatura das dietas e registro em impressos pela empresa contratada com observação dos parâmetros estabelecidos na legislação vigente;
- 6.8. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de “tempo x temperatura” apresentados a seguir:
- a) Temperatura em °C (no centro geométrico);
  - b) Alimentos quentes mínima de 60° C e máximo 06 (seis) horas;
  - c) Abaixo de 60° C e máximo 01 (uma) hora;
  - d) Os alimentos que não observarem esses critérios deverão ser desprezados;
- 6.9. Fica vedado o fornecimento de qualquer preparação que tenha sido produzida com prazo superior ao estipulado, resultando em prejuízos nas características organolépticas e microbiológicas dos produtos.
- 6.10. O disposto no item acima deverá ser observado inclusive em relação às preparações que podem sofrer oxidações como vitamina, mingau e café;
- 6.11. As refeições deverão ser separadas em recipientes térmicos adequados, atóxicos e inodoros, devidamente higienizados de forma a garantir a temperatura preconizada na Legislação Sanitária vigente de no mínimo 60°C, ideal para consumo, até o momento de serem servidas e cumprindo os horários pré-estabelecidos.
- 6.12. Para as preparações lácteas deverão ser realizadas utilizando-se leite tipo UHT;
- 6.13. O tempo entre o preparo e a distribuição deverá estar de acordo com o preconizado no art.47 da Portaria CVS-5 de 09 de abril de 2013, sempre mantendo as temperaturas recomendadas durante todo o intervalo;
- 6.14. As refeições deverão ser entregues à contratante nos horários especificados e temperatura indicada, no prazo máximo de até uma hora após o seu preparo, sob pena de serem recusadas;
- 6.15. Não serão recebidas refeições com embalagens semiabertas, rompidas, com alimentos derramados, sujas ou que apresentem sinais de falhas no acondicionamento ou transporte.

- 6.16. Os recipientes isotérmicos devem ser laváveis e estarem sempre limpos e em bom estado de conservação.
- 6.17. As garrafas térmicas deverão permanecer nas dependências do setor de nutrição durante o período de distribuição. As mesmas terão o conteúdo desprezado e estarão disponíveis na próxima entrega para devolução e higienização.
- 6.18. Para o transporte das refeições, deverão ser utilizados veículos apropriados, mantendo a quantidade de veículos suficiente para o transporte, sem causar atraso no horário das entregas, respeitando rigorosamente as normas técnicas de higiene, garantindo a qualidade microbiológica das mesmas, do início ao término de sua entrega, observando o preconizado na Portaria CVS 15 de 07 de novembro de 1991 e CVS 5 de 2013 e demais dispositivos legais cabíveis;
- 6.19. Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem o transporte, produção e entrega de todas as dietas dispostas no contrato, principalmente quanto a disponibilização de gêneros alimentícios, insumos, materiais administrativos, utensílios equipe de trabalho treinada e em número suficiente para atender todo o objeto contratual;
- 6.20. Com relação à aquisição, distribuição, armazenamento e controle de alimentos, utensílios, materiais e equipamentos, a CONTRATADA deverá:
- 6.21. Comprometer-se a apresentar previamente, e quando solicitado, listagem de seus fornecedores, bem como das marcas de produtos que serão utilizados, fornecendo quando solicitado pelo setor de Nutrição e Dietética fichas técnicas e amostras, sem custo, para análises técnicas e sensoriais dos produtos utilizados;
- 6.22. Comprometer-se em utilizar obrigatoriamente todos os gêneros de primeira qualidade para a elaboração das refeições, estando em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.
- 6.23. A fiscal do contrato poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não atenderem à legislação sanitária vigente;
- 6.24. Manter o alimento preparado em balcão térmico/refrigerado no momento de sua distribuição obedecendo aos padrões tempo x temperatura estabelecidos pela lei vigente CVS-5 art.47;
- 6.25. Manter as sobremesas e saladas sob refrigeração até a entrega;

- 6.26. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente.
- 6.27. Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser conservados em câmara fria até o momento do pré-preparo, quando serão sanitizados com hipoclorito;
- 6.28. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta da nutricionista da CONTRATADA;
- 6.29. Para o corte manual devem ser utilizadas tábuas de polietileno, sanitizados em hipoclorito após cada uso e separadas para diferentes tipos de alimentos a fim de evitar a contaminação cruzada. Isso ajuda a manter a segurança alimentar, especialmente ao manipular carnes cruas, vegetais, pescados, entre outros. A ideia é evitar que resíduos de um tipo de alimento contaminem outro, principalmente quando consumidos crus. Sugestão de cores das tábuas: VERMELHA (carne crua), AZUL (peixes), VERDE (verduras e legumes), AMARELA (pães e produtos de panificação), LARANJA (frutas) e BRANCA (alimentos cozidos);
- 6.30. Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, sendo vedada a utilização para porcionamento de preparações cozidas;
- 6.31. Cereais, frutas e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados;
- 6.32. Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou plástico filme; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados no máximo 6º C.
- 6.33. Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada, por no mínimo por 15 minutos;
- 6.34. Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- 6.35. Obrigar-se a guardar, sob acondicionamento adequado, amostra de todos os produtos alimentícios remetidos para o consumo no Hospital de Retaguarda Allan Brame Pinho, inclusive sucos e vitaminas, durante 72 (setenta e duas) horas, em embalagens apropriadas, para a eventualidade de se necessitar análise laboratorial das mesmas, conforme normas sanitárias estabelecidas na Portaria CVS-05 de 9 de abril de 2013;

**6.36. Com relação ao preparo e pré-preparo, a CONTRATADA deverá:**

- 6.36.1. O pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais contendo apenas a quantidade do produto a ser preparada e consumida;
- 6.36.2. É proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;
- 6.36.3. Cada processo de descongelamento deve ter data e hora de início registrado em planilha específica;
- 6.36.4. Os óleos utilizados para cocção deverão ser somente de origem vegetal (soja, milho, arroz, canola, girassol);
- 6.36.5. Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações;
- 6.36.6. Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras, ossos e demais aparas, e trabalhada em pequenos lotes de cada vez, evitando deixar carnes em temperatura ambiente por um período superior a 30 minutos;
- 6.36.7. As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias;
- 6.36.8. Os bifes deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo duas unidades para atingir o per capita estabelecida, não se admitindo o serviço de retalho de carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, etc;
- 6.36.9. Coxa e sobrecoxa de frangos, bifes não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido;
- 6.36.10. Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente;
- 6.36.11. Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 70º C no centro da panela ou vasilhame durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto, etc.);
- 6.36.12. O descongelamento de aves e outras carnes deverá ser feito de preferência em câmara fria;
- 6.36.13. Todas as sobremesas devem ser embaladas antes de serem entregues;

6.37. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

6.38. A prestação de serviços de nutrição e alimentação também seguirá as seguintes normas técnicas:

6.38.1. A definição do horário de preparo, para realizar a entrega em horários estipulados pelo CONTRATANTE de refeições transportadas (para pacientes, acompanhantes e funcionários);

6.38.2. Prestação dos serviços em horários que não interfiram nas atividades normais do CONTRATANTE, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas pelo CONTRATANTE, observando o seu funcionamento ininterrupto;

6.38.3. A CONTRATADA é responsável pelo fornecimento de uniformes e EPIs adequados, específicos e em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado pelos seus colaboradores.

6.38.4. Compete à CONTRATADA, a responsabilidade técnica da produção das refeições, desde a compra dos gêneros até a sua entrega aos comensais, assim como qualquer outra atividade operacional inerente ao objeto do contrato;

6.38.5. Deste modo, a CONTRATADA responsabiliza-se pela mão de obra especializada para atuação na área de produção de alimentos com Responsável Técnico (RT) e Quadro Técnico (QT) composto por profissionais devidamente habilitados e inscritos no Conselho de Classe, pessoal administrativo e operacional, matéria prima (gêneros alimentícios), aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios (perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis), utensílios (inclusive garrafas térmicas), material descartável, pré-preparo, preparo e porcionamento de refeições destinadas ao atendimento das necessidades do Hospital de Retaguarda Allan Brame Pinho, enfermos (pacientes), ou sadios (funcionários e acompanhantes do hospital);

#### **6.40. Da Estruturação do Serviço**

6.39.1. Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios e matérias de consumo de acordo com o especificado neste termo de referência e conforme determinação de normas sanitárias vigentes;

6.39.2. Promoção de forma adequada o descarte dos resíduos sólidos, conforme determinação da Resolução RDC nº 216, de 16 de setembro de 2004;

6.39.3. Colaboração de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, desde o descarte até a destinação final;

6.39.4. A contratada deverá utilizar suas próprias instalações que devem conter:

6.39.5. Cozinha Industrial - local onde será concentrada a produção, preparo, porcionamento e acondicionamento das refeições dietas gerais (livres) e especiais;

6.39.6. O Hospital de Retaguarda Allan Brame Pinho não possui estrutura de cozinha, portanto as refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários serão transportadas prontas, devendo estar dispostas em embalagens térmicas específicas e compatíveis com carrinho térmico/refrigerado, de forma a conservar a temperatura do alimento;

6.39.7. As adaptações físicas e instalações, equipamentos, mobiliários, utensílios que se fizerem necessários ao bom funcionamento de uma cozinha industrial, para que ocorra a devida entrega de todas as refeições, deverão ser realizadas nas dependências da CONTRATADA, e correrão por sua conta, garantindo desta forma, o espaço físico perfeitamente apto a realizar a produção e entrega de refeições;

6.39.8. A manutenção dos equipamentos, mobiliários e utensílios ficará a cargo da CONTRATADA, durante todo o período de vigência contratual, bem como o fornecimento de produtos para higienização (sanitizante, detergente e outros) dos utensílios e equipamentos, produtos de limpeza para a área física, materiais descartáveis, materiais de escritório e paramentação dos funcionários.

6.39.9. Ocorrerão às custas da CONTRATADA o fornecimento, bem como as manutenções corretivas e preventivas de todos os equipamentos e utensílios necessários para preparo, confecção e entrega das dietas objeto deste contrato.

6.39.10. A contratada deverá disponibilizar veículo próprio de uso exclusivo para transporte dos alimentos, devendo atender às seguintes regras mínimas, sem prejuízo de qualquer outra normativa que venha a dispor sobre o tema: Atender ao disposto na CVS-15 de 07 de novembro de 1991;

- 6.39.11. Não é permitido o transporte de pessoas no mesmo compartimento onde são transportados os gêneros alimentícios dentro do veículo;
- 6.39.12. É necessária a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- 6.39.13. É necessária a Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- 6.39.14. Observar durante todo o transporte a adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão, plástico ou qualquer outro material externo à embalagem da marmita;
- 6.39.15. Analisar e manter a integridade de todas as embalagens de modo que em nenhuma etapa do processo os produtos alimentícios mantenham contato direto com papel, papelão, plástico reciclado ou qualquer outro material diverso àqueles destinados para conservação desses alimentos;
- 6.39.16. É dever da CONTRATADA realizar às suas expensas reparos e adaptações que se façam necessários nas suas dependências, no que tange aos serviços de nutrição, observando a legislação vigente e possíveis determinações da CONTRATANTE;
- 6.39.17. É dever da CONTRATADA responsabilizar-se pela reparação predial de suas dependências, no que tange à operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas, quando necessárias;
- 6.39.18. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;
- 6.39.19. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços;
- 6.39.20. Responsabilizar-se pela limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha. O funcionário envolvido na realização desta atividade não poderá ser o mesmo que executa a higienização de utensílios destinados à produção e distribuição de alimentos. Será exigida a paramentação adequada para proteção do empregado durante esta atividade (luvas de borracha, máscara e avental de napa);

6.39.21. A CONTRATADA é responsável por todas as despesas com os insumos necessários, para a produção das refeições, tais como, despesas com ÁGUA, ENERGIA ELÉTRICA, gás GLP (adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso);

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

6.39.23. Executar manutenção preventiva e corretiva de suas instalações e equipamentos, para que não haja prejuízo durante a execução contratual, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da CONTRATADA e de terceiros.

6.39.24. Os equipamentos de uso contínuo (liquidificadores, fogões, fornos, freezers, geladeiras, câmaras, batedeira, bebedouros, refresqueiras, extrator de suco, etc.), deverão ser substituídos durante o período que estiverem em manutenção corretiva, para que não haja prejuízo na operacionalização dos serviços.

6.39.25. Alterações de cardápios por motivo de manutenção preventiva ou corretiva só serão permitidas após autorização da fiscal de contrato da CONTRATANTE;

#### **6.41. Da condição de recebimento dos insumos pela CONTRATADA**

6.40.1. Realizar avaliação sensorial dos produtos de acordo com os critérios definidos pela ABNT, mantendo as características de cada produto, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente;

6.40.2. Programar o recebimento dos gêneros alimentícios e demais produtos em horário que não coincida com os horários de entrega/distribuição de refeições e/ou saída de lixo;

6.40.3. Os produtos de origem animal, laticínios e derivados deverão ser de origem idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto, conforme descritivo das temperaturas recomendadas;

6.40.4. No ato de recebimento dos produtos hortifrutigranjeiros todos os itens deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

6.40.5. Os ovos devem estar protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos;

6.40.6. Todos os itens, tanto alimentícios quanto descartáveis e materiais de higienização devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceas e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto;

6.40.7. Quando da recepção de todos os itens de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem obrigatoriamente atender integralmente ao disposto na Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 ou qualquer outra norma que venha a substituí-la;

6.40.8. A CONTRATADA deverá, semestralmente, ou sempre que requisitado pela CONTRATANTE, apresentar os organogramas de limpeza de ambientes, utensílios e equipamentos, acompanhado das fichas de execução corretamente preenchidas contendo obrigatoriamente: local/utensílio/equipamento/frequência/produtos utilizados/executor/sem prejuízo de outros dados que julgar necessários;

## 6.42. Da Equipe de Trabalho

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

6.41.2. Designar representante(s) para atendimento de todas as demandas do hospital, inclusive em finais de semana, feriados, após a entrega da ceia e antes da entrega do café da manhã a fim de que qualquer falha na entrega possa ser corrigida imediatamente, sem prejuízo da alimentação dos pacientes;

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

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

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

6.41.6. Fornecer uniformes e equipamentos de proteção individual e coletivo a todos os seus funcionários em serviço;

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

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

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

- a) Noções, fundamentos, conceitos e princípios Nutrição e Alimentação Hospitalar;
- b) Noções de infecção hospitalar;
- c) Noções de manipulação de alimentos;
- d) Uso correto de EPI's e EPC's;
- e) Comportamento organizacional;
- f) Motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS;

- g) Normas e deveres;
- h) Rotina de trabalho a ser executada;
- i) Higiene pessoal no Serviço de Nutrição e Dietética;
- j) Saúde e segurança no trabalho;
- k) Contaminação e micro-organismos;
- l) Tipos de dietas, dietas especiais;
- m) Segurança alimentar;
- n) Técnicas de preparo e conservação de alimentos e
- o) Educação ambiental.

### **6.43. Padrão de Alimentação**

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

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

6.42.3. Manter todos os padrões de temperatura, segurança, higienização, durante todos os processos de pré-preparo, preparo e armazenamento de todos os itens integrantes da dieta;

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

6.42.5. Em caso de suspeita de surtos por toxinfecção alimentar, a amostra para análise microbiológica será retirada pela Nutricionista da CONTRATADA e Nutricionista da CONTRATANTE, em conjunto, sendo enviada por mensageiro da CONTRATADA para Laboratório Específico de Análise Microbiológica, com ônus para a CONTRATADA.

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

6.42.7. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias, fornecendo-as à CONTRATANTE semestralmente, ou sempre que solicitado;

#### **6.43. Do Controle Integrado de Pragas**

6.43.1. A CONTRATADA deverá atender ao todo o disposto na RDC nº 216/2004, RDC 275/2002, RDC nº 218/2005 e qualquer outra normativa que venha a substituí-las aplicável ao caso;

6.43.2. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços;

6.43.3. A CONTRATADA deverá apresentar semestralmente, ou sempre que solicitado comprovante de execução de todos os controles programados;

#### **6.45. Do Controle Bacteriológico**

6.44.1. É de responsabilidade da empresa CONTRATADA, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos através do "Manual de Boas Práticas de Fabricação";

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

6.44.3. Encaminhar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, amostra de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica em Laboratório específico, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a empresa a ser CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

6.44.4. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser retiradas em conjunto pela Nutricionista da CONTRATADA e Nutricionista da CONTRATANTE, sendo encaminhadas por mensageiro da CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório especializado, com ônus para a empresa a ser CONTRATADA;

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

#### **6.46. Segurança, Medicina e Meio Ambiente de Trabalho**

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

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

6.45.3. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977 e demais legislações vigentes;

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

#### **6.47. Situações de Emergência**

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

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

#### **6.48. Das irregularidades**

Constatadas irregularidades nos objetos contratuais no momento da entrega, a CONTRATANTE poderá:

6.47.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

6.47.2. Na hipótese de substituição, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de até 01 (uma) hora, contados da notificação realizada pelo fiscal no momento, mantido o preço inicialmente contratado;

6.47.3. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

6.47.4. Na hipótese de complementação ou substituição, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, prazo máximo de até 01 (uma) hora, contados da notificação realizada pelo fiscal ou representantes da CONTRATANTE no momento, mantido o preço inicialmente contratado;

6.48. O recebimento das refeições entregues por parte da CONTRATANTE não exclui a responsabilidade da CONTRATADA quanto aos vícios ocultos, ou seja, aqueles só manifestados quando da sua normal utilização pelo HOSPITAL DE RETAGUARDA ALLAN BRAME PINHO, nos termos do Código de Defesa do Consumidor.

6.49. A aceitação das refeições entregues será realizada pelas representantes da CONTRATADA nas planilhas de recebimento diários, e ao fim do mês pelo FISCAL DO CONTRATO, por meio da aposição de sua assinatura e data no carimbo de "Atesto" na Nota Fiscal/Fatura.

6.50. A prestação dos serviços e/ou entrega dos produtos empenhados deverá ocorrer conforme definido na Requisição de Compras/Serviços Processo nº 189/2025;

6.51. O FORNECEDOR deverá informar ao CONSAMU da ocorrência de quaisquer atos, fatos ou circunstâncias que possa atrasar ou impedir o fornecimento dos produtos e/ou prestação de serviços, dentro do prazo previsto de no máximo 24 (vinte e quatro) horas;

6.52. A tolerância do CONSAMU com qualquer atraso ou inadimplemento por parte da empresa não importará, de forma alguma, em alteração Contrato ou renovação, podendo o Consórcio exercer seus direitos a qualquer tempo;

#### **Local da prestação dos serviços**

6.53. As refeições deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Domiciano Theobaldo Bresolin, nº 332, bairro São Cristóvão, Cascavel/PR.

#### **MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

6.54. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar junto com as refeições: kit de talheres descartáveis com guardanapos, copos térmicos descartáveis de isopor para pacientes e acompanhantes, copos descartáveis para colaboradores, garrafas de chá e café.

#### **INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

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

6.55.1. Serviço continuado, **sem fornecimento** de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

6.55.2. Prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, para atender o HOSPITAL DE RETAGUARDA DE CASCAVEL, visando o fornecimento de dietas gerais e especiais destinadas a pacientes internados (adultos) e acompanhantes, pelo período de 12 (doze) meses;

6.55.3. Fornecimento de refeições de forma ininterrupta durante todos os dias da semana, incluindo, finais de semana e feriados, de acordo com as determinações do regime de execução – item 6 deste Termo de Referência;

6.55.4. Elaborar as refeições conforme as instruções descritas no Manual de Dietas Hospitalares (ANEXO A); Cardápio Almoço e Jantar (ANEXO D), Cardápio de Sopas (ANEXO C) e Cardápio de café da manhã, lanche e ceia (ANEXO B);

---

## 7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim, conforme art. 57 da Resolução 004/2023 do CONSAMU.

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5. Sempre que necessário, após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros, conforme art. 56 da Resolução 004/2023 do CONSAMU.

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

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

7.7.1. O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#),

7.7.2. Identificada qualquer inexatidão, irregularidade ou qualquer descumprimento de obrigações contratuais, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, na forma da Seção IV da Resolução 004/2023 do CONSAMU.

7.7.3. O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso, conforme arts. 65 e 66 da Resolução 004/2023 do CONSAMU.

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

7.7.5. O fiscal do contrato dará início ao procedimento de prorrogação contratual nos prazos e formas do art. 82 da Resolução 004/2023 do CONSAMU.

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

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

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

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

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

7.9. O contratado deverá indicar preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato.

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

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

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

7.11.1.1. Acompanhar e fiscalizar a prestação de serviços nos prazos e condições estabelecidas no Termo de Referência e anexos;

7.11.1.2. Efetuar o pagamento à adjudicatária nos termos do Termo de Referência e anexos;

7.11.1.3. Aplicar a adjudicatária as sanções regulamentares e contratuais previstas no Termo de Referência e anexos;

7.11.1.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela adjudicatária e anexos;

7.11.1.5. Dar à adjudicatária as condições necessárias a garantir a execução Contrato;

7.11.1.6. Notificar a adjudicatária, formal e tempestivamente, sobre as irregularidades observadas no cumprimento do contrato.

---

## 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 8.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Relatório de Fiscalização dos serviços.
- 8.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 8.1.1.1. não produzir os resultados acordados,
- 8.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 8.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 8.2. A utilização do Relatório de Fiscalização dos serviços não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 8.3. *A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:*
- 8.3.1. *Conferência das planilhas mensais dos quantitativos de refeições fornecidas;*
- 8.3.2. *Avaliação do cumprimento dos prazos de entrega;*
- 8.3.3. *Verificar a qualidade das refeições servidas;*

---

## 9. DO RECEBIMENTO

- 9.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 02 (dois) dias, pelos fiscais, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e art. 63, II, "a" da Resolução 004/2023 do CONSAMU).
- 9.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores

previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

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

9.2.2. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#))

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

9.2.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

9.4. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório (art. 63, III, “b” do CONSAMU), por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

9.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as

cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

9.4.2. Realizar o recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

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

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

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

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

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

---

## 10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

10.2. Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

10.3. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o valor a pagar; e

b) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

10.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, podendo ser constatada por meio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

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

---

## **11. PRAZO DE PAGAMENTO**

11.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, após a entrega do documento fiscal com o atesto do fiscal do contrato para efetuar o pagamento.

11.2. O fiscal do contrato, antes do encaminhamento da nota fiscal para pagamento, deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;

11.3. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

11.4. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC/IBGE de correção monetária.

---

## 12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

12.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO GLOBAL**.

### Exigências de habilitação

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

#### 12.2.1 Habilitação jurídica

- a) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de Microempendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempendedor.gov.br](http://www.portaldoempendedor.gov.br);
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d) inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- f) decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

- g) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **12.2.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista**

- a) inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – Cartão CNPJ;
- b) Certidão Negativa de Débitos e/ou Positiva com efeitos de Negativa - Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União – CND RECEITA FEDERAL;
- c) Certificado de Regularidade do FGTS–CRF;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, podendo ser realizada mediante apresentação de Certidão Negativa e/ou Positiva com efeitos de negativa de Tributos, relativos à sede ou domicílio do licitante.
- f) Prova da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa e/ou positiva com efeitos de negativa de Débitos Trabalhista - CNDT, que pode ser obtida através do sítio: [www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao);
- g) Certidão Simplificada expedida pela junta comercial, com prazo de 90 (noventa) dias a contar da emissão da mesma, para comprovação da condição de ME/EPP/MEI, na forma de lei complementar nº 123; ou apresentar Declaração de enquadramento em regime de microempresa ou empresa de pequeno porte.
- h) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

#### **12.2.3 Qualificação Econômico-Financeira**

- a) *certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias do início do certame*;
- b) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

- c) As empresas criadas no exercício financeiro da dispensa deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- d) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- e) comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- f) As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar capital ou patrimônio líquido mínimo de 5% do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.
- g) As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES JÁ CALCULADOS, com assinatura do contador e do representante legal da empresa, que serão analisados com base no balanço apresentado

#### 12.2.4 Qualificação Técnica

##### Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

- a) **Registro da licitante no Conselho Regional de Nutrição**, de acordo com a Resolução nº378/2005 do Conselho Federal de Nutrição – CFN.

b) **Registro e Carteira de Identidade Profissional regular do Responsável Técnico (Nutricionista)**, pertencente ao quadro permanente da licitante, expedida pelo Conselho Regional de Nutrição – CRN;

b.1) No caso de o profissional técnico não fazer parte do quadro permanente, será aceito, desde que ele comprove vínculo com o licitante, por meio de um dos seguintes documentos:

**I.** Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou Ficha ou Livro de Registros de Empregados (FRE) que demonstrem a identificação do profissional e Guia de Recolhimento do FGTS onde conste o (s) nome (s) do (s) profissional (ais).

**II.** Contrato de Prestação de Serviço celebrado de acordo com a legislação civil comum.

**III.** Contrato Social do licitante em que conste o profissional como sócio; vínculo com a licitante, por meio do Contrato de Prestação de Serviço, celebrado de acordo com a legislação civil comum ou Contrato Social do licitante em que conste o profissional como sócio.

c) Cópia do **ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO** da empresa licitante **do local onde será realizada a produção das refeições**, dentro do seu prazo de validade ou o documento emitido por meio eletrônico (internet) desde que indicado o endereço eletrônico completo onde o mesmo foi emitido que possibilite ser conferida a autenticidade via internet. O ramo de atividade deverá ser compatível ao objeto da presente licitação, respeitando o disposto no item 4 – requisitos de contratação;

d) Cópia da **LICENÇA SANITÁRIA**, da empresa licitante **do local onde será realizada a produção das refeições**, dentro do seu prazo de validade, compatível com o ramo de atividade objeto desta licitação e expedido pelo órgão sanitário competente, respeitando o disposto no item 4 – requisitos de contratação;

e) **Mínimo de 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica**, emitidos por pessoas jurídicas distintas de direito público ou privado, que comprove o bom desempenho da empresa na prestação de serviços pertinentes ao objeto da presente licitação, compatível em características, quantidades e prazos. Não serão aceitos atestados de empresas que pertençam ao mesmo grupo empresarial. Nos atestados deverão constar o CNPJ, razão social e endereço da empresa licitante.

e.1) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

- i. Fornecimento de refeições para hospitais e/ou clínicas, na área de saúde;
- ii. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de pelo menos 2 (dois) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 2 anos serem ininterruptos.

***Justificativas alíneas “c”, “d” e “e”:** Considerando as especificidades do objeto licitado (fornecimento de refeições para pacientes e acompanhantes), as exigências acima especificadas têm o objetivo de aferir a capacidade técnica, logística e operacional da empresa para a prestação de serviços contínuos de fornecimento de refeições e dietas hospitalares, de modo a atender as necessidades da unidade, buscando não somente a proposta mais vantajosa, mas também atendendo o interesse público. Desta forma, não se mostra razoável que os documentos (licença sanitária e alvará) sejam de local distinto do local em que serão produzidas as refeições, uma vez que, o local de operação deverá possuir capacidade de armazenagem, bem como, de produção da alimentação a ser fornecida, de acordo com a demanda da unidade hospitalar, sem deixar de atender as exigências sanitárias e municipais, para seu funcionamento.*

***Justificativas alíneas “i”, “ii”:** É necessário que a empresa tenha experiência na elaboração de cardápios balanceados e adequados às condições de saúde dos pacientes, como dietas para pessoas com diabetes, hipertensão, alergias alimentares ou necessidades nutricionais específicas. Além disso, deve haver um controle rigoroso sobre a qualidade dos alimentos e a segurança alimentar, garantindo que as refeições atendam às normas sanitárias e de saúde pública. A comprovação de experiência mínima de 2 anos assegura que a empresa tem a capacidade operacional, técnica e de cumprimento de normas exigidas para fornecer alimentação segura e adequada para pacientes, acompanhantes e profissionais de saúde.*

- f) **Cópia da LICENÇA SANITÁRIA**, dos carros de transporte com dados pertinentes aos veículos vistoriados (caso efetuem algum transporte de alimentos preparados), dentro do seu prazo de validade, compatível com o ramo de atividade objeto desta licitação, e expedido pelo órgão sanitário competente.
- g) **A proponente deverá declarar por escrito que dispõe de Serviço de Alimentação (cozinha)** onde serão preparados e manipulados os alimentos, respeitando as disposições contidas no termo de referência com relação a execução dos serviços, sendo indispensável a apresentação de Licença Sanitária e Autorização de Funcionamento (alvará) expedidos pela Prefeitura do local onde serão produzidas as refeições.

**12.2.4.1** O fornecedor 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.

---

### 13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 4.411.031,04 (quatro milhões, quatrocentos e onze mil, trinta e um reais e quatro centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.

---

### 14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 As despesas decorrentes desta aquisição correrão conforme as dotações especificadas abaixo:

PROJETO	ATIVIDADE	DESCRIÇÃO
( )	01.001.10.302.0001.2.002	Manutenção dos Serviços de Urgência e Emergência
( )	01.001.10.302.0002.2.004	Manutenção Contratos de Programa (upas)
(X)	01.002.10.302.0002.2.005	Manutenção Contratos de Programa – Hospital Retaguarda
( )	01.003.10.302.0002.2.006	Manutenção Contratos de Programa – Hospital Palotina
( )	01.004.10.302.0002.2.007	Manutenção Contratos de Programa – Hospital Cafelândia
DESPESA	DESCRIÇÃO	VALOR DA DESPESA R\$
	3.3.90.30.07.11	Alimentação hospitalar. 4.411.031,04
FONTE DE RECURSO	ORIGEM/RECURSO	
( ) 001	Contrato de Rateio – Entes Consorciados	
(X) 003	Manutenção Contratos de Programa	

---

### 15. RESPONSÁVEL

15.1 Os representantes do CONSAMU, fiscal e suplente, especialmente designados por documento oficial (Portaria) anexo ao processo serão os responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução deste serviço, oportunidade em que serão atestadas as notas fiscais/faturas.

*Cascavel/PR, 05 de Maio de 2026.*

*(assinado digitalmente por)  
Susana Regina Batista*

15165  
Nutricionista

**ANEXO B**

**CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ LIVRE**

<b>Segunda-feira</b>	Pão branco ou pão francês ou crepioca, geleia ou manteiga, queijo mussarela ou ovos mexidos, fruta da época, café com leite ou chá ou café preto ou suco natural ou polpa.
<b>Terça-feira</b>	Pão branco ou pão francês ou crepioca, geleia ou manteiga, queijo mussarela ou ovos mexidos, fruta da época, café com leite ou chá ou café preto ou suco natural ou polpa.
<b>Quarta-feira</b>	Pão branco ou pão francês ou crepioca, geleia ou manteiga, queijo mussarela ou ovos mexidos, fruta da época, café com leite ou chá ou café preto ou suco natural ou polpa.
<b>Quinta-feira</b>	Pão branco ou pão francês ou crepioca, geleia ou manteiga, queijo mussarela ou ovos mexidos, fruta da época, café com leite ou chá ou café preto ou suco natural ou polpa.
<b>Sexta-feira</b>	Pão branco ou pão francês ou crepioca, geleia ou manteiga, queijo mussarela ou ovos mexidos, fruta da época, café com leite ou chá ou café preto ou suco natural ou polpa.
<b>Sábado</b>	Pão branco ou pão francês ou crepioca, geleia ou manteiga, queijo mussarela ou ovos mexidos, fruta da época, café com leite ou chá ou café preto ou suco natural ou polpa.
<b>Domingo</b>	Pão branco ou pão francês ou crepioca, geleia ou manteiga, queijo mussarela ou ovos mexidos, fruta da época, café com leite ou chá ou café preto ou suco natural ou polpa.

**CARDÁPIO LANCHE DA TARDE LIVRE**

<b>Segunda-feira</b>	Bolo de cenoura, salada de frutas e suco natural.
<b>Terça-feira</b>	Pão de queijo, banana e vitamina de frutas.
<b>Quarta-feira</b>	Bolo de fubá, café com leite ou chá e salada de frutas.
<b>Quinta-feira</b>	Torta salgada de legumes, melão e suco natural.
<b>Sexta-feira</b>	Pão de queijo, maçã e vitamina de frutas.
<b>Sábado</b>	Bolo de chocolate, banana e chá ou café com leite.
<b>Domingo</b>	Torta salgada de legumes, salada de frutas e suco natural.

**CARDÁPIO CEIA LIVRE**

<b>Segunda-feira</b>	Biscoito, Chá Cidreira e fruta da época.
<b>Terça-feira</b>	Biscoito, Chá de Camomila e fruta da época.
<b>Quarta-feira</b>	Biscoito, Chá de erva – doce e fruta da época.
<b>Quinta-feira</b>	Biscoito, Chá de Cidreira e fruta da época.
<b>Sexta-feira</b>	Biscoito, Chá de Camomila e fruta da época.

<b>Sábado</b>	Biscoito, Chá de erva – doce e fruta da época.
<b>Domingo</b>	Biscoito, Chá de Cidreira e fruta da época.

## ANEXO C

### CARDÁPIO DE SOPAS

ALMOÇO / JANTAR	
<b>Segunda-feira</b>	Canja;
<b>Terça-feira</b>	Sopa de carne bovina;
<b>Quarta-feira</b>	Sopa de frango;
<b>Quinta-feira</b>	Canja;
<b>Sexta-feira</b>	Sopa de carne bovina;
<b>Sábado</b>	Sopa de frango;
<b>Domingo</b>	Sopa de Carne bovina;

#### **ORIENTAÇÕES GERAIS:**

##### 1. TIPOS DE SOPA:

- Canja: Arroz, frango sem osso, cenoura, chuchu, batata, cabotiá, temperos naturais;
- Sopa de Carne Bovina: Bovino sem osso, macarrão, cenoura, chuchu, batata, abobrinha, mandioca, temperos naturais;
- Sopa de Frango: Frango sem osso, macarrão, cenoura, chuchu, batata, abobrinha, cabotiá, temperos naturais;
- Sopa mineira: Frango sem osso, macarrão, couve folha bem picada, batata, cenoura e temperos naturais;

**\*tipos de macarrão permitidos: cabelo de anjo, conchinha, ave maria, argola.**

2. OPÇÕES DE LEGUMES DA DIETA LIVRE: Chuchu, cenoura, tomate, batata, batata salsa, mandioca, abobrinha, cabotiá, brócolis, couve-flor e couve-folha;

3. TEMPEROS PERMITIDOS: Alho, cebola, manjeriço, orégano, açafraão, cebolinha verde, salsinha, colorau; sal e óleo em pequenas quantidades.

**\*Não utilizar temperos industrializados.**

4. EM DIETAS RESTRITAS COMO RENAL E HAS, NÃO COLOCAR SAL, ENVIAR SACHÊS DE SAL JUNTO COM AS REFEIÇÕES.

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026  
Processo Administrativo nº 310/2026

**ANEXO D**

<b>CARDÁPIO ALMOÇO/JANTAR - HOSPITAL DE RETAGUARDA</b>						
<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SÁBADO</b>	<b>DOMINGO</b>
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO
FILÉ DE TILÁPIA ASSADO	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	ISCAS BOVINAS NO MOLHO	BIFE ACEBOLADO	ISCAS DE FRANGO NO MOLHO	STROGONOFF BOVINO	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA
PURÊ DE CABOTIÁ	SPAGHETTI AO SUGO	MANDIOCA COZIDA	LASANHA DE FRANGO	POLENTA CREMOSA	BATATA DORÊ	MACARRONESE
SUFLE DE LEGUMES	COUVE REFOGADA	ABOBRINHA REFOGADA	CENOURA MILHO E ERVILHA REFOGADOS	CHUCHU REFOGADO	BRÓCOLIS E COUVE FLOR REFOGADOS	FAROFA DE LEGUMES
ALFACE CRESPA C/ CENOURA	ALMEIRÃO COM TOMATE	AGRIÃO COM VINAGRETE	ALFACE AMERICANA COM REPOLHO ROXO	ACELGA COM PEPINO	CHICÓRIA COM BETERRABA	RÚCULA COM TOMATE
SAGU COM SUCO DE UVA	PUDIM DE LEITE	CANJICA	TORTA DE BOLACHA	SAGU DE LEITE	ARROZ DOCE	MOUSSE DE MARACUJÁ
<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SÁBADO</b>	<b>DOMINGO</b>
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO
FRICASSÊ DE FRANGO	ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA	STROGONOFF DE FRANGO	QUIBE ASSADO	FILÉ DE TILÁPIA NO MOLHO	FRANGO GRELHADO	LOMBO ASSADO COM MOLHO DE LARANJA
MACARRÃO ALHO E ÓLEO	FAROFA DE BANANA E LEGUMES	BATATA DORE	PENNE NO MOLHO BRANCO	PURÊ DE MANDIOCA	CREME DE MILHO	MAIONESE
CENOURA E VAGEM REFOGADOS	CHUCHU REFOGADO	REPOLHO REFOGADO	ABOBRINHA COM MILHO REFOGADOS	BRÓCOLIS REFOGADO	CENOURA MILHO E ERVILHA REFOGADO	FAROFA DE LEGUMES
SAGU COM SUCO DE UVA	PUDIM DE LEITE	CANJICA	TORTA DE BOLACHA	SAGU DE LEITE	ARROZ DOCE	MOUSSE DE MARACUJÁ

Site: [www.consamu.com.br](http://www.consamu.com.br)  
Sede Administrativa: Rua Uruguai, nº 283  
Bairro Alto Alegre | CEP 85.805-010 | Cascavel – PR

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

Processo Administrativo nº 310/2026

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO
FILÉ DE FRANGO GRELHADO	ISCAS DE FRANGO NO MOLHO	CARNE MOÍDA A BOLONHESA	FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO	BIFE AO MOLHO MADEIRA	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA	FRALDINHA ASSADA
NHOQUE AO MOLHO SUGO	POLENTA	PANQUECA DE CARNE MOÍDA	CREME DE MILHO	BATATA DORÊ	LASANHA DE PRESUNTO E QUEIJO	MACARRONESE
COUVE FLOR REFOGADA	ABOBRINHA REFOGADA	REPOLHO ROXO REFOGADO	CENOURA E VAGEM REFOGADOS	COUVE REFOGADA	CHUCHU REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO
ALFACE CRESPA C/ CENOURA	ALMEIRÃO COM TOMATE	AGRIÃO COM VINAGRETE	ALFACE AMERICANA COM REPOLHO ROXO	ACELGA COM PEPINO	CHICÓRIA COM BETERRABA	RÚCULA COM TOMATE
SAGU COM SUCO DE UVA	PUDIM DE LEITE	CANJICA	TORTA DE BOLACHA	SAGU DE LEITE	ARROZ DOCE	MOUSSE DE MARACUJÁ
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO
BIFE ACEBOLADO	LOMBO ASSADO COM MOLHO BARBECUE	ISACAS DE FRANGO NO MOLHO	FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO	FRANGO AO MOLHO C/ LEGUMES	STROGONOFF DE CARNE	COSTELA BOVINA ASSADA
LASANHA BOLONHESA	RISOTO DE FRANGO	MACARRÃO ALHO E ÓLEO	PENNE AO MOLHO BRANCO	PANQUECA DE CARNE MOÍDA	BATATA DORÊ	SALPICÃO DE FRANGO
ABOBRINHA REFOGADA	CHUCHU REFOGADO	REPOLHO REFOGADO	COUVE REFOGADA	GRÃO DE BICO REFOGADO COM TOMATE	BRÓCOLIS REFOGADO	MILHO C/ CENOURA E VAGEM REFOGADOS
ALFACE CRESPA C/ CENOURA	ALMEIRÃO COM TOMATE	AGRIÃO COM VINAGRETE	ALFACE AMERICANA COM REPOLHO ROXO	ACELGA COM PEPINO	CHICÓRIA COM BETERRABA	RÚCULA COM TOMATE
SAGU COM SUCO DE UVA	PUDIM DE LEITE	CANJICA	TORTA DE BOLACHA	SAGU DE LEITE	ARROZ DOCE	MOUSSE DE MARACUJÁ

Site: [www.consamu.com.br](http://www.consamu.com.br)

Sede Administrativa: Rua Uruguai, nº 283

Bairro Alto Alegre | CEP 85.805-010 | Cascavel – PR

**ANEXO II – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

- a) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d) inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- f) decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- g) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

- a) inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – Cartão CNPJ;
- b) Certidão Negativa de Débitos e/ou Positiva com efeitos de Negativa - Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União – CND RECEITA FEDERAL;
- c) Certificado de Regularidade do FGTS–CRF;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, podendo ser realizada mediante apresentação de Certidão Negativa e/ou Positiva com efeitos de negativa de Tributos, relativos à sede ou domicílio do licitante.
- f) Prova da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa e/ou Positiva com efeitos de negativa de Débitos Trabalhista - CNDT, que pode ser obtida através do sítio: [www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao);

- g) Certidão Simplificada expedida pela junta comercial, com prazo de 90 (noventa) dias a contar da emissão da mesma, para comprovação da condição de ME/EPP/MEI, na forma de lei complementar nº 123; ou apresentar Declaração de enquadramento em regime de microempresa ou empresa de pequeno porte.
- h) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, relativo ao domicílio ou *sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual*;

### 3. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias do início do certame.
- b) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;
- c) As empresas criadas no exercício financeiro da dispensa deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- d) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- e) comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- f) As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES JÁ CALCULADOS, com assinatura do contador e do representante legal da empresa, que serão analisados com base no balanço apresentado.

- g) As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar capital ou patrimônio líquido mínimo de 5% do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

#### 4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

**Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:**

- a) **Registro da licitante no Conselho Regional de Nutrição**, de acordo com a Resolução nº378/2005 do Conselho Federal de Nutrição – CFN.
- b) **Registro e Carteira de Identidade Profissional regular do Responsável Técnico (Nutricionista)**, pertencente ao quadro permanente da licitante, expedida pelo Conselho Regional de Nutrição – CRN;
- b.1) No caso de o profissional técnico não fazer parte do quadro permanente, será aceito, desde que ele comprove vínculo com o licitante, por meio de um dos seguintes documentos:
- I.** Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou Ficha ou Livro de Registros de Empregados (FRE) que demonstrem a identificação do profissional e Guia de Recolhimento do FGTS onde conste o (s) nome (s) do (s) profissional (ais).
- II.** Contrato de Prestação de Serviço celebrado de acordo com a legislação civil comum.
- III.** Contrato Social do licitante em que conste o profissional como sócio; vínculo com a licitante, por meio do Contrato de Prestação de Serviço, celebrado de acordo com a legislação civil comum ou Contrato Social do licitante em que conste o profissional como sócio.
- c) Cópia do **ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO** da empresa licitante **do local onde será realizada a produção das refeições**, dentro do seu prazo de validade ou o documento emitido por meio eletrônico (internet) desde que indicado o endereço eletrônico completo onde o mesmo foi emitido que possibilite ser conferida a autenticidade via internet. O ramo de atividade deverá ser compatível ao objeto da presente licitação, respeitando o disposto no item 4 – requisitos de contratação;
- d) Cópia da **LICENÇA SANITÁRIA**, da empresa licitante **do local onde será realizada a produção das refeições**, dentro do seu prazo de validade, compatível com o ramo de atividade

objeto desta licitação e expedido pelo órgão sanitário competente, respeitando o disposto no item 4 – requisitos de contratação;

e) **Mínimo de 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica**, emitidos por pessoas jurídicas distintas de direito público ou privado, que comprove o bom desempenho da empresa na prestação de serviços pertinentes ao objeto da presente licitação, compatível em características, quantidades e prazos. Não serão aceitos atestados de empresas que pertençam ao mesmo grupo empresarial. Nos atestados deverão constar o CNPJ, razão social e endereço da empresa licitante.

e.1) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

- i. Fornecimento de refeições para hospitais e/ou clínicas, na área de saúde;
- ii. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de pelo menos 2 (dois) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 2 anos serem ininterruptos.

***Justificativas alíneas “c”, “d” e “e”:** Considerando as especificidades do objeto licitado (fornecimento de refeições para pacientes e acompanhantes), as exigências acima especificadas têm o objetivo de aferir a capacidade técnica, logística e operacional da empresa para a prestação de serviços contínuos de fornecimento de refeições e dietas hospitalares, de modo a atender as necessidades da unidade, buscando não somente a proposta mais vantajosa, mas também atendendo o interesse público. Desta forma, não se mostra razoável que os documentos (licença sanitária e alvará) sejam de local distinto do local em que serão produzidas as refeições, uma vez que, o local de operação deverá possuir capacidade de armazenagem, bem como, de produção da alimentação a ser fornecida, de acordo com a demanda da unidade hospitalar, sem deixar de atender as exigências sanitárias e municipais, para seu funcionamento.*

***Justificativas alíneas “i”, “ii”:** É necessário que a empresa tenha experiência na elaboração de cardápios balanceados e adequados às condições de saúde dos pacientes, como dietas para pessoas com diabetes, hipertensão, alergias alimentares ou necessidades nutricionais específicas. Além disso, deve haver um controle rigoroso sobre a qualidade dos alimentos e a segurança alimentar, garantindo que as refeições atendam às normas sanitárias e de saúde pública. A comprovação de experiência mínima de 2 anos assegura que a empresa tem a capacidade operacional, técnica e de cumprimento de normas exigidas para fornecer alimentação segura e adequada para pacientes, acompanhantes e profissionais de saúde.*

- f) **Cópia da LICENÇA SANITÁRIA**, dos carros de transporte com dados pertinentes aos veículos vistoriados (caso efetuem algum transporte de alimentos preparados), dentro do seu prazo de validade, compatível com o ramo de atividade objeto desta licitação, e expedido pelo órgão sanitário competente.
- g) **A proponente deverá declarar por escrito que dispõe de Serviço de Alimentação (cozinha)** onde serão preparados e manipulados os alimentos, respeitando as disposições contidas no termo de referência com relação a execução dos serviços, sendo indispensável a apresentação de Licença Sanitária e Autorização de Funcionamento (alvará) expedidos pela Prefeitura do local onde serão produzidas as refeições.
- h) O fornecedor 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.

**ANEXO III – MODELO CARTA-PROPOSTA**

A empresa xxxxxxxxxxxx com sede à xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, nº xx, cidade xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, Estado xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, Telefone (XX) xxxxxxxx CNPJ/MF xxxxxxxxxxxx propõe ao CONSAMU o constante no objeto do **EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx/xxxx**, conforme segue:

a) Considera como valor da proposta para o item abaixo:

LOTE	ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	Valor unit.	Valor total
1	1	1.432	und	Garrafa de Café de 10 litros		
	2	1.432	und	Garrafa de Chá de 5 litros		
	3	21.900	und	Café da manhã/Livre		
	4	18.980	und	Café da manhã/Restrito		
	5	43.800	und	Almoço e Jantar/Livre		
	6	37.960	und	Almoço e Jantar/Restrito		
	7	18.980	und	Lanche da Tarde/Livre		
	8	16.790	und	Lanche da Tarde/Restrito		
	9	28.470	und	Ceia Livre		
	10	16.790	und	Ceia Restrita		
	11	3.650	und	Fatia de bolo (150g)		
	12	3.650	und	Porção de frutas (120g)		
	13	3.650	und	Salada de frutas (120g)		
	14	3.650	und	Suco natural (300ml)		
	15	3.650	und	Iogurte (170g)		
	16	730	und	Cupcake decorado festivo (200g)		
	17	3.650	und	Água de coco (200ml)		
	18	3.650	und	Pão de queijo (150g)		
	19	3.650	und	Misto quente ou bauru (250g)		
	20	3.650	und	Picolé de frutas ou leite (60g)		
	21	730	und	Leite Integral UHT (1L)		
	22	365	und	Leite Zero Lactose (1L)		

VALOR TOTAL DO(S) LOTE(S) \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

- a) Condições de pagamento \_\_\_\_\_ (conforme termo de referência).  
b) O prazo de entrega é \_\_\_\_\_, (conforme termo de referência).

- c) O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta dias) a contar da abertura da licitação.
- d) Se vencedora da licitação, assinará o contrato, na qualidade de representante legal o Sr. \_\_\_\_\_ portador da Carteira de Identidade RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_ residente à Rua: \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, bairro: \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_ no estado \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_
- e) Declaramos para os devidos fins que estamos cientes do artigo 9º da Lei 14.133/2021 e alterações, bem como não estamos infringindo o mesmo.

**Dados da Empresa Proponente:**

Razão Social: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_ - Insc.Estadual: \_\_\_\_\_

Dados Bancários: \_\_\_\_\_

Telefone: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ - E-mail: \_\_\_\_\_

(Local e Data).

\_\_\_\_\_  
Assinatura devidamente identificada do Representante legal da empresa proponente  
(apontado no contrato social ou procuração com poderes específicos)

**ANEXO IV - MINUTA de Termo de Contrato de Prestação de Serviços – mão de obra sem dedicação exclusiva**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI O CONSÓRCIO DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS DO OESTE DO PARANÁ – CONSAMU E A EMPRESA**

.....

O **CONSÓRCIO DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS DO OESTE DO PARANÁ - CONSAMU**, Consórcio Público, sem fins lucrativos, com personalidade jurídica de direito privado inscrito no CNPJ/MF sob nº 17.420.047/0001-07, com endereço administrativo a Rua Uruguai, 283 - Alto Alegre, Cascavel - PR, 85805-010, representado pelo Presidente do CONSAMU Sr. **THIAGO DAROSS STEFANELLO**, brasileiro, portador do CPF nº 031.752.109-88, RG nº 7.568.635-8 SESP/PR, residente e domiciliado em Corbélia - PR, e o DIRETOR GERAL Sr. **JOÃO GABRIEL AVANCI**, brasileiro, portador do CPF nº 042.807.879-64, RG nº 8654456-3, residente e domiciliado nesta cidade, e a seguir denominado CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designado CONTRATADO, neste ato representada por ....., tendo em vista o que consta no Proc. Administrativo ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021 e da Resolução 004/2023 do CONSAMU, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do *Pregão Eletrônico n. ..../....*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II, da Lei 14.133/21)**

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, para atender o HOSPITAL DE RETAGUARDA DE CASCAVEL, visando o fornecimento de dietas gerais e especiais destinadas a pacientes internados (adultos) e acompanhantes, pelo período de 12 (doze) meses, a serem executados SEM regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

LOTE	ITEM	CÓDIGO ELOTECH	QTD	UND	DESCRIÇÃO	Valor unit.	Valor total
1	1	10077	1.432	und	Garrafa de Café de 10 litros		

2	10078	1.432	und	Garrafa de Chá de 5 litros		
3	5154	21.900	und	Café da manhã/Livre		
4	5155	18.980	und	Café da manhã/Restrito		
5	5156	43.800	und	Almoço e Jantar/Livre		
6	5157	37.960	und	Almoço e Jantar/Restrito		
7	5158	18.980	und	Lanche da Tarde/Livre		
8	5159	16.790	und	Lanche da Tarde/Restrito		
9	5160	28.470	und	Ceia Livre		
10	5161	16.790	und	Ceia Restrita		
11	10079	3.650	und	Fatia de bolo (150g)		
12	10080	3.650	und	Porção de frutas (120g)		
13	10081	3.650	und	Salada de frutas (120g)		
14	10082	3.650	und	Suco natural (300ml)		
15	10083	3.650	und	Iogurte (170g)		
16	10084	730	und	Cupcake decorado festivo (200g)		
17	10085	3.650	und	Água de coco (200ml)		
18	10086	3.650	und	Pão de queijo (150g)		
19	10087	3.650	und	Misto quente ou bauru (250g)		
20	10088	3.650	und	Picolé de frutas ou leite (60g)		
21	10740	730	und	Leite Integral UHT (1L)		
22	10741	365	und	Leite Zero Lactose (1L)		

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

1.3.1.0 Termo de Referência;

1.3.2.0 Edital da Licitação;

1.3.3.A Proposta do contratado;

1.3.4.Eventuais anexos dos documentos supracitados

---

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO.

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da publicação do extrato do contrato no Diário Oficial do CONSAMU, prorrogável, sucessivamente, até o máximo de 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

---

### **3. CLÁUSULA TERCEIRA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII, da Lei 14.133/21)**

- 3.1. O regime de execução contratual, será empreitada por preço unitário.
- 3.2. O modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

---

### **4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO**

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

---

### **5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO E PAGAMENTO (art. 92, V e VI, da Lei 14.133/21)**

#### **5.1. PREÇO**

- 5.1.1. *O valor total da contratação é de R\$ ..... (.....).*
- 5.1.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.1.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

#### **5.2 FORMA DE PAGAMENTO**

- 5.2.1 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 5.2.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 5.2.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável
- 5.2.4 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

#### **5.3 PRAZO DE PAGAMENTO**

- 5.3.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, após a entrega do documento fiscal com o atesto do fiscal do contrato para efetuar o pagamento.

5.3.2 O fiscal do contrato, antes do encaminhamento da nota fiscal para pagamento, deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;

5.3.3 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

5.3.4 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC/IBGE de correção monetária.

#### 5.4 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.4.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

5.4.2 Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

5.4.3 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o valor a pagar; e
- b) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.4.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

5.4.5 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

5.4.7 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à

apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.4.8 É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

---

## **6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE (art. 92, V, da Lei 14.133/21)**

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em \_\_/\_\_/\_\_ (DD/MM/AAAA).

6.2. Após o interregno de um ano, e mediante pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, através da aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, admitindo-se variação negativa, inclusive abaixo do valor inicial, em função da aplicação do índice.

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

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

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

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

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

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

6.9. A Contratada poderá renunciar, expressamente em Termo Aditivo, à aplicação do reajuste para a anualidade subsequente, contudo a Administração não poderá condicionar a renovação contratual à eventual renúncia do reajuste. Caso a Contratada aceite em prorrogar a vigência contratual mantendo os termos do ajuste - sem excepcionar eventual direito a reajuste já existente - estará concordando em prorrogar a vigência do contrato mantendo o valor praticado, podendo, apenas, aplicar o reajuste à partir do momento em que o solicitar, aplicando-se preclusão temporal relativa ao período sem manifestação.

---

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV, da Lei 14.133/21)**

7.1 São obrigações do contratante:

- 7.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 7.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência ou Projeto Básico;
- 7.1.3 Notificar o contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 7.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo contratado;
- 7.1.5 Efetuar o pagamento ao contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 7.1.6 Aplicar ao contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
- 7.1.7 Não praticar atos de ingerência na administração do contratado, tais como (art. 48 da Lei n.º 14.133/2021):
- 7.1.7.1 indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
  - 7.1.7.2 fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo contratado;
  - 7.1.7.3 estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do contratado;
  - 7.1.7.4 definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
  - 7.1.7.5 demandar a funcionário do contratado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;
  - 7.1.7.6 prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do contratado.
- 7.1.8 Cientificar a Autoridade Competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo contratado;
- 7.1.9 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, admitida a prorrogação motivada por igual período.
- 7.1.10 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 7.1.10.1 Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.
- 7.1.11 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

7.1.12 Comunicar o contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133/21.

7.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

---

## **8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII, da Lei 14.133/21)**

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

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

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

8.1.2 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133/2021);

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

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

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

8.1.6 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou de agente público que atue na fiscalização ou na gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.7 A empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à

Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

8.1.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante, salvo na hipótese do § 2º, do art. 121, da Lei n.º 14.133/2021;

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

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

8.1.11 Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

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

8.1.14 Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

8.1.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

8.1.16 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

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

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

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

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

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

---

## 9. CLÁUSULA NONA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com

registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

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

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

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

---

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII, da Lei 14.133/21)**

10.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, em valor correspondente a 3% (três por cento) do valor total/anual do contrato.

10.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a execução do contrato e por 30 (trinta) dias após o término da vigência contratual, e permanecerá em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

10.2.1. A apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal, mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

10.2.2. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 10.4 deste contrato.

10.3. Caso utilizada outra modalidade de garantia, somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

10.4. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

10.5. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

10.5.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

10.5.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratado; e

10.5.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, verbas rescisórias e obrigações para com o FGTS não adimplidas pelo contratado.

10.6. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

10.7. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica, com correção monetária.

10.8. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

10.9. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

10.10. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

10.11. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada.

10.12. O contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

10.13. Será considerada extinta a garantia com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

10.14. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratado.

10.15. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e no Contrato.

---

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV, da Lei 14.133/21)**

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou execução do contrato;
- i) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)
- iv) **Multa:**
  - (1) moratória de 0,5%, por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
  - (2) compensatória que poderá ser definida no percentual de 0,5% até 30% sobre o valor total do contrato;
    - a) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à contratante (art. 156, §9º)

11.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

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

11.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo contratante ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

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

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

11.6 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º) :

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

11.8 A personalidade jurídica do contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

11.9 O impedimento de licitar e contratar com o CONSAMU e a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública deverão ser levadas a registro no Portal Nacional de Contratações Públicas, no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas, no Cadastro Nacional de Empresas Punidas e no Cadastro de Impedidos de Licitar do Tribunal de Contas do Estado do Paraná.

11.10 O registro da sanção ocorrerá somente depois de proferida a decisão final da autoridade competente, em relação a eventual recurso ou reconsideração.

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

---

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX, da Lei 14.133/21)**

12.1 O contrato **será extinto** quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

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

12.3 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

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

12.5 O contrato **poderá** ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.5.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

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

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

12.6 O termo de **extinção**, sempre que possível, será precedido:

12.6.1.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.6.1.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.6.1.3 Indenizações e multas.

12.7 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

12.8 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII, da Lei 14.133/21)

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

PROJETO ATIVIDADE	DESCRIÇÃO
( )	01.001.10.302.0001.2.002 Manutenção dos Serviços de Urgência e Emergência
( )	01.001.10.302.0002.2.004 Manutenção Contratos de Programa (upas)
(X)	01.002.10.302.0002.2.005 Manutenção Contratos de Programa – Hospital Retaguarda
( )	01.003.10.302.0002.2.006 Manutenção Contratos de Programa – Hospital Palotina
( )	01.004.10.302.0002.2.007 Manutenção Contratos de Programa – Hospital Cafelândia

  

DESPESA	DESCRIÇÃO	VALOR DA DESPESA R\$
3.3.90.30.07.11	Alimentação hospitalar.	

  

FONTE DE RECURSO	ORIGEM/RECURSO
( ) 001	Contrato de Rateio – Entes Consorciados
(X) 003	Manutenção Contratos de Programa

### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III, da Lei 14.133/21)

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

### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

15.3 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 termo de contrato.

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

---

**16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

16.1 Incumbirá ao Contratante providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Resolução 004/2023 – CONSAMU.

---

**17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (art. 92, §1º, da Lei 14.133/21)**

17.1 É eleito o Fora da Comarca de Cascavel/PR, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

Cascavel – PR, *xx de xxxxxxxxxxxxxx de 20xx.*

(assinado digitalmente por)  
CONTRATANTE  
CONSÓRCIO DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS  
DO OESTE DO PARANÁ – CONSAMU  
JOÃO GABRIEL AVANCI  
DIRETOR GERAL

(assinado digitalmente por)  
CONTRATANTE  
CONSÓRCIO DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS  
DO OESTE DO PARANÁ - CONSAMU  
THIAGO DAROSS STEFANELLO  
PRESIDENTE DO CONSAMU

*(assinado digitalmente por)*  
**CONTRADADA**  
**XXXXXXXXXXXXXXXXXX**

## ANEXO V – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 310/2026

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE DIETAS GERAIS E ESPECIAIS

### 1. INTRODUÇÃO

O princípio do planejamento é um dos pilares da Lei 14.133/2021 e tem como objetivo assegurar que as licitações e os contratos públicos sejam conduzidos de forma mais eficiente e transparente.

Para tanto, a nova lei estabelece uma série de regras e procedimentos que devem ser observados na fase de planejamento da contratação pública, dentre elas a obrigatoriedade da elaboração de estudos técnicos preliminares para todas as contratações públicas, destacando-se assim a importância do princípio do planejamento.

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021).

A presente contratação é decorrente do histórico de demandas do CONSAMU e tem por objetivo atender à necessidade de contratação de prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, para atender o HOSPITAL DE RETAGUARDA DE CASCAVEL, visando o fornecimento de dietas gerais e especiais destinadas a pacientes internados (adultos) e acompanhantes, pelo período de 12 (doze) meses.

2.1. Considerando que o Hospital de Retaguarda de Cascavel não dispõe de estrutura adequada para o preparo de refeições, estas deverão ser fornecidas prontas, acondicionadas em embalagens térmicas específicas e compatíveis com carrinhos térmicos/refrigerados, de modo a garantir a adequada conservação da temperatura dos alimentos.

2.2. Ademais, ressalta-se que o contrato atualmente vigente não poderá ser renovado, em razão de irregularidades da empresa contratada perante a Receita Federal. Diante da

impossibilidade de prorrogação contratual, torna-se necessária a realização de novo processo licitatório.

### 3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Considerando as particularidades e complexidades inerentes a cada setor de gestão associada, serviços de urgência e emergência e regulação médica do CONSAMU, o Plano de Contratação Anual está em fase de elaboração, atendo os preceitos da Lei 14.133/21, a qualidade e a integridade do planejamento. O CONSAMU reconhece a importância do planejamento cuidadoso e estratégico das contratações, visando garantir eficiência, transparência e adequação das aquisições às reais necessidades, bem como o uso eficiente dos recursos públicos.

### 4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS (art. 18, §1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021).

O quantitativo estimado para o período de 12 meses é o contido na tabela abaixo:

#### ITEM 1

<b>Descrição</b>	<i>Garrafas de Café (Garrafa 10 litros)</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>1432</i>
<b>Qtd. Em estoque</b>	<i>---</i>
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>93 un</i>
<b>Consumo anual estimado</b>	<i>1101 un</i>
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos. A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade</i>

	<i>necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	<i>1432 un</i>

**ITEM 2**

<b>Descrição</b>	<i>Garrafas de Chá (Garrafa 5 litros)</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>Unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>1432 un</i>
<b>Qtd. Em estoque</b>	<i>---</i>
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>93 un</i>
<b>Consumo anual estimado</b>	<i>1101 un</i>
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos. A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	<i>1432 un</i>

**ITEM 3**

<b>Descrição</b>	<i>Café da manhã/Livre</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>21.900 un</i>
<b>Qtd. Em estoque</b>	<i>---</i>

<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	859 un
<b>Consumo anual estimado</b>	10.308 un
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos. A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	21.900 un

**ITEM 4**

<b>Descrição</b>	<i>Café da manhã/Restrito</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	18.980 un
<b>Qtd. Em estoque</b>	---
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	668 un
<b>Consumo anual estimado</b>	8.016 un
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos.</i>

	<i>A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	<i>18.980 un</i>

**ITEM 5**

<b>Descrição</b>	<i>Almoço e jantar/Livre</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>43.800 un</i>
<b>Qtd. Em estoque</b>	<i>---</i>
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>1507 un</i>
<b>Consumo anual estimado</b>	<i>18.084 un</i>
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos. A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	<i>43.800 un</i>

**ITEM 6**

<b>Descrição</b>	<i>Almoço e jantar/Restrito</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>Unidade</i>

<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	37.960 un
<b>Qtd. Em estoque</b>	---
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	1414 un
<b>Consumo anual estimado</b>	16.968 un
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos. A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	37.960 un

**ITEM 7**

<b>Descrição</b>	Lanche da tarde/Livre
<b>Uni.de medida</b>	unidade
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	18.980 un
<b>Qtd. Em estoque</b>	---
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	792 un
<b>Consumo anual estimado</b>	9.504 un
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos. A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-</i>

	<i>benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	<i>18.980 un.</i>

**ITEM 8**

<b>Descrição</b>	<i>Lanche da tarde/Restrito</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>Unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>16.790 un</i>
<b>Qtd. Em estoque</b>	<i>---</i>
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>679 un</i>
<b>Consumo anual estimado</b>	<i>8.148 un</i>
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos. A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	<i>16.790 un</i>

**ITEM 9**

<b>Descrição</b>	<i>Ceia Livre</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>28.470 un</i>
<b>Qtd. Em estoque</b>	<i>---</i>

<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	735 un
<b>Consumo anual estimado</b>	8.820 un
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos. A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	28.470 un

**ITEM 10**

<b>Descrição</b>	Ceia Restrita
<b>Uni.de medida</b>	unidade
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	16.790 un
<b>Qtd. Em estoque</b>	---
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	435 un
<b>Consumo anual estimado</b>	5.220 un
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos. A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade</i>

	<i>necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	<i>16.790 un</i>

**ITEM 11**

<b>Descrição</b>	<i>Fatia de bolo (130g)</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>3650 un</i>
<b>Qtd. Em estoque</b>	<i>---</i>
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>---</i>
<b>Consumo anual estimado</b>	<i>3.650 un</i>
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<p><i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos.</i></p> <p><i>A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i></p> <p><i>A aquisição desse item visa garantir que pacientes recebam a quantidade adequada de nutrientes, especialmente os que necessitam de ingestão calórica maior, sem precisar de dois kits completos. Ele também atende a necessidades nutricionais específicas e oferece uma opção prática para pacientes que chegam após o horário das refeições, garantindo alimentação até a próxima refeição programada, promovendo conforto e bem-estar para a recuperação dos pacientes.</i></p>

<b>Qtd. a ser adquirida</b>	3.650 un
-----------------------------	----------

**ITEM 12**

<b>Descrição</b>	<i>Porção de frutas (100g)</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>3650 un</i>
<b>Qtd. Em estoque</b>	<i>---</i>
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>7 un</i>
<b>Consumo anual estimado</b>	<i>3.650 un</i>
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<p><i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos.</i></p> <p><i>A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i></p> <p><i>A aquisição desse item visa garantir que pacientes recebam a quantidade adequada de nutrientes, especialmente os que necessitam de ingestão calórica maior, sem precisar de dois kits completos. Ele também atende a necessidades nutricionais específicas e oferece uma opção prática para pacientes que chegam após o horário das refeições, garantindo alimentação até a próxima refeição programada, promovendo conforto e bem-estar para a recuperação dos pacientes.</i></p>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	<i>3.650 un</i>

**ITEM 13**

<b>Descrição</b>	<i>Salada de frutas (100g)</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>3.650 un</i>
<b>Qtd. Em estoque</b>	<i>---</i>
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>---</i>
<b>Consumo anual estimado</b>	<i>3.650 un</i>
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<p><i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos.</i></p> <p><i>A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i></p> <p><i>A aquisição desse item visa garantir que pacientes recebam a quantidade adequada de nutrientes, especialmente os que necessitam de ingestão calórica maior, sem precisar de dois kits completos. Ele também atende a necessidades nutricionais específicas e oferece uma opção prática para pacientes que chegam após o horário das refeições, garantindo alimentação até a próxima refeição programada, promovendo conforto e bem-estar para a recuperação dos pacientes.</i></p>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	<i>3.650 un</i>

**ITEM 14**

<b>Descrição</b>	<i>Suco natural (300ml)</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>

<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	3650 un
<b>Qtd. Em estoque</b>	---
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	33 un
<b>Consumo anual estimado</b>	3.650 un
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<p><i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos.</i></p> <p><i>A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i></p> <p><i>A aquisição desse item visa garantir que pacientes recebam a quantidade adequada de nutrientes, especialmente os que necessitam de ingestão calórica maior, sem precisar de dois kits completos. Ele também atende a necessidades nutricionais específicas e oferece uma opção prática para pacientes que chegam após o horário das refeições, garantindo alimentação até a próxima refeição programada, promovendo conforto e bem-estar para a recuperação dos pacientes. <b>Esse item também pode ser usado para preparo de exames (exemplo: colonoscopia).</b></i></p>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	3.650

**ITEM 15**

<b>Descrição</b>	logurte (170g)
<b>Uni.de medida</b>	Unidade

<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	3650 un
<b>Qtd. Em estoque</b>	---
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	1 un
<b>Consumo anual estimado</b>	3.650 un
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<p><i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos.</i></p> <p><i>A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i></p> <p><i>A aquisição desse item tem como objetivo garantir que os pacientes recebam a quantidade adequada de nutrientes, especialmente aqueles que necessitam de uma ingestão calórica maior, sem a necessidade de consumir dois kits de refeição completos. Esses itens adicionais ajudam a atender a necessidades nutricionais específicas, proporcionando uma opção prática e eficiente de suplementação alimentar. Além disso, ajuda a suprir a fome de pacientes que chegam após o horário das refeições principais, garantindo que tenham uma opção nutritiva até a próxima refeição programada. Essa abordagem contribui para o conforto e bem-estar dos pacientes, garantindo que todos tenham acesso à alimentação necessária para manter sua saúde e recuperação. <b>Esse item também é importante na recuperação de idosos com sarcopenia (que precisam de um melhor aporte proteico),</b></i></p>

	<b><i>disfagia e em pacientes com sonda nasoenteral que necessitam de teste via ora</i></b>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	3.650 un

**ITEM 16**

<b>Descrição</b>	<i>Cupcake decorado festivo (200g)</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>730 un</i>
<b>Qtd. Em estoque</b>	<i>---</i>
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>2 un</i>
<b>Consumo anual estimado</b>	<i>730 un</i>
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<p><i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos.</i></p> <p><i>A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i></p> <p><i>A aquisição desse item para pacientes tem como objetivo proporcionar um momento de celebração e conforto emocional, essencial para o bem-estar psicológico e a recuperação do paciente. Mesmo em um ambiente hospitalar, a data especial do paciente não deve ser esquecida, e a presença de um cupcake oferece um gesto de carinho e humanização, promovendo uma sensação de alegria. Esse momento simbólico contribui para melhorar o estado emocional do paciente, reduzindo o estresse e promovendo um ambiente</i></p>

	<i>mais acolhedor, o que pode ter um impacto positivo no processo de recuperação. Esse item foi incluso a fim de atender datas comemorativas como: Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pai, Natal, Ano Novo e, principalmente Aniversário.</i>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	730

**ITEM 17**

<b>Descrição</b>	Água de coco (200ml)
<b>Uni.de medida</b>	unidade
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	3.650 un
<b>Qtd. Em estoque</b>	---
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	45 un
<b>Consumo anual estimado</b>	3.650 un
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos. A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda. Inclusão desse item devido a necessidade em termos uma opção de líquidos para pacientes com sintomas gastrointestinais como náuseas, vômitos e diarreia, para pacientes inapetentes e desidratados que precisam de uma super hidratação.</i>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	3.650 un

**ITEM 18**

<b>Descrição</b>	<i>Pão de queijo (150g)</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>3.650 un</i>
<b>Qtd. Em estoque</b>	<i>---</i>
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>29 un</i>
<b>Consumo anual estimado</b>	<i>3.650 un</i>
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<p><i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos.</i></p> <p><i>A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i></p> <p><i>A aquisição desse item visa garantir que pacientes recebam a quantidade adequada de nutrientes, especialmente os que necessitam de ingestão calórica maior, sem precisar de dois kits completos. Ele também atende a necessidades nutricionais específicas e oferece uma opção prática para pacientes que chegam após o horário das refeições, garantindo alimentação até a próxima refeição programada, promovendo conforto e bem-estar para a recuperação dos pacientes</i></p>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	<i>3.650 un</i>

**ITEM 19**

<b>Descrição</b>	<i>Misto quente ou bauru (250g)</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>3.650 un</i>
<b>Qtd. Em estoque</b>	<i>---</i>
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	<i>---</i>
<b>Consumo anual estimado</b>	<i>3.650</i>
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<p><i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos.</i></p> <p><i>A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i></p> <p><i>A aquisição desse item visa garantir que pacientes recebam a quantidade adequada de nutrientes, especialmente os que necessitam de ingestão calórica maior, sem precisar de dois kits completos. Ele também atende a necessidades nutricionais específicas e oferece uma opção prática para pacientes que chegam após o horário das refeições, garantindo alimentação até a próxima refeição programada, promovendo conforto e bem-estar para a recuperação dos pacientes.</i></p>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	<i>3.650 un</i>

**ITEM 20**

<b>Descrição</b>	<i>Picolé de frutas ou leite (100g)</i>
<b>Uni.de medida</b>	<i>unidade</i>

<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	3.650 un
<b>Qtd. Em estoque</b>	---
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	---
<b>Consumo anual estimado</b>	3.650 un
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<p><i>Dado o caráter dinâmico da demanda por dietas hospitalares, o quantitativo foi mantido, uma vez que atende à demanda atual e à possível ampliação de leitos, considerando ainda um acréscimo percentual de 30% para eventuais surtos epidêmicos.</i></p> <p><i>A aquisição será realizada por meio de Pregão, com o objetivo de assegurar o cumprimento das exigências legais, bem como garantir a melhor relação custo-benefício, aliada à flexibilidade necessária para atender a variações inesperadas na demanda.</i></p> <p><i>Inclusão desse item, devido a necessidade em termos uma opção que proporcione alívio em casos de mucosite oral e/ou feridas bucais e proporcionar uma opção refrescante e nutritiva, especialmente para pacientes com necessidade de hidratação adicional ou ingestão calórica extra. O picolé pode ser benéfico para pacientes com dificuldade em consumir líquidos em grandes quantidades, como aqueles com febre ou desidratação.</i></p>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	3.650 un

**ITEM 21**

<b>Descrição</b>	Leite Integral UHT (1L)
<b>Uni.de medida</b>	unidade
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	---

<b>Qtd. Em estoque</b>	---
<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	---
<b>Consumo anual estimado</b>	730 un
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<p><i>A inclusão desse item tem como objetivo garantir que os pacientes recebam a quantidade adequada de nutrientes, especialmente aqueles que necessitam de maior aporte calórico, sem a necessidade de consumir dois kits de refeição completos. Esses itens adicionais contribuem para atender demandas nutricionais específicas, oferecendo uma alternativa prática e eficiente de suplementação alimentar.</i></p> <p><i>Esse item é fundamental para o preparo de vitaminas, considerando que o setor já dispõe de módulos de proteína, albumina e outros suplementos em pó. Será indispensável também do ponto de vista econômico, uma vez que pode funcionar como alternativa para substituir uma refeição completa, reduzindo custos sem comprometer o aporte nutricional necessário aos pacientes.</i></p> <p><i>Além disso, desempenha papel importante na recuperação de idosos com sarcopenia, que demandam maior ingestão proteica, bem como no atendimento a pacientes com disfagia e àqueles em uso de sonda nasoenteral que necessitam de teste de via oral.</i></p>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	730 un

**ITEM 22**

<b>Descrição</b>	Leite Integral Zero Lactose (1L)
<b>Uni.de medida</b>	unidade
<b>Qtd. Adquirida no exercício anterior (histórico de consumo)</b>	---
<b>Qtd. Em estoque</b>	---

<b>Consumo médio mensal no período do exercício anterior (histórico de consumo)</b>	---
<b>Consumo anual estimado</b>	365 un
<b>Justificativa técnica /administrativa</b>	<p><i>A inclusão desse item tem como objetivo garantir que os pacientes recebam a quantidade adequada de nutrientes, especialmente aqueles que necessitam de maior aporte calórico, sem a necessidade de consumir dois kits de refeição completos. Esses itens adicionais contribuem para atender demandas nutricionais específicas, oferecendo uma alternativa prática e eficiente de suplementação alimentar.</i></p> <p><i>Esse item é fundamental para o preparo de vitaminas, considerando que o setor já dispõe de módulos de proteína, albumina e outros suplementos em pó. Será indispensável também do ponto de vista econômico, uma vez que pode funcionar como alternativa para substituir uma refeição completa, reduzindo custos sem comprometer o aporte nutricional necessário aos pacientes.</i></p> <p><i>Além disso, desempenha papel importante na recuperação de idosos com sarcopenia, que demandam maior ingestão proteica, bem como no atendimento a pacientes com disfagia e àqueles em uso de sonda nasoenteral que necessitam de teste de via oral.</i></p>
<b>Qtd. a ser adquirida</b>	365 un

**5. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO. (art. 18, §1º, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021).**

Os preços foram coletados de acordo com o disposto no Artigo 23, §1º da Lei nº 14.133/2021 e Resolução nº 004/2023 do CONSAMU.

Após análise dos valores praticados no mercado, o preço máximo de R\$ 4.411.031,04 (quatro milhões, quatrocentos e onze mil, trinta e um reais e quatro centavos) foi definido por meio de média aritmética das fontes descritas na tabela comparativa MAPA DE PREÇOS anexa ao processo. Por fim, restaram atendidos os preceitos da economicidade e eficiência na utilização dos recursos públicos.

As pesquisas dos sistemas (Banco de Preços, Painel Nacional de Contratações Públicas e Compra Net), bem como de fornecedores, constam anexas ao presente processo.

**6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021))**

Os requisitos de contratação são condições indispensáveis para a solução contratada atender ao objetivo do projeto. Eles orientam e delimitam a forma como a empresa CONTRATADA deverá executar os serviços, assegurando que os serviços atendam às necessidades e expectativas do CONSAMU.

Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- 6.1. Serviço continuado, **sem fornecimento** de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 6.2. Requisitos necessários para o atendimento da necessidade:

IV.PRODUTOS sustentáveis sob os aspectos socioambientais, socioeconômicos e sociocultural,

V.O contratado adotará as práticas e/ou critérios de sustentabilidade conforme disposições legais;

VI.Disponibilização de assessorios à contratação principal (equipamentos, outros);

- ✓ A CONTRATADA deverá fornecer junto com as refeições: kit de talheres descartáveis com guardanapos, copos descartáveis, garrafas de chá e café.

VII.Padrões mínimos de qualidade;

- ✓ Todas as refeições, deverão ser preparadas e porcionadas nas dependências da CONTRATADA, dentro de padrões seguros, controle de qualidade e porcionamento adequados.
- ✓ Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, segundo as normas estabelecidas nas RDCs nº 216/2004 e 275/2002.
- ✓ Controlar a qualidade e quantidade de seus estoques, observando prazos de validade;
- ✓ Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- ✓ Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, com registro vigente do Ministério da Saúde e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;
- ✓ A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos clientes, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de

Nutricionistas ou servidores designados pelo CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

- ✓ Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo e atendendo às leis fundamentais de alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- ✓ A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;
- ✓ A CONTRATADA deverá executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;
- ✓ A CONTRATADA deverá manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- ✓ A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.
- ✓ A CONTRATADA deverá preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana, feriados e período noturno.

Ainda como requisito para contratação, considerando as especificidades do objeto, que a unidade hospitalar está em pleno funcionamento, e assim os serviços necessariamente não podem ser interrompidos, e que o prazo para início da execução da prestação dos serviços será de até 5 (cinco) dias úteis, após o envio da nota de empenho, a empresa contratada deverá possuir sede da empresa (estrutura onde serão preparadas as refeições), PREFERENCIALMENTE, próxima ao local de execução do contrato.

Tal exigência, decorre da necessidade do atendimento do disposto no item 4.8.15, da RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação:

**4.8.15 Após serem submetidos à cocção**, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. **Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.** Para conservação sob

refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente *submetidos ao processo de resfriamento*.

De acordo com o disposto na RDC Nº 216/2004, o prazo máximo de consumo das refeições submetidas à cocção é de 6 (seis) horas, como o Setor de Nutrição não possui carrinho térmico e pastru para armazenamento das marmitas, desta forma, considerando que, via de regra a alimentação transportada chega na unidade hospitalar por volta das 11:00h, e assim inicia-se o processo de conferência das refeições entregues, identificação com etiquetas, separação por postos, conferência dos carrinhos e saída para distribuição. A distribuição das refeições inicia as 11h30m, e leva em torno de 40 minutos para finalizar, e assim, totalizando um tempo médio de 1h10minutos desde o recebimento das refeições até a finalização da distribuição. Porém deve-se considerar a ampliação da unidade hospitalar que está em andamento, portanto, o tempo médio para finalização de distribuição de refeições consequentemente irá aumentar.

Desta forma, resta evidente a inviabilidade de instalação de empresa muito distante da unidade hospitalar, pois para que a alimentação seja entregue na unidade, devidamente armazenada em recipientes térmicos adequados, de forma a garantir a temperatura preconizada na Legislação Sanitária vigente de no mínimo 60°C, ideal para consumo, até o momento de serem servidas e cumprindo os horários pré-estabelecidos, é fundamental que os processos de produção, porcionamento, organização das refeições em caixas “hot box”, bem como, alocação no veículo responsável pelo transporte, e o tempo de deslocamento até o hospital não ultrapasse 1 hora.

A empresa CONTRATADA deverá declarar por escrito que dispõe de Serviço de Alimentação (cozinha) onde serão preparados e manipulados os alimentos, respeitando as disposições contidas no termo de referência com relação a execução dos serviços, sendo indispensável a apresentação de Licença Sanitária e Autorização de Funcionamento (alvará) expedidos pela Prefeitura do local onde serão produzidas as refeições.

#### VIII. Qualificação econômico-financeira;

- ✓ As empresas licitantes deverão comprovar boa situação econômico-financeira, conforme critérios objetivos estabelecidos neste instrumento, nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- ✓ Será exigida a apresentação de índices contábeis de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), devendo os licitantes apresentar resultados superiores a 1 (um) em todos os índices.
- ✓ Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em quaisquer dos índices mencionados, deverá comprovar capital social ou patrimônio líquido mínimo equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente, como forma de demonstrar capacidade econômico-financeira suficiente para a execução do objeto.

✓ A exigência justifica-se em razão da natureza do serviço a ser contratado — alimentação e nutrição hospitalar — que demanda adequada estrutura operacional, incluindo instalações, equipamentos, utensílios, logística de transporte e equipe técnica especializada. Nesse contexto, a saúde financeira da empresa é fator determinante para assegurar a continuidade, a qualidade e a regularidade na prestação dos serviços, mitigando riscos de inadimplemento contratual ou descontinuidade na execução.

## 6.1 A GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 (dez) dias após a assinatura do Contrato.

No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

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

## 7. ANÁLISE DE RISCO DA CONTRATAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO E TRATAMENTO DOS PRINCIPAIS RISCOS ASSOCIADOS À AQUISIÇÃO						
CAUSA (em virtude de...)	EVENTO/RISCO (poderá ocorrer ...)	CONSEQUÊNCIA ( que poderá levar a/ao...)	PROBABILIDADE	IMPACTO	MEDIDA DO RISCO	CONTROLE DO RISCO
Produto deverá ser entregue diariamente	Do fornecedor atrasar a entrega	Atraso na prestação de serviço em unidade hospitalar	3	4	12	- Fiscal entrará em contato com a empresa  - Previsão contratual de multa em caso de atrasos recorrentes

**NOTA EXPLICATIVA:** A análise de risco está prevista no artigo 18, inciso X da lei 14.133/2021. O objetivo da análise de risco é trazer medidas de controle a serem fortalecidas ou criadas para evitar ou reduzir riscos na durante o processo de licitação e execução do contrato. Para o preenchimento do tópico acima, necessário utilizar como base a tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO
PROBABILIDADE	PROBABILIDADE DO EVENTO DE RISCO OCORRER. Preencher com: 1 (baixa); 2 (média); 3 (alta); 4 (muito alta);
IMPACTO	IMPACTO CAUSADO NO RESULTADO PRETENDIDO, CASO O EVENTO DE RISCO OCORRA (SE MATERIALIZE) Preencher com: 1 (baixa); 2 (média); 3 (alta); 4 (muito alta);
MEDIDA DO RISCO	RESULTADO DA MULTIPLICAÇÃO ENTRE O IMPACTO E A PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA DO RISCO. Preencher com: Resultado de 1 a 3 – baixo risco; Resultado de 4 a 5 - médio risco; Resultado de 6 a 9 – alto risco; Resultado de 10 a 16 – muito alto risco;
CONTROLE DO RISCO	DESCREVER O TRATAMENTO (A AÇÃO) USADA (A) PARA MITIGAR/ELIMINAR/EVITAR O RISCO IDENTIFICADO.

### LEVANTAMENTO DE MERCADO

A especificação e a quantidade do gênero alimentício a ser adquirido foram definidas com base nas necessidades do hospital, considerando a quantidade e os tipos de alimentos consumidos ou necessários para pacientes, acompanhantes e colaboradores.

Ao analisar as soluções disponíveis no mercado para atender ao objeto da presente contratação — alimentação e nutrição hospitalar — verifica-se a viabilidade da prestação dos serviços por meio de execução indireta. A contratação de empresa terceirizada mostra-se adequada para atender às demandas da instituição, especialmente considerando que a unidade hospitalar não dispõe de espaço físico suficiente e em condições ideais para a produção de refeições.

Ressalta-se que o serviço vem sendo prestado nesse modelo desde 2020, atendendo de forma satisfatória às necessidades do HRC. Os contratos anteriores relacionados à prestação desse tipo de serviço incluem o Contrato nº 106/2020 e o Contrato nº 12/2025.

#### **9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Em razão de se tratar de material não estocável perecível, cujo prazo de validade é relativamente curto, bem como, devido a unidade hospitalar não possui estrutura adequada para o preparo total das refeições, a solução ora escolhida, contratação de empresa para preparo das refeições, mostra-se a mais viável, uma vez que possibilita que as aquisições sejam feitas de acordo com a necessidade de cada momento, evitando-se perda por vencimento, além de otimizar o espaço.

#### **10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO. (art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021).**

O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes. Todavia, prestação do serviço de alimentação e nutrição hospitalar deverá ser realizada por um único prestador de serviços por lote global, pela natureza do objeto, uma vez que o atendimento é voltado para a mesma unidade. Portanto inviável a contratação de diversas empresas para fornecimento de café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceias, tendo em vista que, a execução dos serviços deve ser realizada de maneira integrada, por tratar-se de serviços contínuos. O parcelamento do objeto se mostra economicamente impraticável. Assim, este processo será composto de 01 (um) lote único com 22 (vinte e dois) itens.

#### **11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

Com esta aquisição pretende-se manter o fornecimento de dietas gerais e especiais para o Hospital de Retaguarda Allan Brame Pinho, utilizando o mínimo de recursos possíveis e de forma mais efetiva.

#### **12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Não aplicável.

#### **13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

No momento há um pregão vigente (08/2025) com vencimento em 18/06/2026.

**14. IMPACTOS AMBIENTAIS**

O principal impacto ambiental seria o descarte incorreto das embalagens. Após o uso, as embalagens são devidamente descartadas.

**15. CONCLUSÃO. (art. 18, §1º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021).**

Concluimos que *a aquisição de dietas gerais e especiais* encontrada se adequa a solução da necessidade descrita no item 1 do ETP.

Cascavel/PR, 05 de Maio de 2026.

(Assinado Digitalmente)  
Susana Regina Batista  
15165  
Nutricionista