EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS – SRP – SAÚDE

Nº 09/2023

PROCESSO LICITATÓRIO N° 113/2023

REGIME: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS.

TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL.

Este procedimento licitatório obedecerá, integralmente, à Lei Nº **10.520**, de **17** de **JULHO** de **2002**, que instituiu a modalidade Pregão e, subsidiariamente, Lei Federal Nº **8.666**, de **21** de **JUNHO** de **1993**, Decreto Federal Nº **10.024** de **20** de **SETEMBRO** de **2019**, Lei Complementar Nº **123**, de **14** de **DEZEMBRO** de **2006**, pelo Decreto Municipal Nº **4.700**, de **04** de **NOVEMBRO** de **2014,** Decreto Municipal Nº **5.984**, de **14** de **JUNHO** de **2021** e pelo Decreto Municipal n° **6.679** de **03** de **ABRIL** de **2023**.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURO E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU-MG, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS DE ROTINA OU ESPECIAIS, ENGLOBANDO TODAS AS ETAPAS PARA A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO.

DIA/HORÁRIOS:

INÍCIO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 19/06/2023 – Horas 17:30:00

FIM DO RECEBIMENTO DE PROPOSTA ATÉ: 03/07/2023 – Horas 08:59:00

ABERTURA E ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 03/07/2023 – Horas 09:00:00

INÍCIO DA ETAPA DE LANCES: 03/07/2023 – Horas 09:01:00

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: APÓS ANÁLISE DAS PROPOSTAS (SERÁ AVISADO VIA CHAT)

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL: www.paracatu.mg.gov.br **ou** www.novobbmnet.com.br

LOCAL: Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço: www.novobbmnet.com.br

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS – SRP – SAÚDE

Nº 09/2023

Tipo: Menor Preço Global.

1 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

1.1. O **MUNICÍPIO DE PARACATU**, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, destinado ao **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURO E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU-MG, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS DE ROTINA OU ESPECIAIS, ENGLOBANDO TODAS AS ETAPAS PARA A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO**, conforme especificação contida nesse Edital e em seus Anexos.

1.2. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro **RODRIGO COSTA OLIVEIRA** e Equipe de Apoio constituído pelos seguintes servidores: **ALBERTO DE FREITAS MUNDIM, GILMA DA SILVA REIS, LARISSA SANTANA DA COSTA, SIMONE BARBOSA BATISTA** e **TANIA SANTOS SANTANA**, designados através da **PORTARIA Nº 159, DE 19 DE ABRIL DE 2023**, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BBMNET Licitações", constante da página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço www.novobbmnet.com.br

1.3. Os interessados em participar deste certame deverão acompanhar **DIARIAMENTE** através do site www.paracatu.mg.gov.br, no endereço www.novobbmnet.com.br, e também no mural de avisos da Prefeitura Municipal de Paracatu-MG, quaisquer modificações decorrentes de esclarecimentos ou impugnações do presente edital e seus anexos.

1.4. A abertura da sessão de pregão terá início no dia **03 de Julho de 2023**, às **9:00 horas**.

1.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema e na documentação relativa ao certame.

2 – DO OBJETO:

2.1. A presente licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURO E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU-MG, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS DE ROTINA OU ESPECIAIS, ENGLOBANDO TODAS AS ETAPAS PARA A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO,** conforme especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I, parte integrante do presente edital.

2.2. São órgãos e entidades participantes do presente Pregão para Registro de Preços:

a) Secretaria Municipal de Saúde.

2.3. O registro dos preços em Ata de Registro de Preços não gera compromisso de contratação ou aquisição do item nela registrados por parte do Departamento de Compras e Almoxarifado, Órgão Gerenciador do presente Pregão para Registro de Preços, e de outros órgãos/entidades participantes, nem de firmar contratações nas quantidades estimadas.

3 – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

3.1. As despesas com o pagamento do referido objeto correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias abaixo especificadas:

3.1.1. 02.06.01.10.302.0022.2382.33.90.30.00 – **FICHA:** 962 – **FR:** 102/155/159/255/259 – Códigos de aplicação: **300.0000 – Saúde / 300.0020 – Transf. Rec. Estado – Outros /300.0010 – Transf. Rec. Média Alta Complexidade.**

3.1.2. 02.06.01.10.302.0022.2391.33.90.30.00 – **FICHA:** 987 – **FR:** 155/255 – Código de aplicação: **300.0020 – Transf. Rec. Estado – Outros.**

4 – DA FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:

4.1. Decai do direito de solicitar esclarecimentos dos termos do edital de licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer antes do terceiro dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

5 – DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO:

5.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados o pregoeiro, até **03 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, na forma do Edital.

5.1.1. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos, bem como da Unidade Requisitante.

5.2. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do Edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no Edital, **DESDE QUE** a peça original seja encaminhada para Superintendência de Suprimentos/Departamento de Licitações em até **02 (dois) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

5.2.1. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá o pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação em **02 (dois) dias úteis**, contado da data de recebimento da impugnação.

5.3. Os pedidos de impugnações e esclarecimentos, bem como as respectivas respostas, serão divulgados pelo Pregoeiro no site da Prefeitura Municipal de Paracatu por meio do endereço www.paracatu.mg.gov.br e na página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço www.novobbmnet.com.br.

5.4. Os pedidos de esclarecimentos e Impugnações deverão ser anexados na página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço www.novobbmnet.com.br, e encaminhados para o e-mail da Superintendência de Suprimentos/Departamento de Licitações: licitacao@paracatu.mg.gov.br.

5.4.1. Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar

(CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica e CPF para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone e e-mail).

5.5. Caberá à licitante a confirmação do recebimento do e-mail por parte da Administração, ou seja, a **Administração NÃO se responsabilizará** por quaisquer bloqueios por spam, firewall ou outros que impeçam o recebimento dos pedidos de esclarecimentos ou impugnações.

5.6. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a esse Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.

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

6 – DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:

6.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

6.1.1. Coordenar os trabalhos da equipe de apoio;

6.1.2. Responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

6.1.3. Abrir as propostas de preços;

6.1.4. Analisar a aceitabilidade das propostas;

6.1.5. Desclassificar propostas indicando os motivos;

6.1.6. Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;

6.1.7. Verificar a habilitação do proponente;

6.1.8. Declarar o vencedor;

6.1.9. Receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à Autoridade Superior competente quando mantiver sua decisão;

6.1.10. Elaborar a ata da sessão;

6.1.11. Adjudicar o objeto, quando não houver recurso.

6.1.12. Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.

7 – DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

7.1. Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas legalmente autorizadas a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atendam a todas as exigências contidas neste Edital e estiverem previamente credenciados na Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço eletrônico: www.novobbmnet.com.br.

7.2. As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, *WhatsApp*, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico: www.novobbmnet.com.br.

7.3. Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das **8 às 18 horas (horário de Brasília-DF)** através dos canais informados no endereço eletrônico: www.novobbmnet.com.br.

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

7.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

7.5.3. 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;

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

7.5.5. 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;

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

7.5.7. 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;

7.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

7.5.10. 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.

7.5.11. Encontrarem-se em situação de falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou empresas estrangeiras que não funcionem no País.

7.5.12. Estiverem suspensas para licitar e contratar com a Administração Pública Municipal.

7.5.13. Forem declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública Municipal.

7.5.14. Estejam constituídas sob a forma de consórcio.

7.5.15. Encontrem-se sob o controle de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.

7.6. É vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante na presente licitação.

7.7. Cada licitante apresentará uma só proposta de acordo com as exigências deste Edital.

7.8. O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.

7.9. A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

7.10. O licitante ao cadastrar na proposta declara estar ciente e concorda com as condições contidas neste Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital.

8 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA:

8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas.

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

8.2.1. cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

8.2.2. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado 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;

8.2.3. 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 7°, XXXIII, da Constituição;

8.2.4. 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;

8.2.5. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

8.3. 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 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49,

8.3.1. 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;

8.3.1. 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.

8.4. 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.

8.5. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

8.6. 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.

8.7. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.

8.8. As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

8.9 Durante a sessão pública a comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente por troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

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

8.11. Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

8.12. Quando a desconexão persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

8.13. Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de itens, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

8.14. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal www.novobbmnet.com.br, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

9 – DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA:

9.1. O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O prestador será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

9.2. 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"**.

9.3. 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".

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

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

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

9.7. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o **VALOR TOTAL** do item ou **VALOR UNITÁRIO**, **em algarismos com 02 (duas) casas após a vírgula** e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

9.7.1. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.

9.7.2. 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.

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

9.8. 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.

9.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, Anexo I deste Edital, 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.

9.10. As propostas encaminhadas terão prazo de validade de **60 (sessenta) dias consecutivos**, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

9.10.1. Caso esse prazo não esteja expressamente indicado na proposta comercial, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

9.10.2. Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade das propostas, ou seja, **60 (sessenta) dias consecutivos**, poderá ser solicitada prorrogação de sua validade a todos os licitantes classificados, por igual prazo, no mínimo, caso persista o interesse da Administração

9.10.3. A prorrogação da validade das propostas, caso solicitada, nos termos do subitem anterior, dependerá do consentimento dos licitantes quanto à respectiva proposta.

9.11. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Pregão Eletrônico, assumindo como firme e verdadeira sua proposta e seus lances.

9.12. Toda a especificação estabelecida para o objeto neste Edital será tacitamente aceita pelo licitante, no ato de apresentação de sua **PROPOSTA COMERCIAL**.

9.13. Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

9.14. 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.

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

9.16. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus anexos.

9.17. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

10 – DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:

10.1. A partir do horário previsto no edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo site: www.novobbmnet.com.br, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

10.2. 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.

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

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

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

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

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

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

10.9. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, devendo estar conectados ao sistema para participar da sessão de lance sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

10.9.1. Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

10.9.2. Cada licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance e diferente de qualquer outro valor ofertado para o item.

10.10. Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários itens da mesma licitação.

10.10.1. Em regra, a disputa simultânea dos itens obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de Itens selecionados fora da ordem sequencial.

10.11. O procedimento seguirá de acordo com o **MODO DE DISPUTA ABERTO.**

10.11.1. No pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA "ABERTO"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

10.11.5. O Licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que indicará tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

10.12. Fica previsto o intervalo mínimo de diferença de **R$ 1,00 (um real)** entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

10.13. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar o pregoeiro no decorrer da etapa de envio dos lances da sessão pública e permanecerem acessíveis aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos praticados.

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

10.15. 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.

10.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo **superior a 03 (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.

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

10.18. 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.

10.19. 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.

10.20. 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.

10.21. 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.

10.22. 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.

10.23. 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.

10.23.1. 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.

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

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

10.24. Será desclassificada a proposta que:

10.24.1. contiver vícios insanáveis;

10.24.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência, Anexo I, do edital;

10.24.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

10.24.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

10.24.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

11.1. O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de "**MENOR PREÇO GLOBAL"** podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por item, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.

11.2. Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o Pregoeiro negociará a redução do preço com o seu detentor.

11.3. Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da **Lei 10.520/2002 e 8.666/93**. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento das demais exigências para habilitação contidas nos itens 12 e 15 deste Edital.

11.3.1. No caso de desclassificação do licitante arrematante, o novo licitante convocado deverá apresentar documentação e proposta nos mesmos prazos previstos nos itens 12 e 15, a contar da convocação pelo pregoeiro através do chat de mensagens.

11.3.2. A inobservância aos prazos elencados nos itens 12 e 15, ou ainda o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços em desconformidade com o disposto neste edital ensejará a inabilitação do licitante e consequente desclassificação no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

11.4. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

11.5. Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender as exigências fixadas neste Edital.

11.6. Havendo lances no tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexequíveis ou superfaturados.

11.7. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, inclusive as exigências de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame pelo Pregoeiro.

11.8. A proposta não deve apresentar valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie a parcela ou a totalidade de remuneração.

11.9. Se após, o término da fase competitiva, o licitante solicitar pedido de desclassificação de sua proposta ou lance, poderá ele ser submetido a processo administrativo, em cumprimento ao art, 7° da Lei n° 10.520/02, para apuração de responsabilidades quanto á não manutenção da oferta, posterior desistência ou o não encaminhamento da proposta quando solicitada, observadas, ainda, as demais sanções administrativas previstas neste Edital.

11.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3° do artigo 43 da Lei n° 8.666, de 1993.

11.11. O pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

11.11.1.1. Somente mediante autorização do pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail: licitacao@paracatu.mg.gov.br

11.11.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

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

11.13. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificada, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

11.14. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

12 – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

12.1. Encerrada a etapa de negociação e aceitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame.

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

12.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar enquadre-se no tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro obedecerá ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06.

12.4. Os documentos relativos à habilitação, acompanhados da proposta escrita de preços, dos licitantes, deverão ser encaminhados até a abertura da sessão pública, conforme previsto neste edital, contados da convocação do Pregoeiro, por meio eletrônico (upload), nos formatos (extensões) “pdf”, “doc”, “xls”,“png” ou “jpg”,observado o limite de 6 Mb para cada arquivo, conforme regras de aceitação estabelecidas no Portal: www.novobbmnet.com.br.

12.5. Franqueada vista aos interessados e decorrido o prazo de 30 (trinta) minutos, será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso.

12.6. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos estabelecidos acarretará a desclassificação e/ou inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

12.7. Os originais ou cópias legíveis, dos documentos enviados na forma constante do **item 12.4**, poderão, caso o pregoeiro solicite através da plataforma e veja necessidade, poderão ser relacionados e **apresentados no Protocolo Central** aos cuidados da Superintendência de Suprimentos/Departamento de Licitação desta Prefeitura, que fica localizada na **Avenida São João Paulo II, Nº 2.045, Bairro: Paracatuzinho** – CEP: 38.603-400, das 08 h às 11 h e das 13 h às 17

h, em **até 03 (três)** dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis.

12.7.1. Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples e legíveis, ou por publicação em órgão da imprensa oficial.

12.7.2. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais ou cópias autenticadas em papel.

12.8. A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

12.9. A empresa detentora da proposta de menor preço deverá apresentar os seguintes documentos comprobatórios de habilitação e qualificação:

12.6.1. PARA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

12.6.1.1. Documento de identificação, com foto, do representante legal da empresa proponente;

12.6.1.2. Se for o caso, apresentar procuração conferindo poderes ao(s) responsável(is) pela empresa para praticar atos junto à Administração Pública.

12.6.1.3. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

12.6.1.4. Ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor), devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedades comerciais (empresariais), e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios da eleição dos atuais administradores;

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

12.6.1.6. Em caso de cooperativas, deverá ser apresentada a seguinte documentação:

a) Inscrição do ato constitutivo, acompanhada de prova dos responsáveis legais;

b) Registro na Organização das Cooperativas Brasileiras ou na entidade Estadual se houver;

c) Ata de Fundação;

d) Estatuto Social com ata da assembleia que o aprovou.

12.6.2. PARA A QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

12.6.2.1. As empresas deverão apresentar certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida nos últimos **90 (noventa) dias corridos**.

12.6.2.2. Será obrigatória a apresentação de Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

12.6.2.3. O balanço e demonstrações solicitados deverão ser representados por cópias reprográficas das páginas do livro diário onde se acham transcritos, acompanhadas de cópia reprográfica de seu Termo de Abertura e de Encerramento, comprovando registro na junta Comercial. Poderá

também ser apresentada cópia reprográfica de publicação em jornal, na forma de Lei. As cópias poderão ser autenticadas.

12.6.2.4. Quando o balanço patrimonial do último exercício social estiver encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, poderá apresentá-los atualizados através da variação de índices oficiais do mês de encerramento, devendo indicar a data de atualização.

12.6.2.5. As Empresas constituídas como Sociedades Anônimas de Capital Aberto e Sociedades consideradas "Empresas de Grande Porte", deverão apresentar seus balanços de acordo com as disposições contidas na Lei 11.638/2007.

12.6.2.6. Para as Sociedades por Cotas de Responsabilidade Limitada, são indispensáveis à indicação do número de registro do Livro Diário, do número das páginas em que se acham transcritas as demonstrações financeiras e do número de registro do Livro Diário na repartição competente (Junta Comercial ou Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas).

12.6.2.7. As empresas recém-constituídas deverão apresentar Balanço de Abertura, devidamente registrado na repartição competente.

12.6.2.8. Empresas sujeitas à tributação do imposto de renda com base no lucro real deverão apresentar Declaração assinada pelo(s) representante(s) legal(s) de que se enquadram na Instrução Normativa RFB n° 787, de 19 de novembro de 2007, até o final do mês de junho do ano corrente. A partir do mês julho do ano corrente deverão apresentar a Escrituração Contábil Digital (ECD) transmitida ao Sistema Público de Escrituração Digital (Sped), por meio do Recibo de Entrega de Livro Digital e o Termo de Autenticação com a sua respectiva numeração.

12.6.2.9. Comprovação da existência de Patrimônio Líquido mínimo equivalente a **3% (três por cento)** do valor previsto para o respectivo objeto, a ser apurado com base no balanço do último exercício.

12.6.2.10. Comprovação de que a licitante está em boa situação financeira, através da apresentação dos seguintes índices:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC) IGUAL OU SUPERIOR A **1,0 (UM)** OBTIDO PELA FÓRMULA:

$$ILC = \frac{AC}{PC}$$

ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG) IGUAL OU SUPERIOR A **1,0 (UM)** OBTIDO PELA FÓRMULA:

$$ILG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP}$$

ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO IGUAL OU INFERIOR A **0,50 (ZERO VÍRGULA CINQUENTA)** CALCULADO PELA FÓRMULA:

$$IE = \frac{PC + ELP}{AT}$$

ONDE:

AC = ATIVO CIRCULANTE

PC = PASSIVO CIRCULANTE

RLP = REALIZÁVEL À LONGO PRAZO

ELP = EXIGÍVEL À LONGO PRAZO

PC = PASSIVO CIRCULANTE

ELP = EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

AT = ATIVO TOTAL

12.6.2.11. O Índice de Liquidez Corrente (ILC) inferior a l,00 (hum), desqualifica a Empresa ou Firma.

12.6.3. PARA A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

12.6.3.1. Registro ou Inscrição da Empresa Licitante na Entidade Profissional Competente **(CRN);**

12.6.3.2. Registro do Profissional na Entidade Profissional Competente **(CRN);**

12.6.3.3. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e **compatível** em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, bem como a indicação do aparelhamento e do pessoal adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

12.6.3.4. A comprovação de aptidão será feita por atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante tenha realizado a contento, serviço com **característica similar**, equivalente ou superior ao exigido, os seguintes serviços com as respectivas quantidades mínimas:

a) Atestado de desempenho satisfatório de atividades em **fornecimento de refeições coletivas** para no mínimo **750 (setecentos e cinquenta) refeições/dia.**

12.6.3.5. Os atestados serão apresentados como comprovação de qualificação técnica e deverão conter:

12.6.3.6. Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente ou Pessoa Física (CPF, CNPJ, endereço, telefone, fax, etc.);

12.6.3.7. Local e data de emissão;

12.6.3.8. Nome, cargo, telefone, fax, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;

12.6.3.9. Comprovação de capacidade de prestação de serviços, com característica similar ao objeto da licitação;

12.6.3.10. Comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega das propostas, profissional(is) de nível superior ou outro(s) reconhecido(s) pela entidade profissional competente, detentor(es) de atestado(s) de responsabilidade técnica, devidamente registrado(s), no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que comprove(m) ter o(s) profissional(is) executado para órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, ou ainda, para empresa privada, os serviços que atenderam as parcelas de maior relevância técnica.

12.6.3.11. Para atendimento do disposto no subitem **12.6.3.4. "a)"**, **NÃO SERÁ** admitido o somatório de atestados.

12.6.3.12. No caso de dois ou mais licitantes apresentarem atestados de um mesmo profissional como responsável técnico, como comprovação de qualificação técnica, todos serão inabilitados.

12.6.3.13. Entende-se, como pertencente ao quadro permanente do licitante, o sócio, o administrador, o diretor, o empregado devidamente registrado na Carteira de Trabalho e Previdência Social, o prestador de serviços, com contrato escrito firmado com o licitante ou ainda declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;

12.6.3.14. Declaração indicando o nome, CPF e número do registro do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto;

12.6.3.15. O profissional indicado no atestado de capacidade técnica, apresentado para qualificação técnica do licitante deverá ser o mesmo RT do objeto;

12.6.3.16. Caso o licitante seja cooperativa, a indicação de que trata esse subitem deve referir-se exclusivamente a cooperados, e dar-se-á pela relação dos que atendem aos requisitos técnicos exigidos pela contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição;

12.6.3.17. No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata este subitem poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §10, da Lei n° 8.666, de 1993, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

12.6.4. PARA REGULARIDADE FISCAL:

12.6.4.1. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda;

12.6.4.2. Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital;

12.6.4.3. Certificados de regularidade de situação perante o FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

12.6.4.4. Certidões de regularidade de situação para com as Fazendas: Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal do domicílio/sede da licitante.

12.6.5. PARA REGULARIDADE TRABALHISTA:

12.6.5.1. Certidão negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

12.6.6. DAS DECLARAÇÕES:

12.6.6.1. A empresa participante **deverá** apresentar Declaração de inexistência de fato impeditivo à habilitação e a Declaração de Idoneidade para Licitar, conforme **Anexo II** deste Edital.

12.6.6.2. Apresentar Declaração de que o licitante não possui, em seu quadro, trabalhadores menores de **18 (dezoito) anos** realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, e que em nenhuma hipótese emprega trabalhadores menores de **16 (dezesseis) anos**, salvo na condição de aprendiz, na forma da lei, conforme modelo contido no **Anexo II** deste Edital.

12.6.6.3. Apresentar a **Declaração de Conhecimento e atendimento às Condições do Edital**, conforme modelo disponibilizado no **ANEXO III,** e ainda a **Declaração de Enquadramento no Regime de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP),** se for o caso, conforme modelo disponibilizado no **ANEXO VII,** deste edital.

12.6.6.4. Apresentar a **Declaração de Responsabilidade** para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, assumindo inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados a Pregoeira, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias conforme modelos contidos no **ANEXO VI** deste Edital.

12.6.6.5. Apresentar a **Declaração de Inexistência de Vínculo Familiar** conforme modelos contidos no **ANEXO VIII** deste Edital.

12.6.6.6. A(s) Licitante(s) vencedoras do certame deverão apresentar a carta de **Apresentação de Proposta Final para Prestação de Serviços,** conforme modelo contido no **ANEXO V** após a disputa e readequada ao último lance, que deverá ser encaminhado no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas** para o e-mail: licitacao@paracatu.mg.gov.br.

12.6.6.7. Todas as licitantes deverão apresentar **a Declaração De Disponibilidade Dos Recursos Necessários Para Execução do Objeto**, conforme modelo contido no **Anexo IV** deste Edital.

12.6.7. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:

12.6.7.1. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia acompanhado do documento original, ou ainda em publicação feita em veículo de imprensa apropriado.

12.6.7.2. Os documentos apresentados devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento, de cláusula desse Edital ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de **180 (cento e oitenta) dias corridos**, a contar de sua expedição.

12.6.7.3. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

12.6.7.4. A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pela pregoeira.

12.6.7.5. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

12.6.7.6. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos necessários para verificação, o licitante será inabilitado.

12.6.7.7. O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante vencedor.

12.6.7.8. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:

a) se o licitante for à matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou

b) se o licitante for à filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

c) se o licitante for matriz, e o executor do contrato for filial, a documentação deverá ser apresentada com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente;

d) serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.6.7.9. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado.

12.6.7.10. Caso os documentos sejam de procedência estrangeira deverão também ser devidamente consularizados.

13 – DO REGISTRO DE PREÇOS:

13.1. Homologado o resultado da licitação, a Superintendência de Suprimentos, respeitada a ordem de classificação, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços no prazo de até **05 (cinco) dias úteis,** contados da data do recebimento da convocação e, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, o compromisso de prestação de serviços terá efeito nas condições estabelecidas na Ata, nos termos do Decreto Municipal Nº **6.679**, de **03** de **ABRIL** de **2023.**

13.1.1. As licitantes classificadas, se desejarem, poderão registrar os seus preços na Ata, desde que aceitem prestar os serviços nas mesmas condições e preço da licitante vencedora do certame.

13.1.2. A Ata de Registro de Preços será assinada pelo(s) Secretário(s) solicitante e pela licitante cujos preços forem registrados.

13.1.2.1. Será formalizada uma única ata para cada licitante vencedor, bem como para as licitantes classificadas que aceitem realizar os serviços nas mesmas condições e preços do licitante vencedor, quando ocorrer às hipóteses previstas nos itens **13.2, 13.4. e 13.8.**

13.1.3. O prazo de até **05 (cinco) dias úteis** para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser renovada, motivadamente, pelo mesmo período.

13.2. A proposta da licitante poderá ser desclassificada até a assinatura da Ata de Registro de Preços, se tiver a Superintendência de Suprimentos conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação das licitantes remanescentes, em ordem crescente de preços.

13.3. A Ata de Registro de Preços não obriga o Departamento de Compras e Almoxarifado, Órgão Gerenciador do presente Pregão para Registro de Preços, e de outros órgãos/entidades participantes entregar dos materiais nela registrados nem firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo realizar licitações específicas para a realização de um ou mais itens obedecida à legislação pertinente, hipótese que, em igualdade de condições, os beneficiários do registro terão preferência.

13.3.1. O direito de preferência de que trata o item anterior poderá ser exercido pelo beneficiário do registro, quando o Departamento de Compras e Almoxarifado ou qualquer dos outros órgãos/entidades participantes, optar pela realização do objeto cujo preço está registrado, por outro meio legalmente permitido, que não a Ata de Registro de Preços, e o preço cotado neste, for igual ou superior ao registrado.

13.4. Durante a vigência do Registro de Preços, os órgãos participantes convocarão os detentores do preço registrado, obedecida a ordem de classificação, a cumprir as obrigações decorrentes da presente licitação e da Ata de Registro de Preços.

13.4.1. O Departamento de Compras e Almoxarifado poderá avaliar o mercado, e caso veja

relevância, promoverá as negociações necessárias ao ajustamento do preço e publicará os novos preços registrados.

13.4.2. Os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta final do prestador e aquele vigente no mercado a época do registro dos preços – equação econômico-financeira.

13.4.3. As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas na Imprensa Oficial do Município.

13.5. Se o preço inicialmente registrado se tornar superior ao praticado no mercado, o Departamento de Compras e Almoxarifado negociará com o prestador sua redução.

13.5.1 Caso seja frustrada a negociação, o prestador será liberado do compromisso assumido.

13.6. Se o preço de mercado se tornar superior ao registrado e a negociação frustrar, o prestador, antes de ser convocado a assinar o contrato ou receber a autorização de prestação ou a Nota de Empenho, poderá requerer, por escrito, o cancelamento do registro, devendo anexar comprovantes ao requerimento, tais como notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes entre outros, de que não é possível cumprir as exigências da Ata de Registro de preços.

13.7. Ocorrendo o cancelamento previsto nas cláusulas **13.5.1 e 13.6**, o prestador ficará exonerado da aplicação da penalidade.

13.8. Cancelados os registros, nos termos previstos nos itens **13.5.1 e 13.6**, o Departamento de Compras e Almoxarifado poderá convocar os demais prestadores, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

13.9. Não havendo êxito nas negociações, o Departamento de Compras e Almoxarifado procederá à revogação da Ata de Registro de Preços.

13.10. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será contado a partir da publicação **e não poderá ser superior a 12 (doze) meses**, incluídas eventuais prorrogações, nos termos do §3º do art. 15 da Lei Nº 8.666, de 1993.

13.11. Da Ata constarão, também, as obrigações do Departamento de Compras e Almoxarifado, dos órgãos participantes e do Fornecedor.

13.12. Os preços registrados **vigorarão por 12 (doze) meses**, contados a partir da data da publicação da Ata, e poderão ser revisados nos casos previstos no item **13.4.1** e seus subitens **13.4.2 e 13.4.3.**

13.13. As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos consignados no orçamento dos órgãos/entidades participantes deste registro de preços para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a cargo da **CONTRATANTE**, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão da respectiva Nota de Empenho.

13.14. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei Nº 8.666, de 1993, conforme previsão do art. 12 do Decreto Municipal Nº **6.679**, de **03** de **ABRIL de 2023.** Os acréscimos dos quantitativos poderão ser realizados apenas nos contratos, que obedecem ao disposto no art. 65 da Lei Federal Nº 8.666, de 1993.

14. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

14.1. O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte e às microempresas de que tratam a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

14.1.1. Os licitantes deverão declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços.

14.1.1.1. O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

14.1.2. Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

14.1.2.1. Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno.

14.1.2.2. Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte. Nesse caso, o pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de habilitação, na forma dos itens **13.0** deste edital.

14.1.3. Caso ocorra a situação de empate descrita no item **14.1.2.1**, o pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte ou da microempresa mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o item no prazo de cinco minutos.

14.1.3.1. Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte que porventura possuam lances ou propostas na situação do item **14.1.2.1** deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.

14.1.3.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte que primeiro apresentar lance inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa será considerada arrematante pelo pregoeiro, que encerrará a disputa do item na sala virtual, e que deverá apresentar a documentação de habilitação e da proposta de preços, conforme item **12.3.1** deste edital.

14.1.3.3. O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.

14.1.4. Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, seja desclassificada pelo pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

14.1.4.1. Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, observado o previsto no item **14.1.2.2**.

14.1.4.2. No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte, o pregoeiro o fará através do “chat de mensagens”.

14.1.4.3. A partir da convocação de que trata o item **14.1.4.2**, a microempresa ou empresa de pequeno porte, terá 48 (quarenta e oito) horas para oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do “chat de mensagens”, sob pena de preclusão de seu direito.

14.1.4.4. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte exercite o seu direito de apresentar proposta inferior a mais bem classificada, terá, a partir da apresentação desta no “chat de mensagens”, conforme estabelece o item **12.3.1** deste edital para encaminhar a documentação de habilitação e proposta de preços.

14.1.5. O julgamento da habilitação das microempresas e empresas de pequeno porte obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

14.1.6. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado às microempresas e empresas de pequeno porte um prazo adicional de até **05 (cinco) dias úteis** para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo pregoeiro. O prazo de até **05 (cinco) dias úteis** poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial.

15 – DOS RECURSOS:

15.1. Declarado o vencedor, fracassado ou deserto o **ITEM** qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata.

15.2. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

15.3. O tempo mínimo para manifestação da intenção de recurso será de 30 minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

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

15.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de **03 (três) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão.

15.6. Os recursos interpostos intempestivamente fora do prazo não serão conhecidos.

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

15.8. O pregoeiro negará admissibilidade ao recurso quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido.

15.9. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de recorrer dos licitantes importará decadência do direito de recurso.

15.10. Admitido o recurso, será concedido o prazo de até **03 (três) dias úteis** para apresentação de suas razões.

15.11. Os demais licitantes ficarão automaticamente intimados a apresentar contrarrazões no prazo de até **03 (três) dias corridos**, contados do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

15.12. O licitante poderá também apresentar as razões do recurso na sessão do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes automaticamente intimados a apresentar contrarrazões no prazo de até **03 (três) dias úteis**, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

15.13. Proferida a decisão que declarar o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no Portal www.novobbmnet.com.br

15.14. Os memoriais de recurso e as contrarrazões poderão ser oferecidos por meio eletrônico, no portal www.novobbmnet.com.br opção **RECURSO**, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver necessidade, poderão ser efetuadas mediante protocolo, junto ao **SETOR DE PROTOCOLO CENTRAL, NO CENTRO ADMINISTRATIVO, AVENIDA SÃO JOÃO PAULO II, Nº 2.045, BAIRRO: PARACATUZINHO, CEP: 38.603-400**, no horário de **08:00 às 11:00 e de 13:00 às 18:00 horas**, aos cuidados do Pregoeiro responsável pelo certame, observados os prazos estabelecidos.

15.14.1. Em caso de indisponibilidade do sistema os memoriais de recurso e as contrarrazões poderão ser encaminhados através do e-mail: licitacao@paracatu.mg.gov.br desde que respeitados os prazos pré-estabelecidos neste instrumento convocatório.

15.15. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentados à autoridade competente, qual seja o Secretário Municipal de Gestão Pública.

15.16. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.17. Não será concedido, a critério do Pregoeiro, prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não for suficientemente justificada e fundamentada a intenção de interpor o recurso pelo licitante.

15.18. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.19. Os licitantes são responsáveis pela contagem dos prazos acima mencionados, bem como, pelos acompanhamentos das publicações ocorridas no portal www.novobbmnet.com.br, e também, no site oficial da Prefeitura Municipal de Paracatu, endereço: www.paracatu.mg.gov.br ficando a Administração Pública Municipal, isenta de quaisquer responsabilidades por perda de prazos.

15.20. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

15.21. Em caso de indisponibilidade do sistema os memoriais/peças recursais e as contrarrazões poderão ser encaminhadas através do e-mail: licitacao@paracatu.mg.gov.br desde respeitados os prazos pré-estabelecido neste instrumento convocatório.

15.22. O acesso à fase de manifestação da intenção de recurso será assegurado a todos os licitantes habilitados na sessão.

15.23. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante no preâmbulo deste edital, mediante abertura de protocolo, no Departamento de protocolos Central.

16 – DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

16.1. A sessão pública poderá ser reaberta**:**

16.1.1 Nas hipóteses de provimentos de recurso que leve á anulação de atos anteriores á realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

16.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificação ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1° da LC n°123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

16.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

16.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail informado pelo licitante de acordo com a fase do procedimento licitatório.

16.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos na plataforma BBMNET, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

17 – DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA:

17.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

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

17.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual durante a fase competitiva.

17.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado.

18 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

18.1. Em caso de recurso, caberá Autoridade Competente a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

18.2. Nos demais casos, o Pregoeiro fará a adjudicação do(s) item(s) ao(s) licitante(s) vencedor(es).

18.3. A homologação é ato de competência da autoridade que determinou a abertura do procedimento.

19 – DA CONTRATAÇÃO:

19.1. A empresa deverá comparecer no prazo máximo de até **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, por escrito, para assinatura do Contrato/Ata.

19.1.1. Decorrido o prazo sobredito, contado do recebimento do comunicado oficial para assinatura do contrato, e não tendo a empresa vencedora, comparecido ao chamamento, perderá o direito à contratação e estará sujeita às penalidades previstas no item 24 deste edital.

19.2. Nas hipóteses de recusa do adjudicatário ou do seu não comparecimento para assinatura do contrato ou retirada do empenho, no prazo estipulado, bem como em caso de perda dos requisitos de manutenção da habilitação, com a convocação do licitante que tenha apresentado a segunda melhor oferta classificada, obedecida às exigências de habilitação do tópico 13 deste edital.

19.2.1. O disposto no subitem anterior poderá sempre se repetir até a efetiva celebração do Contrato com o **CONTRATANTE**, observadas as ofertas anteriormente apresentadas pelos licitantes, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis ao licitante que não cumprir os compromissos assumidos no certame.

19.3. A **CONTRATADA** está obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões determinadas pelo **CONTRATANTE** até **25% (vinte e cinco por cento)** do valor contratado.

19.4. Qualquer entendimento relevante entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** será formalizado por escrito, e também, integrará o Contrato/Ata.

20 – DO REAJUSTE:

20.1. As regras acerca de reequilíbrio econômico financeiro de forma geral são aquelas estabelecidas na minuta do contrato adendas a este edital.

21 – DA REALIZAÇÃO DE VISTORIA:

21.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **PODERÁ** realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado pela servidora **ARACELLE APARECIDA MACEDO MUNDIM**, Coordenador Hospitalar Assistencial Portaria **nº 0321/2022**, Telefone (38) 3679-0905 Ramal 0918 - e-mail: aracellemundim@yahoo.com.br; designada para esse fim, de **segunda à sexta-feira**, das **07h30min** às **14h30min**, devendo o agendamento ser efetuado previamente. Durante a visita devem ser esclarecidas quaisquer dúvidas referentes as planilhas orçamentárias e especificações.

21.2. A visita técnica será **FACULTATIVA**.

21.2.1. É de responsabilidade da licitante a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de prestação dos serviços.

21.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no 1º (primeiro) dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia 4º (quarto) útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública.

21.4. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

21.5. O Atestado de Visita Técnica será juntado à Documentação de Habilitação, nos termos do Inciso III do Artigo 30, da Lei Nº 8.666/93 de 21/06/93.

22 - DA GARANTIA CONTRATUAL:

22.1. Após a adjudicação do objeto do certame e até a data da assinatura do contrato, o licitante vencedor deverá prestar garantia correspondente a **5% (cinco por cento)**, sobre o valor da contratação, em conformidade com o disposto nos §§ 2° e 3° do art. 56 da Lei Federal Nº 8666/93.

22.2. A garantia prestada será liberada após a execução do contrato, conforme dispõe o §4° do art. 56 da Lei Federal Nº 8666/93.

22.3. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas.

22.4. A garantia prestada pela **CONTRATADA** responderá por todas as suas obrigações decorrentes da contratação, inclusive as multas que a ela venham a ser aplicadas.

23 – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

23.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

23.1.1. Cumprir legislação sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir as instruções, normas técnicas, manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou os executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

23.1.2. Prestar os serviços que compõem o objeto, nas condições estabelecidas, cumprindo as ordens de serviço emitidas pelo **CONTRATANTE**, dentro das normas técnicas aplicáveis para a boa execução dos serviços e manter os dados cadastrais atualizados junto ao **CONTRATANTE**;

23.1.2.1. Permitir a realização de visita técnica no local de preparo das refeições, a fim de serem verificada as boas práticas da empresa e a capacidade de realização do serviço;

23.1.3. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;

23.1.4. Designar, formalmente, preposto para representar a **CONTRATADA** perante o **CONTRATANTE** para orientar a execução do serviço, bem como manter contato com o fiscal do contrato, solicitando às providências que se fizerem necessárias ao bom cumprimento de suas obrigações, devendo constar os dados mínimos necessários tais como: nome, CPF, carteira de identidade, telefone, fax e e-mail para contatos;

23.1.4.1. Instruir ao seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da Fiscalização, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;

23.1.4.2. Designar o Responsável Técnico, para a execução dos serviços, que deverá atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar, fiscalizar o bom andamento dos serviços contratados, cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;

23.1.4.2.1. O Responsável Técnico deverá possuir Formação na área de Nutrição e deverá ser entregue cópia da seguinte documentação: RG, CPF e Registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN, **imediatamente**, a partir do início da execução dos serviços, objetivando a análise do cumprimento das resoluções nº 312 e nº 380/CFN;

23.1.4.2.1.1. O Responsável Técnico acima descrito poderá ser diretor, sócio ou fazer parte do quadro permanente da **CONTRATADA**, na condição de empregado ou contratado, devendo comprovar, **obrigatoriamente**, sua vinculação com a **CONTRATADA**, através de Contrato de Prestação de Serviços, Carteira de Trabalho ou Ficha de Registro de Empregado, quando este não fizer parte do Contrato Social da **CONTRATADA**, comprovando, obrigatoriamente tal condição;

23.1.4.2.2. Manter, permanentemente até que seja servido o jantar dos servidores, o Responsável Nutricionista para responder pela produção e fornecimento de refeições;

23.1.4.2.3. Treinar e reciclar seus funcionários periodicamente, devendo o cronograma e o conteúdo programático ser previamente informados à **CONTRATANTE**;

23.1.4.3. As designações previstas nos subitens anteriores deverão ser feitas por escrito, em documento assinado pelo representante legal da **CONTRATADA**;

23.1.5. Apresentar ao Fiscal do Contrato, por escrito em documento assinado pelo representante legal da **CONTRATADA**, em um prazo máximo de **10 (dez) dias corridos**, a partir do início da execução do contrato, cópia da seguinte documentação:

a) Relação de empregados da **CONTRATADA** que serão utilizados na prestação do serviço em todas as unidades;

b) Comprovação que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual (EPI) ou coletiva, se o serviço assim exigir;

c) Cópia do contrato de trabalho;

d) Registro de emprego e cópia das páginas da CTPS atestando contratação;

e) Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função);

f) Comprovante de cadastramento de trabalhador no regime do PIS/PASEP;

g) Documento de salário família;

23.1.6. Comunicar a ocorrência de Acidente de Trabalho, em até **48 (quarenta e oito) horas** após a data do ocorrido, quando for o caso;

23.1.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de **01 (um) hora**, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos, falhas, deficiências ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração, sem ônus para o **CONTRATANTE** e sem prejuízo das sanções cabíveis;

23.1.8. Arcar com eventuais prejuízos causados ao **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, contratados ou prepostos envolvidos na execução do contrato, responsabilizando-se civil e criminalmente por quaisquer danos ou prejuízos causados por ação ou omissão desses agentes;

23.1.8.1. Repor, no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis** contados a partir da respectiva intimação, após a devida comprovação, garantida previamente ampla defesa e contraditório, qualquer objeto da **CONTRATANTE** e/ou de terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados;

23.1.8.2. Promover, em seu próprio nome e às suas expensas, as medidas judiciais ou extrajudiciais necessárias para reparar os danos e prejuízos causados, sendo de sua responsabilidade eventuais reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir em decorrência do evento danoso;

23.1.9. A **CONTRATADA** não poderá justificar o descumprimento de qualquer obrigação por inadequação de seu planejamento ou por falta de recursos;

23.1.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da

eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências do **CONTRATANTE**. Caso está seja chamada a juízo e condenada pela eventual inobservância das normas em referência, a **CONTRATADA** obriga-se a ressarci-la do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorários de advogado arbitrados na referida condenação;

23.1.11. Manter o pessoal totalmente uniformizado, identificando-o através de crachás, empregando na execução dos serviços pessoal devidamente qualificado e treinado;

23.1.12. Identificar os equipamentos, insumos, instrumentais, ferramentas e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Administração;

23.1.13. Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança dos locais onde serão executados os serviços, bem como às normas relativas à Medicina do Trabalho;

23.1.14. Apresentar a cada mês, quando da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, cópia, acompanhada do original, dos seguintes documentos:

a) Recibo de pagamento, atestando o recebimento de salários mensais e adicionais de férias, abono pecuniário e, se for o caso, salário família, assinado pelo empregado conforme artigo 464 da CLT, referente ao mês da fatura;

b) Comprovante de recolhimento do FGTS relativo aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

c) Comprovante de recolhimento dos encargos previdenciários relativos aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

d) Recibo de aviso de férias (30 dias antes do gozo), do mesmo mês da fatura, apresentar em época própria;

e) Recibo de pagamento do 13º salário (1a. e 2a. parcelas), apresentar em época própria;

23.1.15. Havendo, eventualmente, a rescisão do contrato de trabalho de um trabalhador, inclusive em decorrência de término do compromisso da execução dos serviços com a Administração, a **CONTRATADA** deverá apresentar à **CONTRATANTE**, no prazo de **8 (oito) dias úteis**, os seguintes documentos:

a) Termo de Rescisão do Contrato de Trabalho, devidamente homologado, quando for o caso;

b) Documento que comprove a concessão de aviso prévio trabalhado ou indenizado;

c) Pedido de Demissão, quando for o caso;

d) Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa (CD) e do Requerimento de Seguro Desemprego, nas hipóteses em que o trabalhador possa fazer jus ao respectivo benefício;

e) Cópia da Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social;

f) Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), para comprovação da realização do exame médico demissional.

23.1.16. Considerando tratar-se de serviço contínuo com fornecimento de mão de obra, a **CONTRATADA** obriga-se ainda a:

a) Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, social e sindical dos profissionais alocados, inclusive no que se refere à jornada de trabalho;

b) Manter atualizadas as carteiras de Trabalho dos empregados, comprovando esta obrigação quando solicitado pelo Fiscal do contrato;

c) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**;

d) Manter durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas para contratar com a Administração Pública, apresentando os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista.

23.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

23.2.1. Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas de apoio da copa/cozinha da Unidade Hospitalar, para distribuição e porcionamento das refeições;

23.2.2. Disponibilizar o levantamento das refeições que serão fornecidas a Unidade Hospitalar;

23.2.3. Disponibilizar a planta baixa da cozinha, copa e refeitório para possíveis manutenções e adequações;

23.2.4. Proporcionar todas as condições para que a **CONTRATADA** possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência, Anexo I, do edital;

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

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

23.2.7. Notificar a **CONTRATADA** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

23.2.8. Pagar à **CONTRATADA** o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato;

23.2.9. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

24 - DA SUBCONTRATAÇÃO:

24.1. A **CONTRATADA**, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar os serviços complementares estabelecidos em todo o subitem **4.2.** do Termo de Referência, Anexo I, do edital, parcialmente ou em sua totalidade, limitado a subcontratação a apenas os referidos serviços complementares.

24.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a **CONTRATANTE** pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

24.2.1. As empresas e/ou pessoa física a serem subcontratadas deverão ser indicadas e qualificadas pela empresa **CONTRATADA**, com a descrição dos bens e serviços a serem fornecidos e seus respectivos valores;

24.2.2. A subcontratação somente será autorizada mediante apresentação, pela empresa subcontratada, no que couber, de toda a documentação de habilitação exigida no Edital.

24.2.3. A empresa e/ou pessoa física **CONTRATADA** é responsável pelos danos causados pela subcontratada à Administração ou a terceiros na execução do objeto subcontratado.

24.2.4. A empresa **CONTRATADA** compromete-se a substituir imediatamente a empresa e/ ou pessoa física subcontratada, na hipótese de extinção da subcontratação, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital e seus anexos.

24.2.5. Aplicam-se às subcontratadas todas as regras previstas no edital.

24.2.6. Para que os pagamentos possam ser efetuados, a subcontratante deverá apresentar a seguinte documentação da subcontratada:

I - Empresa:

a) Regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista;

b) Nota fiscal em nome da subcontratante; (empresa vencedora da licitação)

II - Pessoa Física:

a) CPF, Nota fiscal e comprovação de regularidade previdenciária, ou

b) não sendo possível a comprovação da regularidade previdenciária a subcontratante deverá recolher a previdência social e comprovar por meio da GEFIP.

25 – DA ENTREGA E DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

25.1. SÃO PARTES INTEGRANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I, DO EDITAL:

25.1.1. ANEXO I: QUANTIDADES DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS POR DIA, SENDO CONSIDERADO 365 (TREZENTOS E SESSENTA E CINCO) DIAS DO ANO, SENDO ESTA QUANTIDADE ESTIMADA;

A: QUANTIDADE DE REFEIÇÕES SERVIDAS POR UNIDADES;

ANEXO II: MAPA DAS DIETAS POR UNIDADES, SENDO ESTA QUANTIDADE ESTIMADA;

ANEXO III: HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES;

ANEXO IV: CARDÁPIOS:

A: PACIENTES CAFÉ DA MANHÃ DIETA LIVRE;

B: PACIENTES COLAÇÃO;

C: PACIENTES LANCHE DA TARDE;

D: PACIENTES – VARIAÇÕES DO LANCHE DA TARDE;

E: PACIENTES ALMOÇO E JANTAR;

F: PACIENTES CEIA;

G: PACIENTES FÓMULAS E SUPLEMENTOS;

H: PACIENTES DIETAS ESPECIAIS;

I: MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES;

J: ACOMPANHANTES CAFÉ DA MANHÃ;

K: ACOMPANHANTES COLAÇÃO;

L: ACOMPANHANTES ALMOÇO E JANTAR;

M: ACOMPANHANTE LANCHE DA TARDE;

N: SERVIDORES CAFÉ DA MANHÃ;

O: SERVIDORES COLAÇÃO;

P: SERVIDORES LANCHE DA TARDE E CEIA;

Q: SERVIDORES ALMOÇO E JANTAR;

R: INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES DOS CARDÁPIOS;

ANEXO V: CARDÁPIOS

A: TIPOS DE CARNES;

B: TIPOS E ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS;

ANEXO VI: PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS**;**

ANEXO VII: ESPECIFICAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**;**

A: ESPECIFICAÇÃO DOS UTENSÍLIOS;

B: EQUIPAMENTOS MÍNIMO NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS (FORNECIDO PELA EMPRESA **CONTRATADA**);

ANEXO VIII: RELAÇÃO DE EPI's**;**

ANEXO IX: ESCALA DE TRABALHO

ANEXO X: PLANILHA DE ORÇAMENTOS DOS CARDÁPIOS**;**

ANEXO XI: PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**;**

25.2. Os serviços serão iniciados com prazo não superior a **30 (trinta) dias corridos**, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho e Ordem de Serviços. Serão realizados nas dependências do Hospital Municipal de Paracatu, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, na Av. Olegário Maciel, 660, Paracatu - MG, **CEP: 38.600-208**, telefone (38) 3671-1282 e na Maternidade situada na Rua Euridamas Avelino de Barros nº 1.400 – Prado, Paracatu/MG. ***CEP***: **38.602-002;**

25.2.1. Mobilização e desmobilização de equipes e equipamentos.

25.2.1.1. A mobilização compreenderá o transporte de máquinas, equipamentos, pessoal e instalações apropriadas, provisórias ou definitivas necessárias para a perfeita execução dos serviços. A desmobilização, caso necessário, compreenderá a desinstalação e retirada de todos os equipamentos e máquinas, completa limpeza dos locais dos serviços, bem como a baixa de seus empregados.

25.2.1.2. Os procedimentos de contratação e desligamento são de responsabilidade da empresa **CONTRATADA** para a prestação dos serviços objeto desta contratação, incluindo todos os procedimentos administrativos e financeiros, sem que haja a interrupção do fluxo de trabalho. Caso

necessário, possibilitar os processos de mobilização e desmobilização para o término e início das atividades, com marco às 00:00 horas do dia estabelecido previamente pelo Gestor e Fiscal do Contrato.

25.2.1.3. É de responsabilidade da **CONTRATADA** as reformas da área física cedida pela **CONTRATANTE** (pintura, piso, revestimento, bancadas, entre outras), antes do início e da prestação de serviços, realizar manutenções preventivas e corretivas (caixas de água, caixas de gordura e esgoto, bebedouros, entre outros), reparos nas instalações elétricas e hidráulicas, bem como reparos na estrutura, adaptações e adequações na cozinha, copa e refeitório que se fizerem necessárias; A reforma da estrutura física, elétrica e hidráulica a ser realizada pela **CONTRATADA** deverá ser aprovada pela **CONTRATANTE**;

25.2.1.4. A **CONTRATANTE** se compromete a disponibilizar a planta baixa da cozinha, copa e refeitório para as manutenções e adequações que se fizerem necessárias;

25.2.2. A **CONTRATADA** ficará isenta do pagamento de água, luz e aluguel da área física da Cozinha e Refeitório do Hospital Municipal e Refeitório da Maternidade Municipal;

25.2.3. O refeitório do Hospital Municipal e o refeitório da Maternidade Municipal será equipado pela **CONTRATADA** com balcão térmico para saladas e refeições, mesas, cadeiras e forros de mesa (em quantidade compatível com a área física), balcão buffet, pratos, talheres, copos descartáveis, máquina de suco, purificador de água (Natural e Gelada) e demais equipamentos que se fizerem necessário para execução do objeto;

25.2.4. A **CONTRATADA** será responsável pela instalação e manutenção preventiva e corretiva de extintores de incêndio, do purificador de água (natural e gelada), da máquina de suco, dos carrinhos de entrega das refeições, dos balcões de refeições, ambos dentro da cozinha, copa e refeitório (refeitório do Hospital Municipal e refeitório da Maternidade Municipal);

25.2.5. A **CONTRATADA** deverá executar o serviço utilizando-se dos materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios e funcionários necessários à perfeita execução contratual, conforme disposto no Termo de Referência, Anexo I deste Edital. O profissional Nutricionista da empresa **CONTRATADA** deverá acompanhar todo processo de preparo e distribuição das refeições desde o café da manhã até a ceia de pacientes, acompanhantes e servidores. O número de funcionários da empresa **CONTRATADA** deverá ser suficiente para perfeita execução do serviço, não podendo ser inferior a 27 funcionários diurno, sendo: 4 nutricionistas, 2 cozinheiras(os), 6 auxiliares de cozinha, 2 Auxiliares de Serviço Gerais, 10 copeiras(os), 1 gerente produção e 2 motoristas, e no período noturno 10 funcionários, sendo: 2 cozinheiras(os), 2 auxiliares de cozinha, 4 copeiras e 2 motoristas. Conforme a escala de trabalho no **ANEXO IX** do Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

25.2.6. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar copos descartáveis para paciente e acompanhantes em um total de **02 (dois) copos descartáveis** de 200 ml em cada refeição servida.

25.3. A **CONTRATADA** providenciará o Alvará Sanitário do local onde serão realizados os serviços e será entregue uma **cópia** ao Fiscal do Contrato, no prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos** após o início da prestação dos serviços;

25.3.1. A **CONTRATADA** deverá elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas para Serviço de Alimentação (RDC Nº 216/2004) e de procedimentos operacionais padrão (POPs) da Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar compatível com as atividades desenvolvidas, bem como do local onde serão processados os alimentos, de acordo com a RDC Nº 275/2002 da ANVISA apresentando uma cópia ao fiscal de contrato em um prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos**, após o início da execução do contrato;

25.4. A **CONTRATADA** emitirá o Mapa das Dietas Por Unidades, conforme modelo **ANEXO II:** e entregará ao **SND (Serviço de Nutrição Dietética)** para o seu preenchimento correto, sem emenda borrões ou rasuras e devolva para que a **CONTRATADA** possa organizar as refeições e os porcionamentos;

25.5. A **CONTRATADA** emitirá o Relatório de Prestação de Serviços contendo:

a) O relatório das refeições dos pacientes e acompanhantes será o Mapa das Dietas Por Unidades descritos no item **25.4.;**

b) O relatório das refeições dos servidores deverá constar: nome completo legível, com assinatura sem rubrica, de cada servidor;

25.5.1. Os relatórios serão conferidos, atestados e aprovado pelo Fiscal do Contrato.

25.6. A prestação de Serviços Contínuos de Alimentação englobará o fornecimento de dietas normais e especiais para: pacientes, acompanhantes bem como para os servidores do Hospital Municipal de Paracatu e para Maternidade Municipal, Situada na Rua Euridamas Avelino de Barros nº 1400 – Bairro Prado, Paracatu/MG. **CEP***:* **38.602-002**, **24 (vinte e quatro) horas** por dia todos os dias da semana, nas condições estabelecidas nos **ANEXOS: I** a **VIII,** mediante solicitação do SND e serão executados conforme discriminado abaixo:

25.6.1. Todas as refeições dos servidores **SERÃO DISTRIBUÍDAS NO REFEITÓRIO DO HOSPITAL MUNICIPAL E NO REFEITÓRIO DA MATERNIDADE MUNICIPAL**;

25.6.1.1. As refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) dos servidores dos setores fechados de Unidade de Terapia Intensiva, Bloco Cirúrgico, UTI Covid e Enfermaria Covid **serão realizadas nos devidos setores**, portanto as refeições serão porcionadas de acordo com o número de servidores de cada setor, que será informado previamente pelo fiscal do Contrato. A distribuição dessas refeições nos setores será de responsabilidade da empresa **CONTRATADA**;

25.6.2. O almoço, jantar e ceia será servido **APENAS** para os **SERVIDORES que trabalham em regime de plantão de 12 horas**, estabelecidas no **ANEXO I;**

25.6.2.1. O café da manhã e lanche da tarde será servido para todos os **SERVIDORES** estabelecidos no **ANEXO I;**

25.6.3. É **VEDADA** a distribuição de qualquer refeição para **Estudantes e Estagiários**;

25.6.4. As refeições fornecidas indevidamente, sendo elas sem autorização do fiscal do contrato **não serão pagas pela CONTRATANTE**;

25.6.5. As refeições extras serão fornecidas por meio de requisição devidamente preenchida com nome completo e legível do servidor, assinatura do servidor, e deverá ainda, estar assinada e carimbada pela chefia imediata;

25.7. Será de responsabilidade da **CONTRATADA** a distribuição e o recolhimento dos resíduos de todas as refeições em todos os setores do Hospital e Maternidade;

25.7.1. A **CONTRATADA** deverá distribuir refeições de forma que sejam servidos com apresentação e temperaturas adequadas e de acordo com a legislação vigente;

25.7.2. Os carrinhos de distribuição serão de propriedade da **CONTRATADA**, bem como a responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e deverão ser substituídos quando não houver mais condições de uso e solicitado pelo Fiscal do Contrato;

25.7.2.1. Os carrinhos de distribuição serão lavados e desinfetados ao final de cada distribuição;

25.7.3. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixa de isopores ou qualquer outro material que não atenda as normas da Vigilância Sanitária;

25.7.3.1. A **CONTRATADA** será responsável pelo transporte e distribuição de todas as refeições servidas para pacientes e funcionários da Maternidade Municipal (Situada na Rua Euridamas Avelino de Barros nº 1400 Bairro Prado Paracatu-MG **CEP: 38.602.002.** As refeições deverão ser transportadas em Isobox e em carros específicos para transporte de alimentos e que atendam as normas da Vigilância Sanitária. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes. As refeições solicitadas fora dos horários pré estabelecidos, também deverão ser transportadas pela **CONTRATADA**;

25.8. Os cardápios não devem apresentar preparações repetidas ou reaproveitadas, ou seja, deverão ser elaborados cardápios diferentes para almoço, e jantar, incluindo as saladas e as sopas. Os cardápios deverão ser elaborados pela empresa **CONTRATADA** e deverão ser enviados com no mínimo 7 dias de antecedência para aprovação dos ficais do contrato. A fiscalização poderá solicitar alterações que julgar necessárias para harmonização, composição e adequação das preparações apresentadas;

25.8.1. O processo de porcionamento das dietas será efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

25.9. É de responsabilidade da **CONTRATADA**, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método **"APCC"** (Análise dos Pontos Críticos de Controle);

25.9.1. Deverão ser coletadas diariamente pela **CONTRATADA** amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por **72 (setenta e duas) horas**, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras;

25.9.2. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da **CONTRATANTE**, amostras de alimentos ou preparações servidas para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos;

25.9.2.1. As amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas da **CONTRATANTE**, sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** o custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

25.9.2.2. O Laboratório será de livre escolha da **CONTRATADA**, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao **SND** da **CONTRATANTE** para avaliação;

25.9.3. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do **CONTRATANTE**;

25.9.4. Proceder sistematicamente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou manuais elaborados pelo SND da unidade;

25.9.4.1. A **CONTRATADA** deverá enviar mensalmente o controle bacteriológico com laudo técnico para o **CCIH (Centro de Controle de Infecção Hospitalar)** da Unidade Hospitalar e fiscal do contrato;

25.10. A **CONTRATADA** deverá implantar o Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos, de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos e deverá observar as seguintes regras: fornecer os recipientes internos e externos, sacos de lixo, carrinhos para transporte de resíduos, conforme legislação vigente, orientações da **ANVISA** ou orientações internas designadas pelo fiscal do contrato.

25.10.1. É de responsabilidade da empresa **CONTRATADA** recolhimento do lixo após as refeições, nas dependências do Hospital Municipal e Maternidade Municipal nos horários pré-estabelecidos – **05:00h, 10:00h, 14:00h, 20:00h** e **00:00h.** O recolhimento do lixo poderá ser solicitado fora dos horários pré-estabelecidos, caso haja necessidade. Acondicionar o lixo de acordo com as normas vigentes, em locais previamente determinados pela Unidade Hospitalar e Maternidade Municipal, e encaminhá-los ao abrigo temporário conforme plano do Hospital;

25.11. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos.

25.11.1. DAS REFEIÇÕES DOS PACIENTES E ACOMPANHANTES:

a) Todas as refeições deverão seguir as propostas: **ANEXO III, ANEXO IV: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L e M; ANEXO V e ANEXO VI do Termo de Referência, Anexo I deste Edital;**

b) As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade. As refeições deverão ser servidas do primeiro ao último paciente e devem seguir o cardápio do dia, não podendo ser substituído nenhuma preparação, salvo em caso de deitas especiais ou quando solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética. Deverão obedecer em todas as fases e as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, e ainda dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária;

c) Atender as gramaturas especificadas no **ANEXO: IV: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L e M (quantidades a serem servidas),** não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo solicitado pelos SND;

d) A colação será servida para todos os pacientes, bem como aos acompanhantes diabéticos ou lactantes;

e) Atender às solicitações extras de Dietas em qualquer horário solicitado pelo SND, para os pacientes que estão realizando exames ou retornando de exames (ultrassom e colonoscopia), bem como admissão de pacientes nas clínicas fora dos horários estabelecidos. As solicitações extras de dietas serão por meio de requisição devidamente preenchida com nome do paciente, leito, clínica de internação e o tipo de dieta, e deverá estar assinada e carimbada pelo enfermeiro, médico ou nutricionista requisitante;

f) Todas as refeições de pacientes, acompanhantes e servidores, serão **ETIQUETADAS** contendo: nome do paciente, clínica, leito, dieta, data de produção e data de validade. Caso necessário, é de responsabilidade da **CONTRATADA** realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do **CONTRATANTE**;

g) As refeições serão porcionadas em marmita plástica com tampa, com no mínimo **03 (três) divisórias**, com **1.200 ml** de capacidade.

h) As saladas, as sopas e as dietas pastosas deverão ser servidas em potes descartáveis com tampas;

i) Os alimentos: leite, café, chá, sucos, vitaminas, gelatina, mingau, salada de frutas, frutas picadas, etc., serão porcionadas em copos e recipientes descartáveis com tampas;

j) Os pães, bolos, bolachas ou biscoitos serão porcionados individualmente em sacos plásticos. As frutas inteiras serão higienizadas e envoltas em filme plástico;

k) Os sorvetes e picolés serão servidos **somente para pacientes com indicações de dietas especiais,** serão porcionados em potes descartáveis com tampas;

l) As **sopas serão preparadas diariamente** e serão servidas em marmitas de plástico com tampa sem divisórias, aos pacientes e servidores que optarem substituir a refeição (almoço ou jantar) pela sopa;

m) É de responsabilidade da **CONTRATADA** a estruturação e funcionamento do Lactário no Hospital Municipal e na Maternidade Municipal para a manipulação das fórmulas infantis, manipulação e higienização de mamadeiras, Dietas Enterais artesanais e suplementos alimentares. A área física será disponibilizada pela **CONTRATANTE**, e toda parte estrutural (adequação e/ou reforma, bancadas entre outras), equipamentos (geladeira, fogão, termômetro entre outro) utensílios (liquidificador, peneiras, panelas, colheres, mixers, copos medidores entre outros, não podendo ser utilizado os mesmos utensílios de uso comum da cozinha), mão de obra e distribuição será de responsabilidade da **CONTRATADA**. A manipulação deve seguir prescrição médica ou solicitado pela nutricionista **SND**, e distribuído em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, sem restrição de horário.

n) Para o preparo das dietas (branda, pastosa, liquida e enteral) ou qualquer preparação que seja batida ou liquidificada, a empresa **CONTRATADA** deverá possuir utensílios exclusivo para esse fim, como: panelas, talheres, peneiras, liquidificadores, mixers, copos medidores entre outros. Poderão ser solicitados **FÓRMULAS INFANTIS, SUPLEMENTOS CALÓRICOS, PROTÉICOS, SUPLEMENTO ESPECÍFICOS PARA DIABÉTICOS, LEITES VEGETAIS (LEITE DE SOJA, LEITE DE COCO E LEITE DE ARROZ), LEITE 0 LACTOSE, AVEIA, ESPESSANTES, FIBRAS** entre outros, sem alteração no preço. Suas especificações estão descritas no **ANEXO V, B**;

o) Todas as refeições deverão ser acompanhadas de guardanapos de papel, bem como talheres descartáveis e resistentes (garfo, faca e colher) higienizados e acondicionados em sacos plásticos atóxicos. Para os casos de dietas especiais deverá ser entregue ainda canudos embalados individualmente, que serão solicitados pelo **SND;**

p) Os recipientes individuais porcionados e **IDENTIFICADOS** (tipo de preparação e data de validade), contendo as refeições, estarão à disposição da SND, para conferência das prescrições, para em seguida seja encaminhada a **CONTRATADA** a fim de realizar a distribuição das refeições;

25.11.2. DO PROCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES DOS SERVIDORES:

a) Todas as refeições deverão seguir as propostas no **ANEXO III, ANEXO IV: N, O, P e Q; ANEXO V e ANEXO VI**;

b) As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade. As refeições deverão ser servidas do primeiro ao último comensal e devem seguir o cardápio do dia, não podendo ser substituído nenhuma preparação, salvo em caso de dietas especiais ou quando solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética. Deverão obedecer em todas as fases e técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, e ainda dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária;

c) Atender as gramaturas especificadas no **ANEXO IV: N, O, P e Q,** (quantidades a serem servidas), não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo solicitado pelos SND;

d) Disponibilizar **02 (duas) opções** proteicas para o cardápio, da seguinte maneira: quando o prato principal for constituído de peixe ou ave deverá haver opção de carne bovina ou suína; quando for constituído de carne bovina ou suína, a opção deverá ser de ave ou peixe, sendo ainda em substituição das carnes e peixes **02 (duas) unidades de ovos** (cozidos, fritos ou omelete);

e) Disponibilizar **02 (duas) guarnições** para o cardápio, da seguinte maneira: o prato principal deverá ser composto de verdura e de acompanhamento uma das opções: massa, purê ou farofa;

f) A COLAÇÃO SERÁ SERVIDA APENAS PARA OS FUNCIONÁRIOS DIABÉTICOS E LACTANTES;

g) Os porcionamentos estão especificados no **ANEXO IV: M, N, O e P;**

h) A distribuição das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) serão realizadas pelo sistema de self-service, exceto para: pratos proteico, pães, bolachas e sobremesas que serão distribuídos individualmente por um funcionário da empresa **CONTRATADA**.

i) O café, leite, chá e suco ficarão dispostos em garrafas térmicas em sistema self-service;

j) Ficarão à disposição **no balcão de self-service** estando disponíveis guardanapos de papel, palitos, sachê de sal, sachê de vinagre, sachê de molho de pimenta, sachê de açúcar, sachê de adoçante e sachê de azeite;

k) Serão disponibilizados pela **CONTRATADA** os utensílios devidamente higienizados e embalados em sacos plásticos, para perfeita execução do serviço: garfos, facas, colheres e pratos;

l) As refeições que serão disponibilizadas para **Bloco Cirúrgico, Enfermaria Covid, UTI Geral e UTI Covid** serão porcionadas em marmita plástica com tampa, com no mínimo 03 (três) divisórias, com 1.200 ml de capacidade; as saladas serão servidas em embalagens plásticas descartáveis; o leite, café e suco, serão distribuídos em garrafas térmicas; os pães e bolachas serão distribuídos em caixas plásticas retangular com tampa. Deverão estar acompanhadas de: talheres (garfos, facas, colheres), guardanapos, copos e sachês de azeite, vinagre, açúcar, sal, molho de pimenta e adoçante, e entregues no setor, seguindo o porcionamento de acordo com as propostas do **ANEXO IV: M, N, O e P.** As refeições dos funcionários da **Maternidade Municipal** serão servidas em **balcão de self-service** estando disponíveis guardanapos de papel, palitos, sachê de sal, sachê de vinagre, sachê de molho de pimenta, sachê de açúcar, sachê de adoçante e sachê de azeite. A distribuição das refeições será realizada pelo sistema de self-service, exceto para: pratos proteicos, pães, bolachas e sobremesas que serão distribuídos individualmente por um funcionário da empresa **CONTRATADA**. Sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** a troca das garrafas de café, suco, leite e caixas de pães, biscoitos, bolachas e bolos, quando danificadas ou vencimento de vida útil;

m) Disponibilizar a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da **CONTRATANTE**, em atendimento a legislação vigente, equipamentos de proteção individual **(EPIs)** e coletivo **(EPC's)**, conforme estabelecido no **ANEXO VIII.**

26.12. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO:

26.12.1. Os serviços serão recebidos:

a) O recebimento do objeto dar-se-á provisoriamente no prazo de até **03 (três) dias corridos** após a entrega provisória das refeições.

b) O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de até **15 (quinze) dias corridos** após a conclusão da medição mensal do serviço, uma vez verificada a sua execução satisfatória, mediante termo de recebimento definitivo, ou recibo, firmado pelo fiscal do serviço, fiscal do contrato e gestor do contrato.

26.12.2. Havendo rejeição dos serviços, no todo ou em parte, a **CONTRATADA** deverá refazê-los no prazo estabelecido pela Administração, observando as condições estabelecidas para a prestação.

26.12.3. Na impossibilidade de serem refeitos os serviços rejeitados, ou na hipótese de não serem os mesmos executados, o valor respectivo será descontado da importância mensal devida à **CONTRATADA**, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

26.12.4. Em caso de irregularidade não sanada pela **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** reduzirá a termo os fatos ocorridos para aplicação de sanções.

27 – DO PAGAMENTO:

27.1. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em conta bancária a ser indicada pela **CONTRATADA** em sua proposta, **no prazo de até 30 (trinta) dias corridos** da data do recebimento definitivo, com base no Relatório de Medição **MENSAL**, bem como na(s) Nota(s) Fiscal(is), devidamente conferidos e aprovados pelo **CONTRATANTE**.

27.1.1. O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado a prévia conferência pelo fiscal do contrato e aprovação do Gestor do Contrato.

27.1.2. As Notas Fiscais ou documentos que a acompanharem para fins de pagamento que apresentarem incorreções serão devolvidos à **CONTRATADA** e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação dos documentos, considerados válidos pelo **CONTRATANTE**.

27.1.3. Nas Notas Fiscais deverão vir os dados bancários completos da **CONTRATADA,** sob pena de não realização do pagamento até a informação dos mesmos, de obrigação da **CONTRATADA**.

27.2. Para que os pagamentos possam ser efetuados, a **CONTRATADA** deverá apresentar, junto a nota fiscal de serviços, a seguinte documentação:

- Documentos comprobatórios da regularidade fiscal e regularidade trabalhista;

- Relatório de Prestação de Serviços, devidamente atestado e aprovado pelo responsável pela fiscalização do Contrato conforme descrito no subitem **4.5** do Termo de Referência, Anexo I, do edital;

27.2.1. Apresentar a cada mês, quando da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, cópia, acompanhada do original, dos seguintes documentos:

a) Recibo de pagamento, atestando o recebimento de salários mensais e adicionais de férias, abono pecuniário e, se for o caso, salário família, assinado pelo empregado conforme artigo 464 da CLT, referente ao mês da fatura;

b) Comprovante de recolhimento do FGTS relativo aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

c) Comprovante de recolhimento dos encargos previdenciários relativos aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

d) Recibo de aviso de férias (30 dias antes do gozo), do mesmo mês da fatura, apresentar em época própria;

e) Recibo de pagamento do 13º salário (1a. e 2a. parcelas), apresentar em época própria;

27.3. Sobre o valor devido ao contratado, a Administração efetuará as retenções tributárias cabíveis.

27.4. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar Nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável;

27.5. É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato;

27.6. DADOS PARA FATURAMENTO:

- **Razão Social: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**.
- **CNPJ:** 20.583.431/0001-35.
- **Endereço:** Centro Administrativo Avenida São João Paulo II nº 2045 1º andar Bairro Paracatuzinho – Paracatu-MG.
- **CEP: 38.603-400.**

28 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

28.1. A recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pelo **CONTRATANTE**, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do contrato caracterizam descumprimento das obrigações assumidas e permitem a aplicação das seguintes sanções pelo **CONTRATANTE**:

28.1.1. Advertência por escrito;

28.1.2. Multa, nos seguintes termos:

28.1.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do serviço não realizado;

28.1.2.2. 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia;

28.1.2.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor do serviço não realizado, no caso de atraso superior a **30 (trinta) dias**, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

28.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por até **02 (dois) anos** ou impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do cadastro de fornecedores municipal, pelo prazo de até **05 (cinco) anos**.

28.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, no prazo mínimo de **02 (dois) anos**, conforme dispõe o art. 87 da Lei Nº 8.666/93.

28.2. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:

28.2.1. Não atendimento às especificações técnicas relativas aos serviços previstos em contrato ou instrumento equivalente;

28.2.2. Retardamento imotivado da execução do serviço ou de suas parcelas;

28.2.3. Paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Municipal;

28.2.4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o consumo, como se verdadeira ou perfeita fosse;

28.2.5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade das refeições fornecida;

28.2.6. execução dos serviços com baixa qualidade;

28.3. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos subitens **28.1.1, 28.1.3 e 28.1.4**;

28.4. A multa será descontada da garantia do contrato e/ou de pagamentos eventualmente devidos à **CONTRATADA**.

28.5. As sanções relacionadas nos itens **28.1.** também poderão ser aplicadas àquele que:

28.5.1. Apresentar declaração ou documentação falsa;

28.5.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;

28.5.3. Não mantiver a proposta;

28.5.4. Falhar ou fraudar a execução do futuro contrato;

28.5.5. Comportar-se de modo inidôneo;

28.5.6. Cometer fraude fiscal;

28.5.7. Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do certame.

28.5.8. Deixar de apresentar documentação exigida para o certame ou tumultuar o certame;

28.6. As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores do Município de Paracatu.

29 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

29.1. Este edital deverá ser lido e interpretado na integra, e após encaminhamento da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento.

29.2. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Prefeitura Municipal, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

29.3. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Pregoeiro não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

29.5. Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

29.6. Da contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seu Anexo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expedientes na Prefeitura Municipal de Paracatu-MG, de forma que, caso o término do prazo das 24 (vinte e quatro) horas expire num sábado ou feriado, ainda assim, contará para os fins legais.

29.7. 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(a).

29.8. É facultado ao Pregoeiro e/ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

29.9. O Pregoeiro no julgamento das propostas e da habilitação poderá relevar omissões puramente formais e sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e de sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, acessível a todos os interessados, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a ou a complementar a instrução do processo.

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

29.11. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município de Paracatu – AMM/MG.

29.12. A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

29.13. Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do pregão eletrônico.

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

29.15. 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.

29.16. 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.

29.17. O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal www.novobbmnet.com.br .

29.18. Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma BBMNET Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma BBMNET Licitações, por e-mail, whatsapp, telefone e chat disponíveis no Portal www.novobbmnet.com.br .

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

29.20. Os casos omissos serão decididos pelo pregoeiro em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Lei citadas no preâmbulo deste edital.

29.21. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Paracatu, Estado de Minas Gerais.

29.22. Este Edital com **195** páginas, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos

29.22.1. Normas da Licitação.

29.22.2. Anexo I – Termo de Referência.

29.22.3. Anexo II – Modelos de declarações.

29.22.4. Anexo III – Declaração de Conhecimento e Atendimento às Condições do Edital.

29.22.5. Anexo IV – Modelo de declaração de Recursos Necessários para Execução do Objeto.

29.22.6. Anexo V – Modelo de Carta de Apresentação de Proposta Final para Prestação dos Serviços.

29.22.7. Anexo VI – Modelo de Declaração de Responsabilidade.

29.22.8. Anexo VII – Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP).

29.22.9. Anexo VIII – Modelo de Declaração de Inexistência de Vínculo Familiar.

29.22.10. Anexo IX – Minuta da Ata de Registro de Preços.

29.22.11. Anexo X – Minuta do Contrato.

Paracatu-MG, **16** de **Junho** de **2023.**

_____

DANILO ALVES DOS SANTOS
Diretor do Departamento de Licitações

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURO E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU-MG, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS DE ROTINA OU ESPECIAIS, ENGLOBANDO TODAS AS ETAPAS PARA A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO.

2 - DESCRIÇÃO DETALHADA: Conforme Solicitações de Compras **n° 2865/2023 e 2874/2023,** anexa parte integrante e inseparável deste Termo de Referência, emitida pelo Sistema Informatizado do Município.

3 - JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

Os serviços de preparação e fornecimento Contínuo de Refeições para pacientes, acompanhantes e servidores do Hospital Municipal de Paracatu-MG**,** tem por finalidade garantir de forma ininterrupta o fornecimento de refeições para: pacientes idosos, adultos e infantis internados, acompanhantes, bem como os servidores do Hospital Municipal, seguindo determinações do Departamento de Nutrição e Dietética, de modo a assegurar o balanceamento das refeições e as condições higiênico-sanitárias adequadas.

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes atuando como coadjuvante na sua evolução clínica, contribuindo para manutenção e/ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo também no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

O Hospital Municipal de Paracatu-MG, não possui estrutura física adequada para o preparo das refeições diárias a serem servidas em suas dependências , sendo que para esta adequação seria necessário um alto investimento para a aquisição de máquinas e equipamentos além da contratação de pessoal para manter a cozinha do Hospital em pleno funcionamento 24 (vinte e quatro) horas por dia, 07(sete) dias por semana atendendo de forma contínua todas as crescentes demandas referentes à pasta do Setor de Nutrição, visando garantir a qualidade, eficiência e eficácia nos serviços de nutrição e alimentação no fornecimento das dietas normais e especiais, seguindo todas às exigências legais que regem sobre o serviço.

JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA MODALIDADE:

O Hospital Municipal de Paracatu em suas dependências possui local apropriado e destinado à cozinha industrial /hospitalar, mas não possui mão de obra suficiente e adequada à demanda do Complexo Hospitalar que possui funcionamento 24 (vinte e quatro) horas por dia, 07 (sete) dias por semana de forma ininterrupta. Desta forma, o Munícipio vem disponibilizando as refeições necessárias e estimadas para atendimento aos pacientes internados, acompanhantes e alimentação dos Servidores, por “Contratação deste serviço" que é pré-estalecido através de Cardápio detalhado por Nutricionista responsável pelas Refeições e Dietas que são servidas tanto no Hospital Municipal quanto na Maternidade Municipal que atualmente funciona em outra localidade.

A Escolha da Secretaria Municipal de Saúde em contratar o serviço de Refeições através de Registro de Preços, dar-se num primeiro momento, por não ter o exato dimensionamento do número de Refeições ou Dietas que serão servidas diariamente, semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente, tendo em vista que a quantidade de refeições está estritamente ligada ao número de pacientes que estão internados, dos acompanhantes e dos servidores que estarão trabalhando no

momento. E considerando ainda, caso ocorra um fato superveniente em que ocasione o aumento das refeições, a exemplo da pandemia da Covid-19, em que houve um aumento considerável de internações nos anos de 2020/2021. Desta forma, entendemos que a Modalidade escolhida é perfeitamente cabível para a execução do objeto.

Quanto a Disponibilidade Financeira (Reserva Orçamentária) para que o processo fosse formalizado como Contratação ou Fornecimento gerando contrato após a homologação do certame. Em pesquisa via internet sobre o assunto, não vislumbramos nenhum impedimento jurídico, de transformar a Ata de Registro de Preços em Contrato desde que a Ata seja devidamente assinada pelo Fornecedor e que sua transformação em contrato mantenha as mesmas quantidades e condições de execução já estabelecidas e aceitas por ambas as partes.

Quanto à natureza contínua do serviço de preparação e fornecimento das refeições, o contrato poderá ser prorrogado por igual período desde que haja aceitação por parte da **CONTRATADA** em renová-lo e que para a Administração os preços praticados continuem sendo vantajosos.

4 - FORMA, PRAZO E LOCAL:

4.1. SÃO PARTES INTEGRANTES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA:

ANEXO I: QUANTIDADES DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS POR DIA, SENDO CONSIDERADO 365 (TREZENTOS E SESSENTA E CINCO) DIAS DO ANO, SENDO ESTA QUANTIDADE ESTIMADA;

A: QUANTIDADE DE REFEIÇÕES SERVIDAS POR UNIDADES;

ANEXO II: MAPA DAS DIETAS POR UNIDADES, SENDO ESTA QUANTIDADE ESTIMADA;

ANEXO III: HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES;

ANEXO IV: CARDÁPIOS:

A: PACIENTES CAFÉ DA MANHÃ DIETA LIVRE;

B: PACIENTES COLAÇÃO;

C: PACIENTES LANCHE DA TARDE;

D: PACIENTES – VARIAÇÕES DO LANCHE DA TARDE;

E: PACIENTES ALMOÇO E JANTAR;

F: PACIENTES CEIA;

G: PACIENTES FÓMULAS E SUPLEMENTOS;

H: PACIENTES DIETAS ESPECIAIS;

I: MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES;

J: ACOMPANHANTES CAFÉ DA MANHÃ;

K: ACOMPANHANTES COLAÇÃO;

L: ACOMPANHANTES ALMOÇO E JANTAR;

M: ACOMPANHANTE LANCHE DA TARDE;

N: SERVIDORES CAFÉ DA MANHÃ;

O: SERVIDORES COLAÇÃO;

P: SERVIDORES LANCHE DA TARDE E CEIA;

Q: SERVIDORES ALMOÇO E JANTAR;

R: INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES DOS CARDÁPIOS;

ANEXO V: CARDÁPIOS

A: TIPOS DE CARNES;

B: TIPOS E ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS;

ANEXO VI: PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS**;**

ANEXO VII: ESPECIFICAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**;**

A: ESPECIFICAÇÃO DOS UTENSÍLIOS;

B: EQUIPAMENTOS MÍNIMO NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS (FORNECIDO PELA EMPRESA **CONTRATADA**);

ANEXO VIII: RELAÇÃO DE EPI's**;**

ANEXO IX: ESCALA DE TRABALHO

ANEXO X: PLANILHA DE ORÇAMENTOS DOS CARDÁPIOS**;**

ANEXO XI: PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**;**

4.2. Os serviços serão iniciados com prazo não superior a **30 (trinta) dias corridos**, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho e Ordem de Serviços. Serão realizados nas dependências do Hospital Municipal de Paracatu, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, na Av. Olegário Maciel, 660, Paracatu - MG, **CEP: 38.600-208**, telefone (38) 3671-1282 e na Maternidade situada na Rua Euridamas Avelino de Barros nº 1.400 – Prado, Paracatu/MG. ***CEP***: **38.602-002;**

4.2.1. Mobilização e desmobilização de equipes e equipamentos.

4.2.1.1. A mobilização compreenderá o transporte de máquinas, equipamentos, pessoal e instalações apropriadas, provisórias ou definitivas necessárias para a perfeita execução dos serviços. A desmobilização, caso necessário, compreenderá a desinstalação e retirada de todos os equipamentos e máquinas, completa limpeza dos locais dos serviços, bem como a baixa de seus empregados.

4.2.1.2. Os procedimentos de contratação e desligamento são de responsabilidade da empresa **CONTRATADA** para a prestação dos serviços objeto desta contratação, incluindo todos os procedimentos administrativos e financeiros, sem que haja a interrupção do fluxo de trabalho. Caso necessário, possibilitar os processos de mobilização e desmobilização para o término e início das atividades, com marco às 00:00hs do dia estabelecido previamente pelo Gestor e Fiscal do Contrato.

4.2.1.3. É de responsabilidade da **CONTRATADA** as reformas da área física cedida pela **CONTRATANTE** (pintura, piso, revestimento, bancadas, entre outras), antes do início e da prestação de serviços, realizar manutenções preventivas e corretivas (caixas de água, caixas de gordura e esgoto, bebedouros, entre outros), reparos nas instalações elétricas e hidráulicas, bem como reparos na estrutura, adaptações e adequações na cozinha, copa e refeitório que se fizerem necessárias; A reforma da estrutura física, elétrica e hidráulica a ser realizada pela **CONTRATADA** deverá ser aprovada pela **CONTRATANTE**;

4.2.1.4. A **CONTRATANTE** se compromete a disponibilizar a planta baixa da cozinha, copa e refeitório para as manutenções e adequações que se fizerem necessárias;

4.2.2. A **CONTRATADA** ficará isenta do pagamento de água, luz e aluguel da área física da Cozinha e Refeitório do Hospital Municipal e Refeitório da Maternidade Municipal;

4.2.3. O refeitório do Hospital Municipal e o refeitório da Maternidade Municipal será equipado pela **CONTRATADA** com balcão térmico para saladas e refeições, mesas, cadeiras e forros de mesa (em quantidade compatível com a área física), balcão buffet, pratos, talheres, copos descartáveis, máquina de suco, purificador de água (Natural e Gelada) e demais equipamentos que se fizerem necessário para execução do objeto;

4.2.4. A **CONTRATADA** será responsável pela instalação e manutenção preventiva e corretiva de extintores de incêndio, do purificador de água (natural e gelada), da máquina de suco, dos carrinhos de entrega das refeições, dos balcões de refeições, ambos dentro da cozinha, copa e refeitório (refeitório do Hospital Municipal e refeitório da Maternidade Municipal);

4.2.5. A **CONTRATADA** deverá executar o serviço utilizando-se dos materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios e funcionários necessários à perfeita execução contratual, conforme disposto neste Termo de Referência. O profissional Nutricionista da empresa **CONTRATADA** deverá acompanhar todo processo de preparo e distribuição das refeições desde o café da manhã até a ceia de pacientes, acompanhantes e servidores. O número de funcionários da empresa **CONTRATADA** deverá ser suficiente para perfeita execução do serviço, não podendo ser inferior a 27 funcionários diurno, sendo: 4 nutricionistas, 2 cozinheiras(os), 6 auxiliares de cozinha, 2 Auxiliares de Serviço Gerais, 10 copeiras(os), 1 gerente produção e 2 motoristas, e no período noturno 10 funcionários, sendo: 2 cozinheiras(os), 2 auxiliares de cozinha, 4 copeiras e 2 motoristas. Conforme a escala de trabalho no **ANEXO IX** do Termo de referência.

4.2.6. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar copos descartáveis para paciente e acompanhantes em um total de 2 (dois) copos descartáveis de 200 ml em cada refeição servida.

4.3. A **CONTRATADA** providenciará o Alvará Sanitário do local onde serão realizados os serviços e será entregue uma **cópia** ao Fiscal do Contrato, no prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos** após o início da prestação dos serviços;

4.3.1. A **CONTRATADA** deverá elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas para Serviço de Alimentação (RDC Nº 216/2004) e de procedimentos operacionais padrão (POPs) da Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar compatível com as atividades desenvolvidas, bem como do local onde serão processados os alimentos, de acordo com a RDC Nº 275/2002 da ANVISA apresentando uma cópia ao fiscal de contrato em um prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos**, após o início da execução do contrato;

4.4. A **CONTRATADA** emitirá o Mapa das Dietas Por Unidades, conforme modelo **ANEXO II:** e entregará ao **SND (Serviço de Nutrição Dietética)** para o seu preenchimento correto, sem emenda borrões ou rasuras e devolva para que a **CONTRATADA** possa organizar as refeições e os porcionamentos;

4.5. A **CONTRATADA** emitirá o Relatório de Prestação de Serviços contendo:

a) O relatório das refeições dos pacientes e acompanhantes será o Mapa das Dietas Por Unidades descritos no item **4.4.;**

b) O relatório das refeições dos servidores deverá constar: nome completo legível, com assinatura sem rubrica, de cada servidor;

4.5.1. Os relatórios serão conferidos, atestados e aprovado pelo Fiscal do Contrato.

4.6. A prestação de Serviços Contínuos de Alimentação englobará o fornecimento de dietas normais e especiais para: pacientes, acompanhantes bem como para os servidores do Hospital Municipal de Paracatu e para Maternidade Municipal, Situada na Rua Euridamas Avelino de Barros nº 1400 – Bairro Prado, Paracatu/MG. ***CEP***: **38.602-002**, 24h por dia todos os dias da semana, nas condições

estabelecidas nos **ANEXOS: I** a **VIII,** mediante solicitação do SND e serão executados conforme discriminado abaixo:

4.6.1. Todas as refeições dos servidores **SERÃO DISTRIBUÍDAS NO REFEITÓRIO DO HOSPITAL MUNICIPAL E NO REFEITÓRIO DA MATERNIDADE MUNICIPAL**;

4.6.1.1. As refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) dos servidores dos setores fechados de Unidade de Terapia Intensiva, Bloco Cirúrgico, UTI Covid e Enfermaria Covid **serão realizadas nos devidos setores**, portanto as refeições serão porcionadas de acordo com o número de servidores de cada setor, que será informado previamente pelo fiscal do Contrato. A distribuição dessas refeições nos setores será de responsabilidade da empresa **CONTRATADA**;

4.6.2. O almoço, jantar e ceia será servido **APENAS** para os **SERVIDORES que trabalham em regime de plantão de 12 horas**, estabelecidas no **ANEXO I;**

4.6.2.1. O café da manhã e lanche da tarde será servido para todos os **SERVIDORES** estabelecidos no **ANEXO I;**

4.6.3. É **VEDADA** a distribuição de qualquer refeição para **Estudantes e Estagiários**;

4.6.4. As refeições fornecidas indevidamente, sendo elas sem autorização do fiscal do contrato **não serão pagas pela CONTRATANTE**;

4.6.5. As refeições extras serão fornecidas por meio de requisição devidamente preenchida com nome completo e legível do servidor, assinatura do servidor, e deverá ainda, estar assinada e carimbada pela chefia imediata;

4.7. Será de responsabilidade da **CONTRATADA a distribuição e o recolhimento dos resíduos de todas as refeições em todos os setores do Hospital e Maternidade;**

4.7.1. A **CONTRATADA** deverá distribuir refeições de forma que sejam servidos com apresentação e temperaturas adequadas e de acordo com a legislação vigente;

4.7.2. Os carrinhos de distribuição serão de propriedade da **CONTRATADA**, bem como a responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e deverão ser substituídos quando não houver mais condições de uso e solicitado pelo Fiscal do Contrato;

4.7.2.1. Os carrinhos de distribuição serão lavados e desinfetados ao final de cada distribuição;

4.7.3. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixa de isopores ou qualquer outro material que não atenda as normas da Vigilância Sanitária;

4.7.3.1. A **CONTRATADA** será responsável pelo transporte e distribuição de todas as refeições servidas para pacientes e funcionários da Maternidade Municipal (Situada na Rua Euridamas Avelino de Barros nº 1400 Bairro Prado Paracatu-MG CEP 38.602.002. As refeições deverão ser transportadas em Isobox e em carros específicos para transporte de alimentos e que atendam as normas da Vigilância Sanitária. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes. As refeições solicitadas fora dos horários pré estabelecidos, também deverão ser transportadas pela **CONTRATADA**;

4.8. Os cardápios não devem apresentar preparações repetidas ou reaproveitadas, ou seja, deverão ser elaborados cardápios diferentes para almoço, e jantar, incluindo as saladas e as sopas. Os cardápios deverão ser elaborados pela empresa **CONTRATADA** e deverão ser enviados com no mínimo 7 dias de antecedência para aprovação dos ficais do contrato. A fiscalização poderá

solicitar alterações que julgar necessárias para harmonização, composição e adequação das preparações apresentadas;

4.8.1. O processo de porcionamento das dietas será efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

4.9. É de responsabilidade da **CONTRATADA**, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle);

4.9.1. Deverão ser coletadas diariamente pela **CONTRATADA** amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por **72 (setenta e duas) horas**, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras;

4.9.2. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da **CONTRATANTE**, amostras de alimentos ou preparações servidas para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos;

4.9.2.1. As amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas da **CONTRATANTE**, sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** o custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

4.9.2.2. O Laboratório será de livre escolha da **CONTRATADA**, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao SND da **CONTRATANTE** para avaliação;

4.9.3. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do **CONTRATANTE**;

4.9.4. Proceder sistematicamente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou manuais elaborados pelo SND da unidade;

4.9.4.1. A **CONTRATADA** deverá enviar mensalmente o controle bacteriológico com laudo técnico para o **CCIH (Centro de Controle de Infecção Hospitalar)** da Unidade Hospitalar e fiscal do contrato;

4.10. A **CONTRATADA** deverá implantar o Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos, de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos e deverá observar as seguintes regras: fornecer os recipientes internos e externos, sacos de lixo, carrinhos para transporte de resíduos, conforme legislação vigente, orientações da ANVISA ou orientações internas designadas pelo fiscal do contrato.

4.10.1. É de responsabilidade da empresa **CONTRATADA** recolhimento do lixo após as refeições, nas dependências do Hospital Municipal e Maternidade Municipal nos horários pré-estabelecidos – 05:00h, 10:00h, 14:00h, 20:00h e 00:00h. O recolhimento do lixo poderá ser solicitado fora dos horários pré-estabelecidos, caso haja necessidade. Acondicionar o lixo de acordo com as normas vigentes, em locais previamente determinados pela Unidade Hospitalar e Maternidade Municipal, e encaminhá-los ao abrigo temporário conforme plano do Hospital;

4.11. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos

4.11.1. DAS REFEIÇÕES DOS PACIENTES E ACOMPANHANTES:

b) Todas as refeições deverão seguir as propostas: **ANEXO III, ANEXO IV: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L e M; ANEXO V e ANEXO VI do Termo de Referência**;

b) As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade. As refeições deverão ser servidas do primeiro ao último paciente e devem seguir o cardápio do dia, não podendo ser substituído nenhuma preparação, salvo em caso de deitas especiais ou quando solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética. Deverão obedecer em todas as fases e as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, e ainda dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária;

c) Atender as gramaturas especificadas no **ANEXO: IV: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L e M** (quantidades a serem servidas), não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo solicitado pelos SND;

d) A colação será servida para todos os pacientes, bem como aos acompanhantes diabéticos ou lactantes;

e) Atender às solicitações extras de Dietas em qualquer horário solicitado pelo SND, para os pacientes que estão realizando exames ou retornando de exames (ultrassom e colonoscopia), bem como admissão de pacientes nas clínicas fora dos horários estabelecidos. As solicitações extras de dietas serão por meio de requisição devidamente preenchida com nome do paciente, leito, clínica de internação e o tipo de dieta, e deverá estar assinada e carimbada pelo enfermeiro, médico ou nutricionista requisitante;

f) Todas as refeições de pacientes, acompanhantes e servidores, serão **ETIQUETADAS** contendo: nome do paciente, clínica, leito, dieta, data de produção e data de validade. Caso necessário, é de responsabilidade da **CONTRATADA** realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do **CONTRATANTE**;

g) As refeições serão porcionadas em marmita plástica com tampa, com no mínimo 03 (três) divisórias, com 1.200 ml de capacidade.

h) As saladas, as sopas e as dietas pastosas deverão ser servidas em potes descartáveis com tampas;

i) Os alimentos: leite, café, chá, sucos, vitaminas, gelatina, mingau, salada de frutas, frutas picadas, etc., serão porcionadas em copos e recipientes descartáveis com tampas;

j) Os pães, bolos, bolachas ou biscoitos serão porcionados individualmente em sacos plásticos. As frutas inteiras serão higienizadas e envoltas em filme plástico;

k) Os sorvetes e picolés serão servidos **somente para pacientes com indicações de dietas especiais,** serão porcionados em potes descartáveis com tampas;

l) As **sopas serão preparadas diariamente** e serão servidas em marmitas de plástico com tampa sem divisórias, aos pacientes e servidores que optarem substituir a refeição (almoço ou jantar) pela sopa;

m) É de responsabilidade da **CONTRATADA** a estruturação e funcionamento do Lactário no Hospital Municipal e na Maternidade Municipal para a manipulação das fórmulas infantis, manipulação e higienização de mamadeiras, Dietas Enterais artesanais e suplementos alimentares. A área física será disponibilizada pela **CONTRATANTE**, e toda parte estrutural (adequação e/ou reforma, bancadas entre outras), equipamentos (geladeira, fogão, termômetro entre outro) utensílios

(liquidificador, peneiras, panelas, colheres, mixers, copos medidores entre outros, não podendo ser utilizado os mesmos utensílios de uso comum da cozinha), mão de obra e distribuição será de responsabilidade da **CONTRATADA**. A manipulação deve seguir prescrição médica ou solicitado pela nutricionista SND, e distribuído em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, sem restrição de horário.

n) Para o preparo das dietas (branda, pastosa, liquida e enteral) ou qualquer preparação que seja batida ou liquidificada, a empresa **CONTRATADA** deverá possuir utensílios exclusivo para esse fim, como: panelas, talheres, peneiras, liquidificadores, mixers, copos medidores entre outros. Poderão ser solicitados **FÓRMULAS INFANTIS, SUPLEMENTOS CALÓRICOS, PROTÉICOS, SUPLEMENTO ESPECÍFICOS PARA DIABÉTICOS, LEITES VEGETAIS (LEITE DE SOJA, LEITE DE COCO E LEITE DE ARROZ), LEITE 0 LACTOSE, AVEIA, ESPESSANTES, FIBRAS** entre outros, sem alteração no preço. Suas especificações estão descritas no **ANEXO V, B**;

o) Todas as refeições deverão ser acompanhadas de guardanapos de papel, bem como talheres descartáveis e resistentes (garfo, faca e colher) higienizados e acondicionados em sacos plásticos atóxicos. Para os casos de dietas especiais deverá ser entregue ainda canudos embalados individualmente, que serão solicitados pelo SND;

p) Os recipientes individuais porcionados e **IDENTIFICADOS** (tipo de preparação e data de validade), contendo as refeições, estarão à disposição da SND, para conferência das prescrições, para em seguida seja encaminhada a **CONTRATADA** a fim de realizar a distribuição das refeições;

4.11.2. DO PROCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES DOS SERVIDORES:

b) Todas as refeições deverão seguir as propostas no **ANEXO III, ANEXO IV: N, O, P e Q; ANEXO V e ANEXO VI**;

b) As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade. As refeições deverão ser servidas do primeiro ao último comensal e devem seguir o cardápio do dia, não podendo ser substituído nenhuma preparação, salvo em caso de dietas especiais ou quando solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética. Deverão obedecer em todas as fases e técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, e ainda dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária;

c) Atender as gramaturas especificadas no **ANEXO IV: N, O, P e Q,** (quantidades a serem servidas), não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo solicitado pelos SND;

d) Disponibilizar 02 (duas) opções proteicas para o cardápio, da seguinte maneira: quando o prato principal for constituído de peixe ou ave deverá haver opção de carne bovina ou suína; quando for constituído de carne bovina ou suína, a opção deverá ser de ave ou peixe, sendo ainda em substituição das carnes e peixes 2 (duas) unidades de ovos (cozidos, fritos ou omelete);

e) Disponibilizar 02 (duas) guarnições para o cardápio, da seguinte maneira: o prato principal deverá ser composto de verdura e de acompanhamento uma das opções: massa, purê ou farofa;

f) A COLAÇÃO SERÁ SERVIDA APENAS PARA OS FUNCIONÁRIOS DIABÉTICOS E LACTANTES;

g) Os porcionamentos estão especificados no **ANEXO IV: M, N, O e P;**

h) A distribuição das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) serão realizadas pelo sistema de self-service, exceto para: pratos proteico, pães, bolachas e sobremesas que serão distribuídos individualmente por um funcionário da empresa **CONTRATADA**.

i) O café, leite, chá e suco ficarão dispostos em garrafas térmicas em sistema self-service;

j) Ficarão à disposição **no balcão de self-service** estando disponíveis guardanapos de papel, palitos, sachê de sal, sachê de vinagre, sachê de molho de pimenta, sachê de açúcar, sachê de adoçante e sachê de azeite;

k) Serão disponibilizados pela **CONTRATADA** os utensílios devidamente higienizados e embalados em sacos plásticos, para perfeita execução do serviço: garfos, facas, colheres e pratos;

l) As refeições que serão disponibilizadas para **Bloco Cirúrgico, Enfermaria Covid, UTI Geral e UTI Covid** serão porcionadas em marmita plástica com tampa, com no mínimo 03 (três) divisórias, com 1.200 ml de capacidade; as saladas serão servidas em embalagens plásticas descartáveis; o leite, café e suco, serão distribuídos em garrafas térmicas; os pães e bolachas serão distribuídos em caixas plásticas retangular com tampa. Deverão estar acompanhadas de: talheres (garfos, facas, colheres), guardanapos, copos e sachês de azeite, vinagre, açúcar, sal, molho de pimenta e adoçante, e entregues no setor, seguindo o porcionamento de acordo com as propostas do **ANEXO IV: M, N, O e P.** As refeições dos funcionários da **Maternidade Municipal** serão servidas em **balcão de self-service** estando disponíveis guardanapos de papel, palitos, sachê de sal, sachê de vinagre, sachê de molho de pimenta, sachê de açúcar, sachê de adoçante e sachê de azeite. A distribuição das refeições será realizada pelo sistema de self-service, exceto para: pratos proteicos, pães, bolachas e sobremesas que serão distribuídos individualmente por um funcionário da empresa **CONTRATADA**. Sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** a troca das garrafas de café, suco, leite e caixas de pães, biscoitos, bolachas e bolos, quando danificadas ou vencimento de vida útil;

m) Disponibilizar a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da **CONTRATANTE**, em atendimento a legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletivo (EPC's), conforme estabelecido no **ANEXO VIII;**

5 - CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO:

5.1. Os serviços serão recebidos:

a) O recebimento do objeto dar-se-á provisoriamente no prazo de até **03 (três) dias corridos** após a entrega provisória das refeições.

b) O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de até **15 (quinze) dias corridos** após a conclusão da medição mensal do serviço, uma vez verificada a sua execução satisfatória, mediante termo de recebimento definitivo, ou recibo, firmado pelo fiscal do serviço, fiscal do contrato e gestor do contrato.

5.2. Havendo rejeição dos serviços, no todo ou em parte, a **CONTRATADA** deverá refazê-los no prazo estabelecido pela Administração, observando as condições estabelecidas para a prestação.

5.3. Na impossibilidade de serem refeitos os serviços rejeitados, ou na hipótese de não serem os mesmos executados, o valor respectivo será descontado da importância mensal devida à **CONTRATADA**, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

5.4. Em caso de irregularidade não sanada pela **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** reduzirá a termo os fatos ocorridos para aplicação de sanções.

6 - PROCEDIMENTOS DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

6.1. O contrato ou instrumento equivalente oriundo desta contratação terão como responsáveis:

6.1.1. GESTOR DO CONTRATO: UMARQUES DA SILVA COUTO, Secretário Municipal de Saúde, **Portaria nº 0801/2022**, e-mail: secsaude@paracatu.mg.gov.br, telefone (38)3679-0300 Ramal: 0467.

6.1.2. FISCAL TECNICO DO CONTRATO 1: ARACELLE APARECIDA MACEDO MUNDIM, Coordenador Hospitalar Assistencial Portaria nº 0321/2022, e-mail: sndhospitalmunicipal@yahoo.com.br, telefone: (38) 3679-0905 Ramal: 218.

6.1.3. FISCAL TECNICO DO CONTRATO 2: ANA CAROLINA GONTIJO LACERDA LEPESQUEUR, Nutricionista, Matricula nº **13820148-1**, e-mail: sndhospitalmunicipal@yahoo.com.br, telefone: (38) 3679-0905 Ramal: 0918.

6.1.4. FISCAL ADMINISTRATIVO DO CONTRATO: **VINICIUS BIULCHI DOS SANTOS,** Superintendente de Administração Hospitalar, Portaria nº **0831/2022** e-mail: direcaohospitalaradm@gmail.com, telefone: (38) 3671-1282;

6.2. Compete ao Gestor do Contrato acima identificado exercer a administração do contrato com atribuições voltadas para o controle das questões documentais da contratação, quais sejam, verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência do contrato, verificar a necessidade e possibilidade da renovação/prorrogação, bem como estudar a viabilidade de realização de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, etc.

6.3. Compete aos Fiscais Técnicos do Contrato acima identificados exercer a verificação concreta do objeto, devendo o servidor designado verificar a qualidade e procedência da prestação do objeto respectivo, encaminhar informações ao Gestor do Contrato, atestar documentos fiscais, exercer o relacionamento necessário com a **CONTRATADA**, dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do Contrato, etc., bem como, informar os dias e locais em que os serviços serão executados, acompanhar o técnico responsável da empresa pela prestação de serviços, acompanhar os testes necessários após os serviços efetivamente realizados, atestar os relatórios da prestação de serviços emitidos pela **CONTRATADA**, comunicar à empresa **CONTRATADA** quaisquer falhas, imperfeições ou necessidade de correções inerentes ao objeto, solicitar informações pertinentes ao objeto, informar todas as alterações relativas à mudança de local e horário para a prestação de serviços durante a vigência do contrato, além de esclarecer quaisquer outros questionamentos técnicos referente ao objeto em todas as fases do processo licitatório, incluindo as respostas técnicas referente aos pedidos de esclarecimento e de impugnação do Edital.

6.4. Compete ao Fiscal Administrativos do Contrato acima identificados, exercer a parte burocrática da contratação, como o recebimento de documentos inerentes ao objeto, notas Fiscais, conferência e acompanhamento dos documentos fiscais atualizados do fornecedor, atesto dos documentos fiscais, informações sobre a mudança de endereço da empresa **CONTRATADA**, bem como da mudança de preposto durante a vigência do contrato ou da Ata de Registro de Preços, elaboração das solicitações de empenhamento e encaminhamento das mesmas contendo todas as informações necessárias, juntamente com os documentos devidamente atestados e assinados para o pagamento da despesa, alterações e correções necessárias para o pagamento da Nota Fiscal juntamente com a Carta de Avaliação dos serviços prestados, além de conferir o período relativo à prestação dos serviços mencionados na Nota Fiscal se correspondem ao mesmo período mencionado no Relatório da Prestação de serviços emitido pela **CONTRATADA** e atestado pelo Fiscal Técnico do Contrato.

6.5. Os Fiscais Técnicos do Contrato anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários

eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à Autoridade Competente para as providências cabíveis.

6.6. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do prestador de serviços, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

7 - REALIZAÇÃO DE VISTORIA:

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **PODERÁ** realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado pela servidora **ARACELLE APARECIDA MACEDO MUNDIM**, Coordenador Hospitalar Assistencial Portaria nº 0321/2022, Telefone (38) 3679-0905 Ramal 0918 - e-mail: aracellemundim@yahoo.com.br; designada para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 07h30min às 14h30min, devendo o agendamento ser efetuado previamente. Durante a visita devem ser esclarecidas quaisquer dúvidas referentes as planilhas orçamentárias e especificações.

7.2. A visita técnica será **FACULTATIVA**.

7.2.1. É de responsabilidade da licitante a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de prestação dos serviços.

7.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no 1º (primeiro) dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia 4º (quarto) útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública.

7.4. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

7.5. O Atestado de Visita Técnica será juntado à Documentação de Habilitação, nos termos do Inciso III do Artigo 30, da Lei Nº 8.666/93 de 21/06/93.

8 - GARANTIA CONTRATUAL:

8.1. Após a adjudicação do objeto do certame e até a data da assinatura do contrato, o licitante vencedor deverá prestar garantia correspondente a **5% (cinco por cento)**, sobre o valor da contratação, em conformidade com o disposto nos §§ 2° e 3° do art. 56 da Lei Federal Nº 8666/93.

8.2. A garantia prestada será liberada após a execução do contrato, conforme dispõe o §4° do art. 56 da Lei Federal Nº 8666/93.

8.3. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas.

8.4. A garantia prestada pela **CONTRATADA** responderá por todas as suas obrigações decorrentes da contratação, inclusive as multas que a ela venham a ser aplicadas.

9 - DOCUMENTAÇÃO:

9.1. Habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista e qualificação econômico-financeira, conforme definido pela Divisão de Compras e Almoxarifado e/ou pela Superintendência de Suprimentos.

9.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.2.1. Registro ou Inscrição da Empresa Licitante na Entidade Profissional Competente **(CRN);**

9.2.2. Registro do Profissional na Entidade Profissional Competente **(CRN);**

9.2.2.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e **compatível** em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, bem como a indicação do aparelhamento e do pessoal adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

9.2.2.2. A comprovação de aptidão será feita por atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante tenha realizado a contento, serviço com **característica similar**, equivalente ou superior ao exigido, os seguintes serviços com as respectivas quantidades mínimas:

a) Atestado de desempenho satisfatório de atividades em **fornecimento de refeições coletivas** para no mínimo 750 (setecentos e cinquenta) refeições/dia.

9.2.2.2.1. Os atestados serão apresentados como comprovação de qualificação técnica e deverão conter:

9.2.2.3. Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente ou Pessoa Física (CPF, CNPJ, endereço, telefone, fax, etc.);

9.2.2.4. Local e data de emissão;

9.2.2.5. Nome, cargo, telefone, fax, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;

9.2.2.6. Comprovação de capacidade de prestação de serviços, com característica similar ao objeto da licitação;

9.2.3. Comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega das propostas, profissional(is) de nível superior ou outro(s) reconhecido(s) pela entidade profissional competente, detentor(es) de atestado(s) de responsabilidade técnica, devidamente registrado(s), no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que comprove(m) ter o(s) profissional(is) executado para órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, ou ainda, para empresa privada, os serviços que atenderam as parcelas de maior relevância técnica.

9.2.4. Para atendimento do disposto no subitem **9.2.2.2**. “a)”, **NÃO SERÁ** admitido o somatório de atestados.

9.2.5. No caso de dois ou mais licitantes apresentarem atestados de um mesmo profissional como responsável técnico, como comprovação de qualificação técnica, todos serão inabilitados.

9.2.6. Entende-se, como pertencente ao quadro permanente do licitante, o sócio, o administrador, o diretor, o empregado devidamente registrados na Carteira de Trabalho e Previdência Social, o prestador de serviços, com contrato escrito firmado com o licitante ou ainda declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;

9.2.7. Declaração indicando o nome, CPF e número do registro do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto;

9.2.8. O profissional indicado no atestado de capacidade técnica, apresentado para qualificação técnica do licitante deverá ser o mesmo RT do objeto;

9.2.9. Caso o licitante seja cooperativa, a indicação de que trata esse subitem deve referir-se exclusivamente a cooperados, e dar-se-á pela relação dos que atendem aos requisitos técnicos exigidos pela contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição;

9.2.10. No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata este subitem poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §10, da Lei n° 8.666, de 1993, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

9.3. QUALICIFAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRO:

9.3.1. As empresas deverão apresentar certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida nos últimos **90 (noventa) dias corridos**.

9.3.2. Será obrigatória a apresentação de Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

9.3.2.1. O balanço e demonstrações solicitados deverão ser representados por cópias reprográficas das páginas do livro diário onde se acham transcritos, acompanhadas de cópia reprográfica de seu Termo de Abertura e de Encerramento, comprovando registro na junta Comercial. Poderá também ser apresentada cópia reprográfica de publicação em jornal, na forma de Lei. As cópias poderão ser autenticadas.

9.3.2.2. Quando o balanço patrimonial do último exercício social estiver encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, poderá apresentá-los atualizados através da variação de índices oficiais do mês de encerramento, devendo indicar a data de atualização.

9.3.2.3. As Empresas constituídas como Sociedades Anônimas de Capital Aberto e Sociedades consideradas “Empresas de Grande Porte”, deverão apresentar seus balanços de acordo com as disposições contidas na Lei 11.638/2007.

9.3.2.4. Para as Sociedades por Cotas de Responsabilidade Limitada, são indispensáveis à indicação do número de registro do Livro Diário, do número das páginas em que se acham transcritas as demonstrações financeiras e do número de registro do Livro Diário na repartição competente (Junta Comercial ou Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas).

9.3.2.5. As empresas recém-constituídas deverão apresentar Balanço de Abertura, devidamente registrado na repartição competente.

9.3.3. Empresas sujeitas à tributação do imposto de renda com base no lucro real deverão apresentar Declaração assinada pelo(s) representante(s) legal(s) de que se enquadram na Instrução Normativa RFB n° 787, de 19 de novembro de 2007, até o final do mês de junho do ano corrente. A partir do mês julho do ano corrente deverão apresentar a Escrituração Contábil Digital (ECD) transmitida ao Sistema Público de Escrituração Digital (Sped), por meio do Recibo de Entrega de Livro Digital e o Termo de Autenticação com a sua respectiva numeração.

9.3.4. Comprovação da existência de Patrimônio Líquido mínimo equivalente a **3% (três por cento)** do valor previsto para o respectivo objeto, a ser apurado com base no balanço do último exercício.

9.3.5. Comprovação de que a licitante está em boa situação financeira, através da apresentação dos seguintes índices:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC) IGUAL OU SUPERIOR A **1,0 (UM)** OBTIDO PELA FÓRMULA:

$$ILC = \frac{AC}{PC}$$

ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG) IGUAL OU SUPERIOR A **1,0 (UM)** OBTIDO PELA FÓRMULA:

$$ILG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP}$$

ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO IGUAL OU INFERIOR A **0,50 (ZERO VÍRGULA CINQUENTA)** CALCULADO PELA FÓRMULA:

$$IE = \frac{PC + ELP}{AT}$$

ONDE:

AC = ATIVO CIRCULANTE

PC = PASSIVO CIRCULANTE

RLP = REALIZÁVEL À LONGO PRAZO

ELP = EXIGÍVEL À LONGO PRAZO

PC = PASSIVO CIRCULANTE

ELP = EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

AT = ATIVO TOTAL

9.3.5.1. O Índice de Liquidez Corrente (ILC) inferior a l,00 (hum), desqualifica a Empresa ou Firma.

10 - OBRIGAÇÃO DAS PARTES:

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

10.1.1. Cumprir legislação sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir as instruções, normas técnicas, manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou os executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

10.1.2. Prestar os serviços que compõem o objeto, nas condições estabelecidas, cumprindo as ordens de serviço emitidas pelo **CONTRATANTE**, dentro das normas técnicas aplicáveis para a boa execução dos serviços e manter os dados cadastrais atualizados junto ao **CONTRATANTE**;

10.1.2.1. Permitir a realização de visita técnica no local de preparo das refeições, a fim de serem verificada as boas práticas da empresa e a capacidade de realização do serviço;

10.1.3. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;

10.1.4. Designar, formalmente, preposto para representar a **CONTRATADA** perante o **CONTRATANTE** para orientar a execução do serviço, bem como manter contato com o fiscal do contrato, solicitando às providências que se fizerem necessárias ao bom cumprimento de suas obrigações, devendo constar os dados mínimos necessários tais como: nome, CPF, carteira de identidade, telefone, fax e e-mail para contatos;

10.1.4.1. Instruir ao seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da Fiscalização, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;

10.1.4.2. Designar o Responsável Técnico, para a execução dos serviços, que deverá atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar, fiscalizar o bom andamento dos serviços contratados, cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;

10.1.4.2.1. O Responsável Técnico deverá possuir Formação na área de Nutrição e deverá ser entregue cópia da seguinte documentação: RG, CPF e Registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN, **imediatamente**, a partir do início da execução dos serviços, objetivando a análise do cumprimento das resoluções nº 312 e nº 380/CFN;

10.1.4.2.1.1. O Responsável Técnico acima descrito poderá ser diretor, sócio ou fazer parte do quadro permanente da **CONTRATADA**, na condição de empregado ou contratado, devendo comprovar, **obrigatoriamente**, sua vinculação com a **CONTRATADA**, através de Contrato de Prestação de Serviços, Carteira de Trabalho ou Ficha de Registro de Empregado, quando este não fizer parte do Contrato Social da **CONTRATADA**, comprovando, obrigatoriamente tal condição;

10.1.4.2.2. Manter, permanentemente até que seja servido o jantar dos servidores, o Responsável Nutricionista para responder pela produção e fornecimento de refeições;

10.1.4.2.3. Treinar e reciclar seus funcionários periodicamente, devendo o cronograma e o conteúdo programático ser previamente informados à **CONTRATANTE**;

10.1.4.3. As designações previstas nos subitens anteriores deverão ser feitas por escrito, em documento assinado pelo representante legal da **CONTRATADA**;

10.1.5. Apresentar ao Fiscal do Contrato, por escrito em documento assinado pelo representante legal da **CONTRATADA**, em um prazo máximo de **10 (dez) dias corridos**, a partir do início da execução do contrato, cópia da seguinte documentação:

a) Relação de empregados da **CONTRATADA** que serão utilizados na prestação do serviço em todas as unidades;

b) Comprovação que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual (EPI) ou coletiva, se o serviço assim exigir;

c) Cópia do contrato de trabalho;

d) Registro de emprego e cópia das páginas da CTPS atestando contratação;

e) Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função);

f) Comprovante de cadastramento de trabalhador no regime do PIS/PASEP;

g) Documento de salário família;

10.1.6. Comunicar a ocorrência de Acidente de Trabalho, em até **48 (quarenta e oito) horas** após a data do ocorrido, quando for o caso;

10.1.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de **01 (um) hora**, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos, falhas, deficiências ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração, sem ônus para o **CONTRATANTE** e sem prejuízo das sanções cabíveis;

10.1.8. Arcar com eventuais prejuízos causados ao **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, contratados ou prepostos

envolvidos na execução do contrato, responsabilizando-se civil e criminalmente por quaisquer danos ou prejuízos causados por ação ou omissão desses agentes;

10.1.8.1. Repor, no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis** contados a partir da respectiva intimação, após a devida comprovação, garantida previamente ampla defesa e contraditório, qualquer objeto da **CONTRATANTE** e/ou de terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados;

10.1.8.2. Promover, em seu próprio nome e às suas expensas, as medidas judiciais ou extrajudiciais necessárias para reparar os danos e prejuízos causados, sendo de sua responsabilidade eventuais reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir em decorrência do evento danoso;

10.1.9. A **CONTRATADA** não poderá justificar o descumprimento de qualquer obrigação por inadequação de seu planejamento ou por falta de recursos;

10.1.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências do **CONTRATANTE**. Caso está seja chamada a juízo e condenada pela eventual inobservância das normas em referência, a **CONTRATADA** obriga-se a ressarci-la do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorários de advogado arbitrados na referida condenação;

10.1.11. Manter o pessoal totalmente uniformizado, identificando-o através de crachás, empregando na execução dos serviços pessoal devidamente qualificado e treinado;

10.1.12. Identificar os equipamentos, insumos, instrumentais, ferramentas e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Administração;

10.1.13. Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança dos locais onde serão executados os serviços, bem como às normas relativas à Medicina do Trabalho;

10.1.14. Apresentar a cada mês, quando da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, cópia, acompanhada do original, dos seguintes documentos:

a) Recibo de pagamento, atestando o recebimento de salários mensais e adicionais de férias, abono pecuniário e, se for o caso, salário família, assinado pelo empregado conforme artigo 464 da CLT, referente ao mês da fatura;

b) Comprovante de recolhimento do FGTS relativo aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

c) Comprovante de recolhimento dos encargos previdenciários relativos aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

d) Recibo de aviso de férias (30 dias antes do gozo), do mesmo mês da fatura, apresentar em época própria;

e) Recibo de pagamento do 13º salário (1a. e 2a. parcelas), apresentar em época própria;

10.1.15. Havendo, eventualmente, a rescisão do contrato de trabalho de um trabalhador, inclusive em decorrência de término do compromisso da execução dos serviços com a Administração, a

CONTRATADA deverá apresentar à **CONTRATANTE**, no prazo de **8 (oito) dias úteis**, os seguintes documentos:

a) Termo de Rescisão do Contrato de Trabalho, devidamente homologado, quando for o caso;

b) Documento que comprove a concessão de aviso prévio trabalhado ou indenizado;

c) Pedido de Demissão, quando for o caso;

d) Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa (CD) e do Requerimento de Seguro Desemprego, nas hipóteses em que o trabalhador possa fazer jus ao respectivo benefício;

e) Cópia da Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social;

f) Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), para comprovação da realização do exame médico demissional.

10.1.16. Considerando tratar-se de serviço contínuo com fornecimento de mão de obra, a **CONTRATADA** obriga-se ainda a:

a) Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, social e sindical dos profissionais alocados, inclusive no que se refere à jornada de trabalho;

b) Manter atualizadas as carteiras de Trabalho dos empregados, comprovando esta obrigação quando solicitado pelo Fiscal do contrato;

c) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**;

d) Manter durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas para contratar com a Administração Pública, apresentando os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista.

10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.2.1. Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas de apoio da copa/cozinha da Unidade Hospitalar, para distribuição e porcionamento das refeições;

10.2.2. Disponibilizar o levantamento das refeições que serão fornecidas a Unidade Hospitalar;

10.2.3. Disponibilizar a planta baixa da cozinha, copa e refeitório para possíveis manutenções e adequações;

10.2.4. Proporcionar todas as condições para que a **CONTRATADA** possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência;

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

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

10.2.7. Notificar a **CONTRATADA** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

10.2.8. Pagar à **CONTRATADA** o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato;

10.2.9. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11 - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS:

11.1. MENOR PREÇO GLOBAL;

11.1.1 A adjudicação por preço global se deve ao fato de todos as atividades a serem executadas estarem intrinsecamente relacionadas. A execução dos serviços por mais de uma empresa acarretaria elevado custo de administração em uma complexa rede de coordenação entre os projetos e os executantes, certamente, comprometeria a qualidade e efetividade dos resultados para o Município.

11.2. Os licitantes deverão apresentar juntamente com a proposta inicial a **PLANILHA DE ORÇAMENTOS DOS CARDÁPIOS**, os valores das refeições serão diferenciados de acordo com cada tipo de dieta ou de cada item que compõem a mesma, o licitante deverá observar que está isento dos custos de água, luz e aluguel, devendo a mesmo ser elaborada nos moldes do modelo previsto no **ANEXO X**, do presente Termo de Referência, **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA**;

11.3. Os licitantes deverão ainda apresentar a **PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS** sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, nos moldes do modelo previsto no **ANEXO XI**, do presente Termo de Referência (a tabela deste anexo serve exclusivamente como parâmetro para as licitantes, podendo ser apresentada em outros moldes conforme conveniência da licitante);

11.3.1. Nas **PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS** deverão estar incluídos, além do valor da hora trabalhada a ser pago aos funcionários convocados a este fim, está baseada no salário normativo da categoria, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, alimentação, seguro de vida, assistência médica (caso houver), insumos e tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação de serviços objeto da presente licitação;

11.3.2. O pregoeiro deverá declarar desclassificada a proposta que não atenda totalmente o objeto detalhado neste Termo de Referência, conforme determina o artigo 4ª, inciso XI da Lei 10.520/02 ou a proposta que seja notoriamente inexequível;

11.3.3. A licitante vencedora **deverá apresentar novas PLANILHA DE ORÇAMENTOS DOS CARDÁPIOS e PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS** em conformidade com as propostas vencedoras, no prazo de **02 (dois) dias úteis** após o certame, demonstrando a capacidade de cumprimento total do objeto licitado. Essas planilhas passarão por nova análise quanto a sua exequibilidade e aceitabilidade pelo gestor do contrato;

11.3.4. As propostas deverão conter indicação dos sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas, sentenças normativas ou leis que regem cada categoria profissional que executará os serviços e a respectiva data base e vigência, com base no Código Brasileiro de Ocupações – CBO, segundo disposto no inc. III do art. 21 da Instrução Normativa MPOG/SLTI Nº 02, de 30/04/2008;

11.3.5. Deverão ser observados, quando do preenchimento da **PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**, os valores, percentuais e benefícios exigidos em normas gerais e específicas aplicáveis, em especial aqueles estabelecidos na legislação vigente relativos ao recolhimento dos encargos sociais, tais como INSS, SESI ou SESC, SENAI ou SENAC, INCRA, Salário Educação, FGTS, Seguro Acidente de Trabalho/SAT/INSS, SEBRAE, Férias, 13º Salário e outros;

11.3.6. Na formulação de sua proposta, a empresa deverá observar ainda o regime de tributação ao qual está submetida, inclusive no tocante à incidência das alíquotas de ISS, PIS e COFINS sobre seu faturamento, conforme as Leis Nº 10.637/2002 e 10.833/2003 (Acórdão TCU/Plenário Nº 2.647/2009);

11.3.7. As propostas deverão conter Cópia do Acordos Coletivos, Convenções Coletivas, Sentenças Normativas ou Leis.

12 - **DA SUBCONTRATAÇÃO:**

12.1. A **CONTRATADA**, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar os serviços complementares estabelecidos em todo o subitem 4.2. deste Termo de Referência, parcialmente ou em sua totalidade, limitado a subcontratação a apenas os referidos serviços complementares.

12.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da **CONTRATADA** pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a **CONTRATANTE** pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

12.3. As empresas e/ou pessoa física a serem subcontratadas deverão ser indicadas e qualificadas pela empresa **CONTRATADA**, com a descrição dos bens e serviços a serem fornecidos e seus respectivos valores;

12.4. A subcontratação somente será autorizada mediante apresentação, pela empresa subcontratada, no que couber, de toda a documentação de habilitação exigida no Edital.

12.5. A empresa e/ou pessoa física **CONTRATADA** é responsável pelos danos causados pela subcontratada à Administração ou a terceiros na execução do objeto subcontratado.

12.6. A empresa **CONTRATADA** compromete-se a substituir imediatamente a empresa e/ ou pessoa física subcontratada, na hipótese de extinção da subcontratação, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital e seus anexos.

12.7. Aplicam-se às subcontratadas todas as regras previstas no edital.

12.8. Para que os pagamentos possam ser efetuados, a subcontratante deverá apresentar a seguinte documentação da subcontratada:

I - Empresa:

a) Regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista;

b) Nota fiscal em nome da subcontratante; (empresa vencedora da licitação)

II - Pessoa Física:

a) CPF, Nota fiscal e comprovação de regularidade previdenciária, ou

b) não sendo possível a comprovação da regularidade previdenciária a subcontratante deverá recolher a previdência social e comprovar por meio da GEFIP.

13 - SANÇÕES APLICÁVEIS:

13.1. A recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pelo **CONTRATANTE**, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do contrato caracterizam descumprimento das obrigações assumidas e permitem a aplicação das seguintes sanções pelo **CONTRATANTE**:

13.1.1. Advertência por escrito;

13.1.2. Multa, nos seguintes termos:

13.1.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do serviço não realizado;

13.1.2.2. 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia;

13.1.2.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor do serviço não realizado, no caso de atraso superior a **30 (trinta) dias**, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

13.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por até **02 (dois) anos** ou impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do cadastro de fornecedores municipal, pelo prazo de até **05 (cinco) anos**.

13.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, no prazo mínimo de **02 (dois) anos**, conforme dispõe o art. 87 da Lei Nº 8.666/93.

13.2. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:

13.2.1. Não atendimento às especificações técnicas relativas aos serviços previstos em contrato ou instrumento equivalente;

13.2.2. Retardamento imotivado da execução do serviço ou de suas parcelas;

13.2.3. Paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Municipal;

13.2.4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o consumo, como se verdadeira ou perfeita fosse;

13.2.5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade das refeições fornecida;

13.2.6. execução dos serviços com baixa qualidade;

13.3. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos subitens **13.1.1, 13.1.3 e 13.1.4**;

13.4. A multa será descontada da garantia do contrato e/ou de pagamentos eventualmente devidos à **CONTRATADA**.

13.5. As sanções relacionadas nos itens **13.1.** também poderão ser aplicadas àquele que:

13.5.1. Apresentar declaração ou documentação falsa;

13.5.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;

13.5.3. Não mantiver a proposta;

13.5.4. Falhar ou fraudar a execução do futuro contrato;

13.5.5. Comportar-se de modo inidôneo;

13.5.6. Cometer fraude fiscal;

13.5.7. Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do certame.

13.5.8. Deixar de apresentar documentação exigida para o certame ou tumultuar o certame;

13.6. As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores do Município de Paracatu.

14 - CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO:

14.1. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em conta bancária a ser indicada pela **CONTRATADA** em sua proposta, **no prazo de até 30 (trinta) dias corridos** da data do recebimento definitivo, com base no Relatório de Medição **MENSAL**, bem como na(s) Nota(s) Fiscal(is), devidamente conferidos e aprovados pelo **CONTRATANTE**.

14.1.1. O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado a prévia conferência pelo fiscal do contrato e aprovação do Gestor do Contrato.

14.1.2. As Notas Fiscais ou documentos que a acompanharem para fins de pagamento que apresentarem incorreções serão devolvidos à **CONTRATADA** e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação dos documentos, considerados válidos pelo **CONTRATANTE**.

14.1.3. Nas Notas Fiscais deverão vir os dados bancários completos da **CONTRATADA,** sob pena de não realização do pagamento até a informação dos mesmos, de obrigação da **CONTRATADA**.

15.2. Para que os pagamentos possam ser efetuados, a **CONTRATADA** deverá apresentar, junto a nota fiscal de serviços, a seguinte documentação:

- Documentos comprobatórios da regularidade fiscal e regularidade trabalhista;

- Relatório de Prestação de Serviços, devidamente atestado e aprovado pelo responsável pela fiscalização do Contrato conforme descrito no subitem **4.5**;

14.2.1. Apresentar a cada mês, quando da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, cópia, acompanhada do original, dos seguintes documentos:

a) Recibo de pagamento, atestando o recebimento de salários mensais e adicionais de férias, abono pecuniário e, se for o caso, salário família, assinado pelo empregado conforme artigo 464 da CLT, referente ao mês da fatura;

b) Comprovante de recolhimento do FGTS relativo aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

c) Comprovante de recolhimento dos encargos previdenciários relativos aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

d) Recibo de aviso de férias (30 dias antes do gozo), do mesmo mês da fatura, apresentar em época própria;

e) Recibo de pagamento do 13º salário (1a. e 2a. parcelas), apresentar em época própria;

14.3. Sobre o valor devido ao contratado, a Administração efetuará as retenções tributárias cabíveis.

14.4. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar Nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável;

14.5. É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato;

14.6. DADOS PARA FATURAMENTO:

Razão Social: **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

CNPJ: **20.583.431/0001-35**

Endereço: Centro Administrativo Avenida São João Paulo II nº 2045 1º andar Bairro Paracatuzinho – Paracatu-MG.

CEP: 38.603-400

15 - PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA:

15.1. A Ata terá a vigência de **12 (doze) meses** contados de sua publicação na Imprensa Oficial do Município.

16 - DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

16.1. 02.06.01.10.302.0022.2382.33.90.30.00 **FICHA 962 FR 102/155/159/255/259** – Códigos de aplicação: **300.0000 – Saúde / 300.0020 – Transf. Rec. Estado – Outros /300.0010 – Transf. Rec. Média Alta Complexidade.**

16.2. 02.06.01.10.302.0022.2391.33.90.30.00 **FICHA 987 FR 155/255** – Código de aplicação: **300.0020 – Transf. Rec. Estado – Outros.**

17 - CONTA CORRENTE:

17.1 CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Ag 0138-4

C/c nº 28-0

C/c nº 624034-8

18 - ORIGEM DOS RECURSOS:

(x) Federal;

(x) Estadual;

(x) Recursos próprios;

( ) Outros

Paracatu-MG, 02 de Junho de 2023.

Umarques da Silva Couto
Secretário Municipal de Saúde
Portaria nº 0801/2022

Aracelle A. Macedo Mundim
Coordenador Hospitalar Assistencial
Portaria nº 0321/2022
Responsável pelas Informações Técnicas e Elaboração dos Cardápios

Kelle Martins de Melo
Auxiliar Administrativo
Matricula nº **13820268-3**
Responsável pela Elaboração do TR

ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

QUANTIDADES DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS CONSIDERANDO 365 (TREZENTOS E SESSENTA E CINCO DIAS DO ANO)

(A)

PACIENTE

Item	Especificação do Serviço	Unidade	Quant. diária	Quant. anual
01	Café da manhã	Refeição	100	36.500
02	Colação	Refeição	100	36.500
03	Almoço	Refeição	100	36.500
04	Lanche da tarde	Refeição	100	36.500
05	Jantar	Refeição	100	36.500
06	Ceia	Refeição	100	36.500
07	Fórmulas infantis, módulos de fibras, hiperprotéicos, hipercalóricos, espessantes,	Refeição	10	3.650

ACOMPANHANTES

Item	Especificação do Serviço	Unidade	Quant. diária	Quant. anual
01	Café da manhã	Refeição	80	29.200
02	Colação*	Refeição	10	3.650
03	Almoço	Refeição	80	29.200
04	Lanche da tarde	Refeição	80	29.200
05	Jantar	Refeição	80	29.200

SERVIDORES

Item	Especificação do Serviço	Unidade	Quant. Diária	Quant. anual
01	Café da manhã	Refeição	170	62.050
02	Colação*	Refeição	10	3.650
03	Almoço	Refeição	170	62.050
04	Lanche da tarde	Refeição	170	62.050
05	Jantar	Refeição	90	32.850
06	Ceia	Refeição	90	32.850

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA
MAPAS DAS DIETAS POR UNIDADES

Clínica Médica e Pediatria
Refeição: _____ Data:___/___/_____

DIETA	CM		PED	
	Pac	Ac	Pac	Ac
Livre				

Livre Criança		
Hipossódica.		
Hipossódica/Laxativa		
Hipossódica/Constipante		
Hipossódica com Restrição Hídrica		
Diabetes (DM)		
DM/Hipossódica		
DM/Laxativa		
DM/Constipante		
DM/Hipossódica/IRC		
IRC		
Hipercalórica		
Hipercalórica/Hiperproteica		
Hiperproteica		
Laxativa		
Constipante		
Hipolipídica		
Hipolipídica Hipossódica		
Pastosa		
Pastosa/Hipossódica		
Pastosa/DM		
Pastosa Hipossódica/DM		
Líquida		
Líquida Restrita		
Líquida sem Resíduos		
Líquida Gelada		
Líquida Sonda		
Branda		
Branda/Hipossódica		
Branda/DM		
Branda/Hipossódica/DM		
Branda Hipolipídica		
Sem Irritante Gástrico		
Sopa		
NAN		
Sorvete		
Fruta		
Água de coco		
Vitamina		
Salada de Fruta		
Pão		
Leite		
Carne (porção)		
Suco		
Mingau		
Ver Cartão (Paciente)		

Serviço de Nutrição e Dietética HMP
Mapa de Dietas

Maternidade / UTI/ Clínica Cirúrgica

Refeição: _____ Data:___/___/_____

DIETA	MAT		CC		UTI
	Pac	Ac	Pac	Ac	
Livre					
Livre Criança					
Hipossódica.					
Hipossódica/Laxativa					
Hipossódica/Constipante					
Hipossódica com Restrição Hídrica					
Diabetes (DM)					
DM/Hipossódica					
DM/Laxativa					
DM/Constipante					
DM/Hipossódica/IRC					
IRC					
Hipercalórica					
Hipercalórica/Hiperproteica					
Hiperproteica					
Laxativa					
Constipante					
Hipolipídica					
Hipolipídica Hipossódica					
Pastosa					
Pastosa/Hipossódica					
Pastosa/DM					
Pastosa Hipossódica/DM					
Líquida					
Líquida Restrita					
Líquida sem Resíduos					
Líquida Gelada					
Líquida Sonda					
Branda					
Branda/Hipossódica					
Branda/DM					
Branda/Hipossódica/DM					
Branda Hipolipídica					
Sem Irritante Gástrico					
Sopa					
NAN					
Sorvete					
Fruta					
Água de coco					
Vitamina					
Salada de Fruta					
Pão					
Leite					

Carne (porção)			
Suco			
Mingau			
Ver Cartão (Paciente)			

Serviço de Nutrição e Dietética HMP
Mapa de Dietas

Pronto Socorro

Refeição: _____ Data:___/___/_____

DIETA	Pronto Socorro	
	Pac	Ac
Livre		
Livre Criança		
Hipossódica.		
Hipossódica/Laxativa		
Hipossódica/Constipante		
Hipossódica com Restrição Hídrica		
Diabetes (DM)		
DM/Hipossódica		
DM/Laxativa		
DM/Constipante		
DM/Hipossódica/IRC		
IRC		
Hipercalórica		
Hipercalórica/Hiperproteica		
Hiperproteica		
Laxativa		
Constipante		
Hipolipídica		
Hipolipídica Hipossódica		
Pastosa		
Pastosa/Hipossódica		
Pastosa/DM		
Pastosa Hipossódica/DM		
Líquida		
Líquida Restrita		
Líquida sem Resíduos		
Líquida Gelada		
Líquida Sonda		
Branda		
Branda/Hipossódica		
Branda/DM		
Branda/Hipossódica/DM		
Branda Hipolipídica		
Sem Irritante Gástrico		
Sopa		
NAN		
Sorvete		
Fruta		
Água de coco		
Vitamina		
Salada de Fruta		
Pão		
Leite		

Carne (porção)	
Suco	
Mingau	
Ver Cartão (Paciente)	

ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA

HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES

Horário das refeições dos pacientes e acompanhantes:	
REFEIÇÃO	**HORÁRIOS**
Café da Manhã	07h00min
Colação	09h00min
Almoço	11h30min
Lanche da Tarde	15h00min
Jantar	18h00min
Ceia	21h00min
Dieta Especial	Sempre que solicitado
Fórmula Infantil	Sempre que solicitado

Horário das refeições dos Servidores do Hospital Municipal	
REFEIÇÃO	**HORÁRIOS**
Café da Manhã	07:00 às 08:30h
Colação (se diabético ou lactente)	09:00h
Almoço	12:00 às 13:30h
Lanche da Tarde	15:00h
Jantar	20:00 às 21:30h
Ceia	22:30 às 00:00h

Horário de entrega das Refeições Transportadas na Maternidade Municipal	
REFEIÇÃO	**HORÁRIOS**
Café da Manhã	07:00h
Colação (se diabético ou lactente)	09:00h
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	20:00
Ceia	22:30

ANEXO IV – TERMO DE REFERÊNCIA

(CARDÁPIOS)
(A)
PACIENTES – CAFÉ DA MANHÃ DIETA LIVRE

PACIENTE- CAFÉ DA MANHÃ DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Porção a ser entregue**	**Frequência Semanal**
1	Café (c/ ou s/ açúcar)	ml	1 copo descartável	100 ml	Todos os dias
	Chá (c/ ou s/ açúcar)	ml			
2	Leite Integral, desnatado ou 0 lactose (c/ ou s/ açúcar)	ml	Copo descartável 200 ml	200 ml	Todos os dias
	Café com leite (c/ ou s/ açúcar)				
	Leite com achocolatado (normal ou diet)				
	Leite com cereal infantil				
3	Pão Francês (c/ ou s/ manteiga)	Un	50g	1 unidade	Todos os dias
	Pão doce				
	Biscoito tipo Cream Cracker	Un	Un	6 unidades	Todos os dias
	Biscoito tipo Água e Sal				
	Biscoito tipo maisena				
4	Biscoito de Polvilho tipo Peta				
5	Pão 100% Integral sem adição açúcar	Un	Fatia	2 Fatias	Todos os dias
6	Mingau* (Maisena ou Cereal infantil ou fubá ou aveia) *(somente se o paciente optar)	ml	1 copo descartável	300 ml	Todos os dias
7	Fruta	Und	Porção	1 unidade	Todos os dias

(CARDÁPIOS)
(B)
PACIENTES – COLAÇÃO

PACIENTES - COLAÇÃO					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Porção a ser entregue**	**Frequência Semanal**
1	Iogurte (normal, 0%gordura e diet)	ml	1 copo descartável	200ml	3x/semana
	Gelatina (normal e diet)		1 copo descartável		2x/semana
	Água de coco		1 caixinha		

(CARDÁPIOS)
(C)
PACIENTES – LANCHE DA TARDE

PACIENTE- CAFÉ DA TARDE DIETA LIVRE				
ESPECIFICAÇÃO	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Porção a ser entregue**	**Frequência Semanal**
Café (c/ ou s/ açúcar)	ml	1 copo descartável	100 ml	Todos os dias
Chá (c/ ou s/ açúcar)	ml			
Leite Integral, desnatado ou 0 lactose (c/ ou s/ açúcar)	ml		200 ml	Todos os dias
Café com leite (c/ ou s/ açúcar)				

Leite com achocolatado (normal ou diet) Leite com cereal infantil		Copo descartável 200 ml		
Pão Francês (c/ ou s/ manteiga) Pão doce	Un	50g	1 unidade	Todos os dias
Biscoito tipo Cream Cracker Biscoito tipo Água e Sal Biscoito tipo maisena Biscoito de Polvilho tipo Peta	Un	Un	6 unidades	Todos os dias
Pão 100% Integral sem adição açúcar	Un	Fatia	2 Fatias	Todos os dias
Mingau* (Maisena ou Cereal infantil ou fubá ou aveia) *(somente se o paciente optar)	ml	1 copo descartável	300 ml	Todos os dias

(CARDÁPIOS)
(D)
PACIENTES – VARIAÇÕES DO LANCHE DA TARDE

PACIENTES – VARIAÇÕES DO LANCHE DA TARDE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Porção a ser entregue**	**Frequência Semanal**
1	Salada de frutas (c/ ou s/ aveia)	Ml	1 copo descartável	300 ml	2x por semana
2	1 fatia de bolo (100g) + 1 copo de 200 ml de suco de polpa de fruta ou Leite ou chá (200ml) ou café 100 ml (c/ ou s/ açúcar)	Und	1 kit	1 kit completo	1x por semana
3	Sanduiche (1 pão francês + 1 fatia de mussarela + 1 fatia de presunto + alface + tomate) + 1 copo de 200 ml de suco de polpa de (c/ ou s/ açúcar)	Und	1 kit	1 kit completo	1x por semana
4	Biscoito de Polvilho tipo peta (6 unidades) + 1 copo Leite ou chá (200ml) ou café 100 ml (c/ ou s/ açúcar)	Um	1 kit		1x por semana
5	Biscoito de Polvilho tipo peta (6 unidades) ou bolacha maisena (6 unidades) 1 copo Leite (integral, desnatado ou soja) gelado, batido com suco de polpa de maracujá (200ml), c/ ou s/ açúcar)	Ml	1 kit	1 kit	1x por semana
6	Canjica (c/ ou s/ açúcar)	Ml	1 copo descartável	300 ml	1x por semana

(CARDÁPIOS)
(E)
PACIENTES – ALMOÇO E JANTAR

PACIENTES – ALMOÇO E JANTAR DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Porção a ser entregue**	**Frequência Semanal**
1	Salada crua (alface crespa, alface lisa, alface roxa, alface americana, acelga, agrião, espinafre, cenoura, couve, pepino, rabanete, repolho, repolho branco, repolho roxo, rúcula, tomate, beterraba, jiló) a salada deverá se composta de 2 (dois) ou mais ingredientes	gr	Colher de arroz cheia	3 Colheres 40g	Todos os dias
	Salada cozida (abóbora verde, abóbora cabotiá, berinjela, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, vagem, cenoura, batata, batata doce, quiabo)		Colher de arroz cheia	2 Colheres 80g	
Será escolhido APENAS 1 (UMA) OPÇÃO DE CADA ITEM:					
2	Arroz Branco e/ou Arroz integral	gr	Escumadeira cheia	2 Escumadeiras 200g	5x por semana
	Arroz à grega				2x por semana
3	Feijão carioca	gr	Concha média cheia	1 concha média cheia 80g	5x por semana
	Feijão Preto				1x por semana
	Tutu de feijão				1x por semana
4	Aves (150g sem osso ou 240g com osso)	gr	150g ou 240g	150g ou 240g	2x por semana
	Carne bovino (150g sem osso)		150g	150g	3x por semana
	Peixe (190g sem espinha)		190g	190g	1x a cada 15 dias
	Carne suína (150g sem osso e 240g com osso)		150g ou 240g	150g ou 240g	2x por semana
	Ovos (cozido, frito, pochê, omelete, frito)		Unidade	2 unidades	Em substituição
5	Verduras cozidas (abóbora verde, abóbora cabotiá, batata, batata doce, berinjela, cará, cenoura, inhame, jiló, mandioca, milho, quiabo, vagem, repolho, couve-flor, brócolis)	gr	Colher de arroz cheia	2 Colheres 120g	7x por semana
	Purês e cremes (batata, mandioca, abóbora, inhame, milho, espinafre)			2 Colheres 150g	2x por semana

	Massas (Alho e óleo, ao sugo, molho branco, bolonhesa, lasanhas) Macarrão integral			2 Colheres 150g	2x por semana
	Farofas e Virados (Frango, carne, ovo)			1 Colheres 50g	2x por semana
	Torta (carne, frango com legumes)	Un	fatia	120g	2x por semana
6	Suco de polpa de fruta (c/ ou s/ açúcar)	ml	1 copo descartável	200 ml	Todos os dias

A SOBREMESA SERÁSERVIDA APENAS NO HORÁRIO DO ALMOÇO					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Porção a ser entregue**	**Frequência Semanal**
1	Fruta	un	Porção	1 unidade	7 x por semana

(CARDÁPIOS)
(F)
PACIENTES – CEIA DIETA LIVRE

PACIENTE- CAFÉ DA MANHÃ DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Porção a ser entregue**	**Frequência Semanal**
1	Café (c/ ou s/ açúcar)	Ml	1 copo descartável	100 ml	Todos os dias
	Chá (c/ ou s/ açúcar)	Ml			
2	Leite Integral, desnatado, 0 lactose (c/ ou s/ açúcar)	Ml	Copo descartável 200 ml	200 ml	Todos os dias
	Café com leite (c/ ou s/ açúcar)				
	Leite com achocolatado (normal ou diet)				
	Leite com cereal infantil				
3	Pão Francês (c/ ou s/ manteiga)	Um	50g	1 unidade	Todos os dias
	Pão doce				
	Biscoito tipo Cream Cracker				
	Biscoito tipo Água e Sal				
	Biscoito tipo maisena				
4	Biscoito de Polvilho tipo Peta	Um	Un	6 unidades	Todos os dias
5	Pão 100% Integral sem adição açúcar	Um	Fatia	2 Fatias	Todos os dias
6	Mingau* (Maisena ou Cereal infantil ou fubá ou aveia) *(somente se o paciente optar)	Ml	1 copo descartável	300 ml	Todos os dias
7	Fruta	Und	Porção	1 unidade	Todos os dias

(CARDÁPIOS)
(G)
PACIENTES – FÓRMULAS E SUPLEMENTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	Medida Caseira	Porção a ser entregue	Frequência Semanal
1	Fórmula infantil de início para lactentes de 0 a 6 meses de idade. Igual ou superior ao Nan 1 Pro – Nestlé®	Um	Medida na embalagem	30 ml preparado	Sempre que solicitado
2	Fórmula infantil de segmento para lactentes de 6 a 12 meses de idade. Igual ou superior ao Nan 2 Pro – Nestlé®				
3	Fórmula infantil especial, isenta de lactose, com 60% de predominância de soro do leite. Igual ou superior ao Nan SL – Nestlé®				
4	Fórmula infantil para lactentes a base 100% de aminoácidos livres. Igual ou superior ao Neocate – Nestlé®				
5	Fórmula infantil para lactentes e segmento com proteína extensamente hidrolisada e restrição de lactose. Igual ou superior ao Pregomin – Danone®				
6	Fórmula infantil especial, segurança na substituição da proteína animal, 100% de proteína isolada de soja. Igual ou superior ao Nan Soy – Nestlé®				
7	Módulo de proteínas para nutrição enteral e oral com 100% de proteína isolada do soro do leite, aspecto físico pó solúvel, sabor baunilha ou sem sabor	Um	Medida na embalagem	1 Medida	Sempre que solicitado
8	Módulo de maltodextrina para nutrição enteral e oral. Módulo de carboidrato complexo, indicado para pacientes com necessidades energéticas aumentadas ou incapazes de satisfazer suas necessidades calóricas. Módulo de 100% maltodextrina, sem adição de sacarose e/ou adoçante, lactose, glúten e sem sabor, aspecto físico sem sabor.	Um	Medida na embalagem	1 Medida	Sempre que solicitado
9	Módulo proteico de albumina pura. Fonte de proteína: clara do ovo concentrada (desidratada e	Un	Medida na embalagem	1 Medida	Sempre que solicitado

	pasteurizada). Sem adição de sacarose, lactose e glúten.				
10	Módulo de fibra alimentar para nutrição enteral e oral, constituído por um mix de fibras, sendo 60 a 65% de fibras solúveis e 35 a 40% de fibra insolúveis.	Um	Medida na embalagem	1 Medida	Sempre que solicitado
11	Módulo de fibra alimentar para nutrição enteral e oral, constituído 1005 de fibras solúveis.	Um	Medida na embalagem	1 Medida	Sempre que solicitado

(CARDÁPIOS)
(H)
PACIENTES – DIETAS ESPECIAIS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	Medida Caseira	Porção a ser entregue	Frequência Semanal
1	Sorvete (0% de gordura, normal ou diet)	ml	1 copo descartável	300 ml	Sempre que solicitado
2	Picolé de frutas	un	1 unidade	1 un	Sempre que solicitado
3	Gelatina (normal ou diet)	ml	1 copo descartável	300 ml	Sempre que solicitado
4	Água de coco	Und	1 caixinha	200 ml	Sempre que solicitado
5	Suco de fruta Natural	ml	1 copo descartável	300 ml	Sempre que solicitado
6	Água mineral	ml	1 copo descartável	500 ml	Sempre que solicitado
7	Coquetel laxante	Ml	1 copo descartável	300 ml	Sempre que solicitado
8	Coquetel constipante	ml	1 copo descartável	300 ml	Sempre que solicitado
9	Preparo para Colonoscopia	ml	1 un	1 kit	Sempre que solicitado
10	Vitamina de frutas	ml	1 copo descartável	300 ml	Sempre que solicitado

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES

DESCRIÇÕES DAS DIETAS
(I)

1. DIETA LIVRE

1.1. INTRODUÇÃO

1.1.1. Dieta que atende as leis da nutrição: lei da harmonia, adequação, qualidade e quantidade dos alimentos.

1.1.2. Não há restrição de preparações e consistência dos alimentos.

1.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

1.2.1. A dieta geral é indicada para as pessoas que não necessitam de modificações dietoterápicas específicas.

1.2.2. Seu objetivo é o de fornecer uma quantidade suficiente de proteínas, calorias e outros nutrientes.

1.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

1.3.1. Sem alteração de consistência;

1.3.2. Sem alteração de nutrientes.

1.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

1.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta	Depende da opção	
Colação	Iogurte de Polpa de Fruta	1 copo	200 mL
Almoço	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Sobremesa	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Lanche	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
Jantar	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g

	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta	Depende da opção	

2. DIETA BRANDA

2.1. INTRODUÇÃO

2.1.1. Dieta de transição para a livre.

2.1.1.1. Apresenta baixos níveis de celulose e tecido conectivo, abrandados por cocção ou por ação mecânica, facilitando o trabalho digestório.

2.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

2.2.1. É indicada para pacientes no pós-operatório, enfermidades do esôfago, pacientes com uso de próteses dentárias e aqueles com dificuldades leves na mastigação ou deglutição.

2.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

2.3.1. Dieta com tecidos conectivos e celulose abrandados por cocção;

2.3.1.1. Sem alteração de nutrientes;

2.3.1.2. Alimentos com textura macia, para que possam ser mastigados e deglutidos com pouco esforço;

2.3.2. Alimentos que devem ser excluídos da dieta:

a) Especiarias e condimentos fortes;

b) Bebidas gaseificadas;

c) Hortaliças e legumes crus;

d) Alimentos duros.

e) Feijão cozido em grãos (apenas em caldo);

2.3.3. Alimentos que podem fazer parte desta dieta:

a) Purês, legumes cozidos em pedaços;

b) Carnes desfiadas ou moída;

c) Massas bem cozidas;

d) Pães e biscoitos.

e) Frutas macias;

f) Alimentos bem cozidos e de fácil mastigação;

2.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

2.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta Macia	Depende da opção	
Colação	Iogurte de Polpa de Fruta	1 copo	200 mL
Almoço	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (só caldo)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Cozida	2,5 colheres de arroz	120 g
	Carne Desfiada ou Moída	2,5 colheres de arroz cheia	150 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Sobremesa Macia	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Lanche	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
Jantar	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (só caldo)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Carne Desfiada ou Moída		150 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Café com açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g

	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta Macia	Depende da opção	

3. DIETA LEVE

3.1. INTRODUÇÃO

3.1.1. Dieta de transição para a branda e a livre. Tem por finalidade favorecer a digestão dos alimentos em situações com comprometimento de fases mecânicas do processo digestório, numa fase pós-operatória ou em situações que a função gastrointestinal esteja debilitada.

3.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

3.2.1. É indicada para pacientes com preparo de determinados exames, no pré e pós-operatório, dificuldade de deglutição e mastigação, e em casos de intolerância a alimentos sólidos.

3.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

3.3.1. Proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico;

3.3.2. Normalmente utilizada em pré e pós-operatório;

3.3.3. Alimentos que podem ser excluídos:

a) Especiarias e condimentos fortes;

b) Bebidas gaseificadas;

c) Hortaliças e legumes crus.

3.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

3.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta Macia	Depende da opção	
Colação	Iogurte de Polpa de Fruta	1 copo	200 mL
Almoço	Sopa	1 prato	350 mL
	Torrada	6 unidades	40 g
	Fruta Macia	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Lanche	Café com açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g

	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
Jantar	Sopa	1 prato	350 mL
	Torrada	6 unidades	40 g
	Fruta Macia	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta Macia	Depende da opção	

3.5. OPÇÕES DE SOPAS

3.5.1. Sopa de legumes com/sem macarrão com/sem carne moída

3.5.2. Sopa de feijão com macarrão com/sem carne

3.5.3. Canja de galinha

3.5.4. Sopa de legumes com/sem macarrão com/sem frango desfiado

3.5.5. Sopa de feijão com macarrão com/sem frango desfiado

3.5.6. Caldo verde

4. DIETA PASTOSA

4.1. INTRODUÇÃO

4.1.1. Dieta de transição para a leve e a branda. Apresenta alimentos abrandados por cocção ou por ação mecânica, facilitando o trabalho digestório, deglutição e a mastigação.

4.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

4.2.1. Pacientes que requeiram o mínimo de esforço na mastigação, para fornecer alimentos que estimulem a deglutição, em dieta nutricionalmente adequada e em consistência que evite a aspiração, evitando também a desidratação.

4.2.2. É indicada para pacientes com dificuldade de mastigação ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias.

4.2.3. Pacientes que sofreram acidente vascular cerebral (AVC), neoplasias, principalmente de cabeça e pescoço, miastenia grave, doença de Parkinson, degeneração cerebral, síndrome de Guillian - Barrê e outros.

4.2.4. Os líquidos apresentam maior dificuldade de controle durante a deglutição, portanto, geralmente não são incluídos na dieta. Os alimentos sólidos, assim como os líquidos, são introduzidos gradualmente na dieta.

4.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

4.3.1. Todos os alimentos são liquidificados;

4.3.2. No mercado atualmente, temos os espessantes industrializados, que podem ser adicionados às preparações quentes ou frias, como sucos de frutas, sopas e água, para melhorar o aporte de líquidos;

4.3.3. Alimentos que podem ser incluídos na dieta:

a) Mingau e vitaminas cremosas;

b) Cremes de frutas;

c) Iogurte cremosos;

d) Sopas cremosas;

4.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

4.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Mingau Cremoso	1 copo	250 mL
	Suco Engrossado	1 copo	200 mL
Colação	Iogurte Cremoso	1 copo	200 mL
Almoço	Sopa cremosa	1 prato	350 mL
	Suco Engrossado	1 copo	200 mL
Lanche	Vitamina Cremosa	1 copo	300 mL
Jantar	Sopa cremosa	1 prato	350 mL
	Suco Engrossado	1 copo	200 mL
Ceia	Mingau Cremoso	1 copo	250 mL
	Suco Engrossado	1 copo	200 mL

5. DIETA LÍQUIDA COMPLETA

5.1. INTRODUÇÃO

5.1.1. Tem por finalidade favorecer a hidratação e facilitar o trabalho digestório.

5.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

5.2.1. Pacientes com cirurgia de cabeça e pescoço, casos graves de infecção, pós-operatório, transtornos intestinais, preparo de exame e pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição.

5.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

5.3.1. Proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico;

5.3.2. Composta por alimentos na consistência líquida ou que liquefazem na boca;

5.3.3. Alimentos, que podem ser incluídos na dieta:

a) Leite, iogurte, mingau e vitaminas ralas;

b) Chás e café;

c) Sucos de fruta;

d) Sopas na consistência líquida;

e) Gelatina e sorvete.

5.3.4. Em caso de dieta líquida gelada, adequar a temperatura da dieta, mantendo as quantidades das refeições.

5.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

5.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café ou Chá com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Mingau	1 copo	250 mL
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Colação	Iogurte	1 copo	200 mL
Almoço	Sopa Liquidificada	1 prato	350 mL
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
	Gelatina	1 copo	200 mL
Lanche	Café ou Chá com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Mingau	1 copo	250 mL
Jantar	Sopa Liquidificada	1 prato	350 mL
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Mingau	1 copo	250 mL
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL

6. DIETA LÍQUIDA RESTRITA

6.1. INTRODUÇÃO

6.1.1. Dieta restrita em nutrientes, geralmente empregada no pós-operatório, preparo para exames ou para pacientes que necessitem de repouso gastrointestinal.

6.1.2. Tem como finalidade a hidratação do paciente.

6.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

6.2.1. É indicada para pacientes que necessitem de repouso gastrointestinal.

6.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

6.3.1. Dieta qualitativa e quantitativamente inadequada para cobrir as necessidades nutricionais dos micronutrientes;

6.3.2. Necessidade de suplementação e monitorização clínica do paciente, em relação ao estado nutricional;

6.3.3. Dieta constituída apenas de:

a) Água de Coco;

b) Caldo de legumes coado;

c) Suco de frutas coado;

d) Chás claros;

e) Gelatinas.

6.3.4. Alimentos que devem ser excluídos na dieta:

a) Cereais integrais com exceção do caldo;

b) Leguminosas;

c) Condimentos com exceção do sal;

d) Sucos de frutas que contêm polpa;

e) Hortaliças com exceção caldo;

f) Carnes de todos os tipos e os respectivos caldos;

g) Leite e derivados.

6.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

6.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Chá com Açúcar	1 copo pequeno	200 mL
	Suco Coado com Açúcar	1 copo	200 mL
Colação	Água de Coco	1 copo	200 mL
Almoço	Caldo de Legumes Coado	1 prato	350 mL

	Suco Coado com Açúcar	1 copo	200 mL
	Gelatina	1 copo	200 mL
Lanche	Chá com Açúcar	1 copo pequeno	200 mL
	Suco Coado com Açúcar	1 copo	200 mL
	Gelatina	1 copo	200 mL
Jantar	Caldo de Legumes Coado	1 prato	350 mL
	Suco Coado com Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Chá com Açúcar	1 copo pequeno	200 mL
	Suco Coado com Açúcar	1 copo	200 mL

7. DIETA PARA DIABÉTICOS

7.1. INTRODUÇÃO

7.1.1. A dieta é a base do tratamento desta patologia, quer como medida exclusiva ou conciliado ao tratamento medicamentoso.

7.1.2. É uma dieta onde há a restrição de carboidratos simples e a introdução de carboidratos complexos, auxiliando no controle glicêmico.

7.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

7.2.1. É indicada para paciente com diabetes, tendo como objetivo corrigir as anomalias metabólicas características do diabetes, manter o peso ideal e prevenir complicações associadas ao diabetes.

7.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

7.3.1. Hipocalórica, hipoglicídica, normoproteica e normolipídica;

7.3.2. Controlar o nível de glicemia do paciente, evitando crises de hipoglicemia ou hiperglicemia.

7.3.3. Podem ter consistência normal, branda, leve, pastosa ou líquida;

7.3.4. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível e observando:

7.3.5. Restrições ao açúcar das preparações, que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês previamente aprovado pela nutricionista da **CONTRATANTE** e em quantidade determinada pela **CONTRATANTE**;

7.3.6. As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamente Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet";

7.3.7. O leite utilizado nas preparações descritas deverá ser desnatado, ou à critério da nutricionista da Unidade Hospitalar;

7.3.8. No almoço e jantar a guarnição deverá ser uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido;

7.3.9. Opções de vegetais para preparações: folhosos em geral, abobrinha, berinjela, maxixe, repolho, tomate, couve-flor, jiló, chuchu, brócolis, quiabo e vagem;

7.3.10. Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deverá ser suplementada.

7.3.11. Equivalentes a 0,5 unidade de pão francês: 1 fatia de pão integral, 5 bolachas água e sal/água, 4 torradas;

7.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

7.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café	1 copo pequeno	80 mL
	Adoçante	1 sachê	0,8 g
	Leite Desnatado	1 copo	200 mL
	Pão Francês	0,5 unidade	25 g
	Manteiga de origem animal c/ ou s/ sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta	Depende da opção	
Colação	Iogurte de Polpa de Fruta Diet	1 copo	200 mL
Almoço	Arroz Branco Cozido	1 escumadeira grande cheia	100 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Folhosa Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição: Legumes Cozidos	3 colheres de arroz cheia	120 g
	Carne	Depende da opção	
	Sobremesa: Fruta ou Gelatina Diet	Depende da opção	
	Suco	1 copo	200 mL
	Adoçante	1 sachê	0,8 g
Lanche	Café	1 copo pequeno	80 mL
	Adoçante	1 sachê	0,8 g
	Leite Desnatado	1 copo	200 mL
	Pão Francês	0,5 unidade	25 g
	Manteiga de origem animal c/ ou s/ sal	1 colher de chá cheia	10 g
Jantar	Arroz Branco Cozido	1 escumadeira grande cheia	100 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g

	Salada Folhosa Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição: Legumes Cozidos		120 g
	Carne	Depende da opção	
	Sobremesa: Fruta	Depende da opção	
	Adoçante	1 sachê	0,8 g
Ceia	Café	1 copo pequeno	80 mL
	Adoçante	1 sachê	0,8 g
	Leite Desnatado	1 copo	200 mL
	Pão Francês	0,5 unidade	25 g
	Manteiga de origem animal c/ ou s/ sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta	Depende da opção	

8. DIETA HIPOSSÓDICA

8.1. INTRODUÇÃO

8.1.1. As dietas hipossódicas são prescritas primariamente para a prevenção ou controle de edemas e hipertensão ou hipernatremia.

8.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

8.2.1. É indicada para pacientes renais, cardíacos, que apresentam hipertensão, com ou sem edema.

8.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

8.3.1. Não são permitidos alimentos enlatados ou embutidos;

8.3.2. Podem ter consistência normal, branda, leve, pastosa ou líquida, devendo seguir sempre que possível os cardápios dessas dietas;

8.3.3. A dieta é preparada sem o acréscimo de sal (apenas com temperos naturais), sendo encaminhado, no almoço e jantar, um sache de sal (1g) para acréscimo.

8.3.4. Deverá ser utilizada margarina sem sal.

8.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

8.4.1. Cinco (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

9. DIETA ASSÓDICA

9.1. INTRODUÇÃO

9.1.1. Dieta assódica é a dieta sem nenhuma adição de sódio.

9.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

9.2.1. É indicada para pacientes com problemas renais ou hepáticos, principalmente nos casos mais avançados da doença.

9.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

9.3.1. Não é permitida nenhuma adição de sal na dieta oferecida;

9.3.2. Podem ter consistência normal, branda, leve, pastosa ou líquida, devendo seguir sempre que possível os cardápios dessas dietas;

9.3.3. Não são permitidos alimentos enlatados ou embutidos;

9.3.4. A dieta é preparada sem o acréscimo de sal (apenas com temperos naturais);

9.3.5. Todas as preparações são isentas de sal no preparo, inclusive os pães.

9.3.6. Margarina sem sal

9.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

9.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

10. DIETA HIPOLIPÍDICA

10.1. INTRODUÇÃO

10.1.1. Dieta isenta da adição de gorduras e restrita em alimentos ricos em lipídios. A restrição de gorduras implica tanto na limitação de gorduras visíveis como de gordura incorporada ao alimento.

10.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

10.2.1. Destina-se a pacientes onde a restrição de gorduras pode interferir, favoravelmente, no sistema digestivo.

10.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

10.3.1. Podem ter consistência normal, branda, leve, pastosa ou líquida, devendo seguir sempre que possível os cardápios dessas dietas;

10.3.2. Todos os alimentos são preparados sem a adição de qualquer tipo de gordura.

10.3.3. Alimentos que devem ser incluídos na dieta:

a) Leites e derivados desnatados;

b) Carnes magras, sem gorduras visíveis ou pele;

10.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

10.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

11. DIETA HIPOPROTÉICA

11.1. INTRODUÇÃO

11.1.2. Dieta restrita em proteínas, a fim de diminuir o trabalho renal e hepático, dependendo do grau de evolução da doença.

11.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

11.2.1. A dieta hipoprotéica é indicada para pacientes com problemas renais ou hepáticos.

11.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

11.3.1. Dieta normocalórica, hiperglicídica, hipoprotéica e normolipídica;

11.3.2. Podem ter consistência normal, branda, leve, pastosa ou líquida, devendo seguir sempre que possível os cardápios dessas dietas;

11.3.3. Restringir a quantidade de PAVB (proteína de alto valor biológico) nas refeições:

a) Leite e derivados devem ser excluídos das preparações;

b) Carne bovina sem osso: 100 g;

c) Aves sem osso/com osso: 100 g / 150 g;

d) Peixe filé: 100 g;

e) Ovo: 1 unidade.

11.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

11.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café com/sem Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal s/ sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta	Depende da opção	
Colação	Água de Coco	1 copo	200 mL
Almoço	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Sobremesa	Depende da opção	
	Suco com/sem Açúcar	1 copo	200 mL

Lanche	Café com /sem Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal s/ sal	1 colher de chá cheia	10 g
Jantar	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Suco com/sem Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Café com/sem Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal s/ sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta	Depende da opção	

12. DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA

12.1. INTRODUÇÃO

12.1.1. Composta por nutrientes necessários ao organismo para sua manutenção, reparação, processos vitais, crescimento e desenvolvimento.

12.1.2. Acrescida de um aporte de calorias e proteínas.

12.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

12.2.1. Dieta indicada para paciente que necessitam de reposição de proteínas e calorias, devido à perda de massa corpórea, hipercatabolismo, queimaduras ou pacientes que estejam com o estado imunológico diminuído.

12.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

12.3.1. Hipercalórica, hiperglicídica, hiperprotéica e normolipídica;

12.3.2. Podem ter consistência normal, branda, leve, pastosa ou líquida, devendo seguir sempre que possível os cardápios dessas dietas;

12.3.3. Aumento da oferta de alimentos fontes de proteínas, principalmente as PAVB (proteína de alto valor biológico).

12.3.4. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre apresentando os seguintes alimentos:

a) Desjejum, lanche da tarde e ceia: sucos e leite integral em maior quantidade (com ou sem achocolatado), geleia, 2 unidades de pães/equivalentes;

b) Colação - vitamina ou iogurte em maior quantidade;

c) Almoço e jantar – acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio e arroz e sucos em maior quantidade;

d) Devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional se necessário.

12.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

12.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	300 mL
	Manteiga de origem animal com sal	1 unidade	50 g
	Biscoito Água e Sal	5 Unidades	40 g
	Geleia de Frutas	1 porção individual	15 g
	Fruta	Depende da opção	
Colação	Iogurte de Polpa de Fruta	1 copo	300 mL
Almoço	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	250 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Sobremesa	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	300 mL
Lanche	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	300 mL
	Pão Francês com Manteiga de origem animal com sal	1 unidade	50 g
	Biscoito Água e Sal	5 Unidades	40 g
	Geleia de Frutas	1 porção individual	15 g
Jantar	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	250 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g

	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	300 mL
Ceia	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	300 mL
	Pão Francês com Manteiga de origem animal com sal	1 unidade	50 g
	Biscoito Água e Sal	5 Unidades	40 g
	Geleia de Frutas	1 porção individual	
	Fruta	Depende da opção	

13. DIETA HIPERPROTEICA

13.1. INTRODUÇÃO

13.1.1. Composta por nutrientes necessários ao organismo para sua manutenção, reparação, processos vitais, crescimento e desenvolvimento.

13.1.2. Acrescida de um aporte de proteínas.

13.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

13.2.1. Dieta indicada para pacientes que necessitam de reposição de proteínas, devido a perda de massa corpórea, hipercatabolismo, queimaduras ou pacientes que estejam com o estado imunológico diminuído.

13.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

13.3.1. Normocalórica, normoglicídica, hiperprotéica e normolipídica;

13.3.2. Aumento da oferta de alimentos fontes de proteínas, principalmente as PAVB (proteína de alto valor biológico): aquelas de origem animal.

13.3.3. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre apresentando os seguintes alimentos:

a) Desjejum, lanche da tarde e ceia: leite integral em maior quantidade;

b) Colação - vitamina ou iogurte em maior quantidade;

c) Almoço e jantar – acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio;

d) Devem ainda, incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional se necessário.

13.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

13.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade

Café da Manhã	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	300 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal c/ ou s/ sal	1 colher de chá cheia	10g
	Fruta	Depende da opção	
Colação	Iogurte de Polpa de Fruta	1 copo	300 mL
Almoço	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Sobremesa	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Lanche	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	300 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal c/ ou s/ sal	1 colher de chá cheia	10g
Jantar	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	300 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal c/ ou s/ sal	1 colher de chá cheia	10g
	Fruta	Depende da opção	

14. DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS

14.1. INTRODUÇÃO

14.1.1. Dieta rica em alimentos formadores de resíduos intestinais, inclui alimentos ricos em fibras insolúveis, uma vez que estas não são digeridas, e agem aumentando o volume fecal e estimulando o peristaltismo intestinal.

14.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

14.2.1. Dieta indicada para paciente com obstipação intestinal, em casos de hiperglicemia, hiperlipidemia e hipercolesterolemia.

14.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

14.3.1. Facilitar o trânsito intestinal;

14.3.2. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre**,** devendo acrescentar frutas e verduras ricas em fibras, tais como: laranja, mamão, ameixa, abacaxi, além de vegetais folhosos e aveia.

14.3.3. Na elaboração dessas dietas deverão apresentar:

a) Desjejum, lanche e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;

b) Almoço e jantar uma porção de verdura ou legume rico em fibra.

c) Sobremesa: à base de fruta crua rica em fibra.

d) Importante estimular a ingestão de água.

14.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

14.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

15. DIETA OBSTIPANTE

15.1. INTRODUÇÃO

15.1.1. Dieta em que são excluídos todos os alimentos fermentativos.

15.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

15.2.1. Destinada a pacientes que apresentam quadros diarreicos ou com necessidades de retardamento do trânsito intestinal.

15.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

15.3.1. Substituir preparação láctea por preparações com leite de soja, a fim de excluir a lactose.

15.3.2. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre, devendo excluir frutas e verduras ricas em fibras, e acrescentas alimentos constipantes do tipo: batata, mandioca, banana, farinha de mandioca, suco de caju ou goiaba.

15.3.3. Na elaboração dessas dietas deverão apresentar:

a) Desjejum, lanche e ceia: biscoitos sem fibras;

b) No almoço e jantar: uma porção de tubérculo cozido.

c) Sobremesa: à base de fruta cozida ou suco.

15.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

15.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

16. DIETA ANTIFERMENTATIVA e COM RESÍDUOS MÍNIMOS

16.1. INTRODUÇÃO

16.1.1. Dieta em que são excluídos todos os alimentos fermentativos.

16.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

16.2.1. Dieta indicada para pacientes com desvio de flora intestinal ou distensão abdominal causada por gases. Indicada também para pacientes cuja condição clínica exija modificações dietoterápicas por interferir no sistema digestório como nos casos de preparos cirúrgicos, diarreia aguda, doença de Crohn, síndrome do cólon irritável, diverticulite, colite ulcerativa e em quadros crônicos onde seja necessário repouso intestinal, ou moderação do trânsito intestinal, controlando o peristaltismo.

16.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

16.3.1. Normocalórica, normoprotéica, normoglicídica, hipogordurosa;

16.3.2. Recomenda-se a utilização de adoçante no lugar de açúcar;

16.3.3. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre; atendendo suas próprias características;

16.3.4. Alimentos que podem ser excluídos da dieta:

a) Especiarias e condimentos fortes;

b) Bebidas gaseificadas;

c) Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha...);

d) Leite e derivados;

e) Vegetais crucíferos: Brócolis, couve-flor, couve e etc.

f) Hortaliças e legumes crus;

g) Frutas ricas em fibras;

h) Doces e açúcar;

i) As frutas deverão ser consumidas sem casca.

16.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

16.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite).

17. DIETA SEM IRRITANTES GÁSTRICOS

17.1. INTRODUÇÃO

17.1.1. Dieta isenta de alimentos que estimulam a secreção acida gástrica e isenta de irritantes gástricos.

17.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

17.2.1. É indicada para pacientes com distúrbios gástricos.

17.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

17.3.1. Consistência: adaptada às condições da cavidade oral e conforme tolerância individual;

17.3.2. O leite deve ser consumido como parte integrante da alimentação na quantidade que é recomendada nos guias alimentares, e não em quantidades abusivas com o objetivo de aliviar a dor;

17.3.3. Alimentos que podem ser excluídos da dieta:

a) frituras de imersão;

b) bebidas alcoólicas;

c) café e chás escuros;

d) refrigerantes;

e) pimenta;

f) doces concentrados;

g) frutas ácidas.

17.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

17.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

18. DIETA PARA NEUTROPÊNICO

18.1. INTRODUÇÃO

18.1.1. Dieta em que os alimentos oferecidos possuem baixo risco de contaminação e manipulação.

18. 2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

18.2.1. É indicada para pacientes com diminuição do sistema imunológico.

18.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

18.3.1. Sem alteração de nutrientes;

18.3.2. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre; atendendo suas próprias características;

18.3.3. Todos os alimentos passam pelo processo de cocção ou são oferecidos em embalagem original (sem violação);

18.3.4. Alimentos que podem ser excluídos da dieta:

a) Frios;

b) Alimentos crus;

c) Leite fermentado.

18.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

18.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

19. DIETA POBRE EM VITAMINA K

19.1. INTRODUÇÃO

19.1.1. Dieta recomendada para pacientes em uso de medicamento, cujo princípio ativo é a varfarina.

19.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

19.2.1. Dieta indicada para pacientes com medicamento anticoagulante.

19.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

19.3.1. Sem alteração de consistência;

19.3.2. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre; atendendo suas próprias características;

19.3.3. Alimentos excluídos da dieta, por inativar os efeitos dos anticoagulantes:

a) Verduras e alimentos verdes escuras;

b) Lentilha;

c) Gema de ovo;

d) Azeite de oliva.

19.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

19.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

20. DIETA RICA EM FERRO

20.1. INTRODUÇÃO

20.1.1. A anemia ferropriva é a maior causa de distúrbios à saúde e perda de capacidade de trabalho. Muitas vezes a deficiência não se dá apenas pela baixa ingestão do mineral, mas sim pela forma que é feita a veiculação do ferro em nosso organismo.

20.1.2. As causas da carência deste mineral podem ser as mais diversas: uma dieta rica em cereais e pobres em carne, absorção inadequada, doenças intestinais, remoção cirúrgica do estômago e perda excessiva de sangue.

20. 2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

20.2.1. Esta dieta é indicada a pacientes que necessitem de um maior aporte de ferro.

20.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

20.3.1. Sem alteração de consistência;

20.3.2. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre; atendendo suas próprias características;

20.3.3. Inclusão de alimentos ricos em ferro, como carnes vermelha, fígado, vegetais verde escuros e etc;

20.3.4. Alguns dos fatores que prejudicam a absorção de ferro são:

a) Taninos, encontrado nos chás;

b) Polifenóis, café e chocolate;

c) Fosforoproteína e conoalbumina, gema de ovo.

20.3.5. Alimentos que auxiliam na absorção de ferro:

a) Ácido ascórbico, frutas cítricas;

b) Proteínas tissulares, carne vermelha, frango e peixe.

20.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

20.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

21. DIETA POBRE EM POTÁSSIO

21.1. INTRODUÇÃO

21.1.1. A insuficiência renal aguada (IRA) é uma condição clínica caracterizada pela rápida deterioração de função renal, resultando em desequilíbrio eletrolítico e acúmulo de produtos do catabolismo hidrogenado.

21.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

21.2.1. A dieta com redução nos níveis de potássio deve ser individualizada, dependendo do nível sérico presentado.

21.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

21.3.1. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre; atendendo suas próprias características;

21.3.2. Alimentos ricos em potássio (devem ser evitados):

a) Banana nanica - Maracujá

b) Cenoura - Banana prata

c) Coco - Tomate

d) Melão - Figo

e) Pimentão - Laranja

f) Mexerica - Acelga

g) Abacate - Almeirão

h) Uva - Escarola

i) Lentilha - Grão de bico

j) Chocolate - Nozes

k) Avelã - Amêndoas

L) Ameixa seca - Uva passa

m) Feijão - Alimentos integrais

n) Amendoim - Água de coco

o) Ervilha - Alimentos ricos em cálcio

p) Soja

21.3.3. Alimentos pobres em potássio:

a) Laranja lima – Pêra

b) Alface - Maçã

c) Pêssego - Agrião

d) Abacaxi - Caqui

e) Pepino - Banana maçã

f) Melancia - Repolho

g) Mamão - Manga

h) Goiaba – Morango

21.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

21.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

22. DIETA HIPOALERGÊNICA

22.1. INTRODUÇÃO

22.1. É uma dieta harmônica, balanceada, onde há a restrição de alimentos com grande potencial alérgico, como corantes, chocolate e conservantes.

22. 2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

22.2.1. A dieta hipoalergênica é indicada para pacientes com reações alérgicas, conhecidas ou não, afim de melhorar o quadro clínico, retirando da alimentação alimentos que podem agravar o quadro atual.

22.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

22.3.1. Dieta com restrição de alimentos industrializados ricos em corantes e conservantes;

22.3.2. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre; atendendo suas próprias características;

22.3.3. Restrito em alimentos que podem agravar o quadro atual, como chocolates.

22.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

22.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

23. DIETA ISENTA DE GLÚTEN

23.1. INTRODUÇÃO

23.1.1. É uma dieta restrita em alimentos com trigo, aveia, centeio, cevada e malte.

23.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

23.2.1. Dieta indicada para paciente com intolerância ao glúten e para portadores de Doença Celíaca.

23.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

22.3.1. Normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica;

22.3.2. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve, pastosa ou líquida).com a exclusão total de alimentos ou produtos que contenham glúten (excluindo os alimentos naturalmente fonte desta proteína), substituindo na oferta de alimentos ou no preparo de refeições por:

a) Farinha de arroz;

b) Fécula de batata e/ou a batata;

c) Polvilho azedo e doce;

d) Milho

e) Maisena

f) Fubá.farinha de grão de bico, etc.

23.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

23.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

24. DIETA ISENTA DE LACTOSE

24.1. INTRODUÇÃO

24.1.1. É uma dieta restrita em alimentos com lactose.

24. 2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

24.2.1. Destinada a pacientes que necessitam de restrição da lactose, carboidrato do leite de vaca e seus derivados para portadores de intolerância à lactose e/ou sensibilidade à lactose.

24.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

24.3.1. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a exclusão de leite de vaca, seus derivados ou produtos que contenham lactose e/ou leite de vaca substituindo por leite de soja na oferta de alimentos ou no preparo de refeições. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve, pastosa ou líquida).

24.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

24.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

24. COQUETEL LAXANTE

200 ml de suco natural de laranja + 100 gramas de mamão + 3 unidades de ameixa seca (opcional) + 1 sachê de fibras (6,4g).

25. COQUETEL CONSTIPANTE

150 ml de água de coco + 150 ml de suco concentrado de caju ou goiaba + 2 colheres de maisena + 1 sachê de fibras (6,4g)

26. PREPARO PARA COLONOSCOPIA

750 ml de suco natural de laranja + 3 águas de coco.

(CARDÁPIOS)
(J)
ACOMPANHANTES – CAFÉ DA MANHÃ

ACOMPANHANTES- CAFÉ DA MANHÃ					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Sempre que solicitado**	**Frequência Semanal**
1	Café (c/ ou s/ açúcar)	ml	1 copo descartável	100 ml	Todos os dias
	Chá (c/ ou s/ açúcar)	ml			
2	Leite Integral (c/ ou s/ açúcar)	ml	1 copo descartável	200 ml	Todos os dias
	Café com leite (c/ ou s/ açúcar)				
3	Pão Francês (c/ ou s/ manteiga)	Un	Un	1 unidade	Todos os dias
	Biscoito tipo Cream Cracker	Un	Un	6 unidades	

(CARDÁPIOS)
(K)
ACOMPANHANTES – COLAÇÃO

COLAÇÃO – ACOMPANHANTES DIABÉTICOS OU LACTANTES					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Sempre que solicitado**	**Frequência Semanal**
1	Fruta	Um	Porção	1 unidade	Todos os dias

(CARDÁPIOS)
(L)
ACOMPANHANTES – ALMOÇO E JANTAR

ACOMPANHANTES – ALMOÇO E JANTAR DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Sempre que solicitado**	**Frequência Semanal**
1	Salada crua (alface crespa, alface lisa, alface roxa, alface americana, acelga, agrião, espinafre, cenoura, couve, pepino, rabanete, repolho, repolho branco, repolho roxo, rúcula, tomate, beterraba, jiló) a salada deverá ser composta de 2 (dois) ou mais ingredientes	gr	Colher de arroz cheia	3 Colheres 40g	Todos os dias
	Salada cozida (abóbora verde, abóbora cabotiá, berinjela, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, vagem, cenoura, batata, batata doce, quiabo)		Colher de arroz cheia	2 Colheres 80g	
Será escolhido APENAS 1 (UMA) OPÇÃO DE CADA ITEM:					
2	Arroz Branco	gr	Escumadeira cheia	2 Escumadeiras 200g	5x por semana
	Arroz a grega				2x por semana
3	Feijão carioca	gr	Concha média cheia	1 concha média cheia 80g	5x por semana
	Feijão Preto				1x por semana
	Tutu de feijão				1x por semana
4	Aves (150g sem osso ou 240g com osso)	gr	150g ou 240g	150g ou 240g	2x por semana
	Carne bovino (120g sem osso)		150g	150g	3x por semana
	Peixe (150g sem espinha)		120g	120g	1x a cada 15 dias
	Carne suína (150g sem osso e 240g com osso)		150g ou 240g	150g ou 240g	2x por semana

	Ovos (cozido, pochê, omelete, frito)		Unidade	2 unidades	Em substituição
5	Verduras cozidas (abóbora verde, abóbora cabotiá, batata, batata doce, berinjela, cará, cenoura, inhame, jiló, mandioca, milho, quiabo, vagem, repolho, couve-flor, brócolis)	gr	Colher de arroz cheia	2 Colheres 120g	4x por semana
	Purês e cremes (batata, mandioca, abóbora, inhame, milho, espinafre)			2 Colheres 150g	1x por semana
	Massas (Alho e óleo, ao sugo, molho branco, bolonhesa, lasanhas)			2 Colheres 150g	1x por semana
	Farofas e Virados (Frango, carne, ovo)			1 Colheres 50g	1x por semana
	Torta (carne, frango com legumes)	gr	fatia	120 g	1x por semana
6	Suco de polpa de fruta (c/ ou s/ açúcar)	ml	1 copo descartável	200 ml	Todos os dias

(CARDÁPIOS)
(M)
ACOMPANHANTES – LANCHE DA TARDE

ACOMPANHANTES- LANCHE DA TARDE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Sempre que solicitado**	**Frequência Semanal**
1	Café (c/ ou s/ açúcar)	ml	1 copo descartável	100 ml	Todos os dias
	Chá (c/ ou s/ açúcar)	ml			
2	Leite Integral (c/ ou s/ açúcar)	ml	1 copo descartável	200 ml	Todos os dias
	Café com leite (c/ ou s/ açúcar)				
3	Pão Francês (c/ ou s/ manteiga)	Un	Un	1 unidade	Todos os dias
	Biscoito tipo Cream Cracker	Un	Un	6 unidades	

(CARDÁPIOS)
(N)
SERVIDOR – CAFÉ DA MANHÃ

SERVIDOR - CAFÉ DA MANHÃ					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Sempre que solicitado**	**Frequência Semanal**
1	Café (c/ ou s/ açúcar)	Und	Livre	Livre	Todos os dias
	Chá (c/ ou s/ açúcar)	Und			
2	Leite Integral ou desnatado (c/ ou s/ açúcar)	Und	Copo descartável 200 ml	200 ml	Todos os dias

3	01 unidade - Pão Francês (c/ ou s/ manteiga)	Und	50g	1 unidade	Todos os dias
	01 - Fatia de bolo sabores diversos		100g	1 unidade	1 x por semana
	06 unidades - Biscoito tipo Cream Cracker		50g	6 unidades	Todos os dias
	06 unidades - Biscoito tipo maisena		50g	6 unidades	Todos os dias
4	Fruta	Und	Porção	1 unidade	Todos os dias

(CARDÁPIOS)
(O)
SERVIDOR – COLAÇÃO

COLAÇÃO – SOMENTE PARA SERVIDOR DIABÉTICO OU LACTANTE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Sempre que solicitado**	**Frequência Semanal**
1	Fruta	Und	porção	1 unidade	Todos os dias

(CARDÁPIOS)
(P)
SERVIDORES – LANCHE DA TARDE E CEIA

SERVIDOR – LANCHE DA TARDE E CEIA					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**Sempre que solicitado**	**Frequência Semanal**
1	Café (c/ ou s/ açúcar)	Und	Livre	Livre	Todos os dias
	Chá (c/ ou s/ açúcar)	Und			
2	Leite Integral ou desnatado (c/ ou s/ açúcar)	Und	Copo descartável 200 ml	200 ml	Todos os dias
3	01 unidade - Pão Francês (c/ ou s/ manteiga)	Und	50g	1 unidade	Todos os dias
	01 - Fatia de bolo sabores diversos		100g	1 unidade	1 x por semana
	06 unidades - Biscoito tipo Cream Cracker		50g	6 unidades	Todos os dias
	06 unidades - Biscoito tipo maisena		50g	6 unidades	Todos os dias

(CARDÁPIOS)
(Q)
SERVIDOR – ALMOÇO E JANTAR

SERVIDOR – ALMOÇO E JANTAR DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**Medida Caseira**	**PORÇÃO A SER ENTREGUE**	**Frequência Semanal**
1	Salada crua (alface crespa, alface lisa, alface roxa, alface americana, acelga, agrião, espinafre, cenoura, couve, pepino, rabanete, repolho, repolho branco, repolho roxo, rúcula, tomate, beterraba, jiló) a salada deverá ser composta de 2 (dois) ou mais ingredientes	gr	Colher de arroz cheia	3 Colheres 40g	Todos os dias
	Salada cozida (abóbora verde, abóbora cabotiá, berinjela, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, vagem, cenoura, batata, batata doce, quiabo)		Colher de arroz cheia	2 Colheres 80g	
Será escolhido APENAS 1 (UMA) OPÇÃO DE CADA ITEM:					
2	Arroz Branco e/ou Integral	gr	Escumadeira cheia	2 Escumadeiras 200g	5x por semana
	Arroz à grega				1x por semana
	Galinhada				1x por semana
3	Feijão carioca	gr	Concha média cheia	1 concha média cheia 80g	3x por semana
	Feijão Preto				1x por semana
	Tutu de feijão				1x por semana
	Feijão Tropeiro				1x por semana
	Feijoada				1x a cada 15 dias
4	Aves (150g sem osso ou 240g com osso)	gr	150g ou 240g	150g ou 240g	2x por semana
	Carne bovino (150g sem osso)		150g	150g	3x por semana
	Peixe (190g sem espinha)		190g	190g	1x a cada 15 dias
	Carne suína (150g sem osso e 240g com osso)		150g ou 240g	150g ou 240g	2x por semana
	Ovos (cozido, pochê, omelete, frito)		Unidade	2 unidades	Em substituição
5	Verduras cozidas (abóbora verde, abóbora cabotiá, batata, batata doce, berinjela, cará, cenoura, inhame, jiló, mandioca, milho, quiabo, vagem, repolho, couve-flor, brócolis)	gr	Colher de arroz cheia	2 Colheres 120g	7x por semana

	Purês e cremes (batata, mandioca, abóbora, inhame, milho, espinafre)			2 Colheres 150g	2x por semana
	Massas (Alho e óleo, ao sugo, molho branco, bolonhesa, lasanhas) Macarrão Integral			2 Colheres 150g	2x por semana
	Farofas e Virados (frango, carne, ovo)			1 Colheres 50g	2x por semana
	Torta (carne, frango com legumes)	Un	fatia	120g	1x por semana
6	Suco de polpa de fruta (c/ ou s/ açúcar)	ml	1 copo descartável	200 ml	Todos os dias
7	Fruta	un	Porção	1 unidade	7x por semana

(CARDÁPIOS)
(R)

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES DOS CARDÁPIOS

- As refeições deverão seguir as porções e a frequência semanal proposta;
- Deve ser oferecida a opção de adoçante em caso de diabéticos ou casos de substituição ao açúcar;
- Os alimentos do café da manhã, lanche da tarde e ceia, **de pacientes** poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite;
- As refeições almoço e jantar dos pacientes poderão ser substituídos por lanches, ex: pão com carne, frango, ovo ou presunto e mussarela, com ou sem salada de alface com tomate.
- A quantidade de arroz, feijão, carnes, massas, leites, sucos, frutas e pães/ equivalentes, poderão sofrer variação na gramatura, conforme estabelecido **no cardápio dos pacientes e no MANUAL DE DIETAS HOSPITARARES**, desde que a necessidade de maior aporte calórico e proteico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço;
- As verduras, legumes e frutas ficam condicionados à safra, porém não poderão ser repetidos e ficam condicionados a aprovação do fiscal do contrato;
- Os alimentos e preparações estão descritos e especificados nos **Anexos V e VI**;
- Os tipos de carnes, tipo de cortes, preparações e especificações das carnes estão descritos no **Anexo V**;
- Poderá ser solicitado Jarras Plásticas com capacidade de 2500 ml, para preparo se Manitol e soro caseiro.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- Abacaxi: 130 gr (1 fatia média picada);
- Banana Prata: 100 gr (1 unidade grande);
- Banana maçã: 80 gr (1 unidade média);
- Laranja: 160gr (1 unidade média descascada);

- Maçã: 150gr (1 unidade média);
- Mamão: 100 gr (1 fatia média picada);
- Melancia: 150 gr (1 fatia média picada sem casca);
- Melão: 130 gr (1 fatia média picada sem casca);
- Mexerica: 160 gr (1 unidade média descascada)
- Abacate: 150 gr (½ unidade média)

ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA

(CARDÁPIOS)
(A)
TIPOS E ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
Carne Bovina	Miolo da pá/Patinho	Bife	Grelhado	Acebolado
				Strogonof (a base de creme de leite, extrato de tomate, catchup, mostarda)
	Acém	Picado	Cozido ou Refogado	Iscas (acebolada/bife de panela/picadinho acebolado
		Cubo		Cubo (cozido com molho de tomate e pimentão/ acebolado)
		Moída		Moída (refogada com cebola/refogada colorida com cenoura e milho/almondega)
	Chã de fora/Lagarto	Inteira	Assado	Molho (cebola, tomate e pimentão
Suína	Lombo	Bife/Isca	Grelhado	Molho (cebola, tomate e pimentão
		Cubo	Cozido	Molho/Acebolado/Panela
	Pernil	Inteiro	Assado	Acebolado
		Picado	Grelhado	Molho (cebola, tomate e pimentão
Aves	Cocha e Sobrecoxa	Fracionada c/ ou s/ osso	Cozido	Molho a base de açafrão/engrossado com milho espiga
			Frito	Frito
			Assado	Assado
	Filé de peito	Bife	Frito/Grelhado	Frito (milanesa a base de ovos e farinha de rosca/dorê a base de farinha de trigo)
				Acebolado

		Isca	Grelhado	Frito/Acebolado
			Cozido	Strogonof (a base de creme de leite, extrato de tomate, catchup e mostarda
				Molho (cebola, tomate e pimentão
Embutidos	Linguiça de pernil	Gomos	Assado/Frito	Acebolado
	Linguiça de frango			
Peixes	Tilápia	Filé	Frito	Dorê (a base de farinha
				Milanesa (a base de ovos e farinha de rosca)
			Assado	Assado
	Surubim	Postas	Molho	Molho (cebola, tomate e pimentão
Ovos	Inteiro	Inteiro	Assado/grelhado	Omelete (recheio de legumes, presunto e queijo)
			Cozido	Cozido
			Frito	Frito/Pochê
Vísceras	Fígado bovino	Bife/Isca	Grelhado	Acebolado

ANEXO V- TERMO DE REFERÊNCIA
TIPOS E ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS
(B)

PRODUTO	ESPECIFICAÇÕES	QUALIDADE DE REFERÊNCIA
Café	Pó de café especial 100% arábica, torrado e moído, selo de pureza ABIC, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Vasconcelos®
Chá	Chá em aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas em apresentação de sachês com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem. Sabores: mate, camomila, erva-cidreira, noz moscada, erva-doce, verde, preto, hortelã, maçã com canela.	Igual ou superior ao Leão®
Leite de vaca	Leite longa vida - UHT, integral e desnatado, embalagem tetra Pack com selo SIF, SIM ou SIE com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Parmalat®
Leite de soja	Alimento com soja, naturalmente sem lactose e sem colesterol em embalagem longa vida UHT com informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Nestlé®
Cereal infantil	Cereal infantil, contém nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. É específico para complementar a alimentação de crianças a partir do 6º mês. Sabores: arroz, milho e multicereais. Com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Nestlé®
Achocolatado	Chocolate em pó, já adoçado, pronto para misturar. Contém vitaminas, ferro e cálcio. Com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Nestlé®
Achocolatado diet	Achocolatado em pó para ingestão controlada de açúcares. Com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Gold®
Adoçante	Adoçante puro, feito exclusivamente a partir da stévia. Sua formulação não possui mistura de nenhuma outra substância adoçante, o que garante 100% de origem natural. Com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem. Apresentação: envelopes de 0,8 g e frasco de no mínimo 65 ml.	Igual ou superior ao Finn®

Margarina vegetal	Margarina vegetal com 60% de lipideos e sem gordura trans, com sal. Com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Sadia®
Margarina vegetal	Margarina vegetal com 60% de lipideos e sem gordura trans, sem sal. Com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Sadia®
Biscoito tipo água	Biscoito tipo água em embalagem individual contendo 2 unidades com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem. Embalagem de 9 gr.	Igual ou superior ao Bom Sabor®
Biscoito tipo cream cracker	Biscoito tipo cream cracker em embalagem individual contendo 2 unidades com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem. Embalagem de 8,5 gr.	Igual ou superior ao Bauducco®
Biscoito tipo maisena	Biscoito tipo maisena em embalagem individual contendo 2 unidades com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem. Embalagem de 8 gr.	Igual ou superior ao Bauducco®
Pão de forma integral	Pão de forma integral industrializado em fatias de 25 gr, contendo em sua totalidade ou em maior proporção farinha de trigo integral. Embalagem com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Pullman®
Amido de milho	Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Maizena®
Fubá de milho	Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Embalagem com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Maizena®
Amido de milho saborizado	Mistura a base de amido de milho com sabores de avela, morango, chocolate e tradicional. Embalagem com informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Maizena®
Sorvete 0% lactose	Sorvete a base de água, 0% lactose, nos sabores: limão, morango. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Creme Mel®
Sorvete 0% açúcar	Sorvete sem adição de açúcar, nos sabores: creme e morango. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Nestlé®
Sorvete	Sorvete a base de leite, nos sabores: creme, morango e chocolate. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Creme Mel®

Iogurte 0% gordura e 0% açúcar	Iogurte a base de leite desnatado com pedaços de frutas sem adição de açúcar, 0% gordura. Sabores: ameixa, frutas vermelhas, morango e maçã. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Itambé®
Iogurte	Iogurte a base de leite integral. Sabores: morango, coco e salada de frutas. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Itambé®
Gelatina	Pó para gelatina sabores morango, limão, uva, abacaxi. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Dr Oetker®
Gelatina diet	Pó para gelatina diet sabores morango, limão, uva, abacaxi. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Dr Oetker®
Água de Coco	Água de coco industrializada em embalagem de 200 ml contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Sococo®
Aveia	Aveia em flocos finos sem adição de açúcar – produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Quaker®
Suco natural	Suco natural de fruta in natura de limão ou laranja.	
Suco de polpa de fruta industrializada	Suco concentrado de fruta. Sabores: maracujá, caju, uva e goiaba. Embalagem de 500 ml ou 1 litro	Igual ou superior ao Maguary®
Suco industrializado	Suco industrializado de polpa de fruta congelada e concentrado líquido nos sabores maracujá, caju, goiaba, acerola, laranja, limão, abacaxi, tamarindo, uva. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Brasfrut® e Maguary®
Queijo tipo Muçarela	Queijo tipo muçarela com registro no SIF, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Sadia®
Presunto	Presunto cozido sem capa de gordura, com registro no SIF, cor característica, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Sadia®
Canjica de milho	Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Sinhá®
Maionese	Maionese acondicionado em pote plástico resistente, 1ª qualidade. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Hellmann's®

Arroz	Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glúten, devendo apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Vasconcelos®
Feijão carioca	Feijão carioca tipo 1, de 1ª qualidade constituído de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Vasconcelos®
Feijão preto	Feijão preto tipo 1, de 1ª qualidade constituído de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Vasconcelos®
Açúcar cristal	Açúcar cristal de 1ª, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Vasconcelos®
Açúcar refinado	Açúcar refinado de 1ª, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem de 5g contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao União®
Macarrão	Macarrão tipo parafuso, espaguete nº 8, penne, para lasanha, ave Maria e talharim de massa com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Vilma®
Doces em pasta	Doce em pasta industrializado acondicionado em pote plástico sabores: leite, leite com coco, banana e goiaba. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Predilecta®
Doces em tablete	Doce em tablete acondicionado em porções individuais, em papel, atóxico, resistente, hermeticamente fechado com peso líquido de aproximadamente 30 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto. Sabores: leite, pé de moleque, paçoca de amendoim, crocante, amendoim, goiaba, banana, geleia de frutas.	Igual ou superior ao Rio®

Sal refinado	Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica em embalagem de 1kg e 1 gr.	Igual ou superior ao Globo®
Linguiça Calabresa	Linguiça defumada, deverá ser utilizada carne suína selecionada na fabricação além de condimentos e temperos especiais para o processo de defumação. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, registro SIF, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade)	Igual ou superior ao Perdigão®
Linguiça de Frango	Linguiça, deverá ser utilizada carne de frango selecionada na fabricação. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, registro SIF, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade)	Igual ou superior ao Perdigão®
Linguiça de Pernil	Linguiça, deverá ser utilizada carne suína selecionada na fabricação. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, registro SIF, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade)	Igual ou superior ao Perdigão®
Espessante	Maltodextrina, espessante goma xantana e gelificante cloreto de potássio, não contém glúten. Embalagem de 125gr	Igual ou superior ao Resource Thicken Up Clear - Nestlé®
Suplemento Alimentar	Suplemento oral em pó especialmente planejado para oferecer nutrição completa e equilibrada com adição de frutooligossacárides (FOS). Contém 28 vitaminas e minerais essenciais, inclusive antioxidantes, como as vitaminas C e E, selênio, zinco ebeta-caroteno. Rico em ácidos graxos mono e poliinsaturados, que de acordo com muitos estudos exercem efeitos benéficos sobre o perfil lipídico. Adicionado de FOS, um tipo de prebiótico, traz benefícios como melhora da função intestinal, aumento na absorção de alguns minerais, entre outros – Sabores: Baunilha, morango e chocolate.	Igual ou superior ao Ensure - Abbott®
Suplemento Alimentar	Alimento nutricionalmente completo para Nutrição Enteral ou Oral. Pode ser usado como nutrição total, ou como suplemento nutricional para reforçar os hábitos regulares de alimentação. Formulado com uma combinação de DHA e ARA, prebióticos e probióticos, e que ajudam no crescimento e desenvolvimento de crianças com dificuldades alimentares. Sabores: baunilha, chocolate e morango.	Igual ou superior ao PediaSure - Abbott®
Suplemento Alimentar	Fórmula em pó normocalórica e hiperproteica para situações metabólicas especiais, formulado para estado de tolerância anormal à glicose, especialmente para pessoas com diabetes. É formulado com um sistema de carboidratos de lenta	Igual ou superior ao Glucerna - Abbott®

	absorção, que ajuda no controle da glicemia. Isenta de lactose, sacarose e glúten. Sabores: Baunilha, chocolate e morango.	
Fórmula Infantil	Fórmula Infantil de Início para lactentes De 0 à 6 meses de Idade	Igual ou superior ao Nan 1 Pro - Nestle®
Fórmula Infantil	Fórmula Infantil de seguimento para lactentes De 6 à 12 meses de Idade	Igual ou superior ao Nan 2 Pro - Nestle®
Fórmula Infantil	Fórmula Infantil especial, segurança na substituição da proteína animal. 100% proteína isolada de soja.	Igual ou superior ao NanSoy - Nestle®
Fórmula Infantil	Fórmula Infantil especial, isenta de lactose, com 60% de predominância de soro do leite.	Igual ou superior ao Nan SL - Nestle®
Fórmula Infantil	Fórmula Infantil para lactentes e de seguimento para lactentes com proteína extensamente hidrolisada e restrição de lactose.	Igual ou superior ao Pregomin – Danone®
Fórmula Infantil	Fórmula Infantil para lactentes a base de 100% de aminoácidos livres.	Igual ou superior ao Neocate – Danone®
Azeite	Sachês de azeite extra virgem – Embalagem de no mínimo 8 ml e Frasco de 500 ml	Igual ou superior ao Vale Fértil®
Molho de Pimenta	Molho de Pimenta Industrializado. Embalagem de 500 ml	Igual ou superior ao Kodilar®

ANEXO VI – TERMO DE REFERÊNCIA

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
Salada de Frutas	Preparada com suco natural de laranja e as frutas: frutas maçã, banana, mamão e laranja picada em cubos pequenos c/ ou s/ açúcar e aveia
Vitamina de Frutas	Preparada com suco natural de laranja ou leite integral/desnatado/soja e as frutas: frutas maçã, banana, abacate e ameixa (conforme cardápio ou solicitação da nutricionista) c/ ou s/ açúcar e aveia
Coquetel Constipante	Preparado a base de gelatina, amido de milho e fibra ou a base de água de coco, suco de caju ou goiaba, amido de milho e fibras
Coquetel Laxante	Preparado a base de suco de laranja, mamão, ameixa e fibras
Bolo	Bolo em pedaços quadrados nos sabores: trigo, fubá, mesclado, cenoura
Arroz doce	Preparado a base de leite integra/desnatado, arroz, açúcar ou adoçante, canela em pó, c/ ou s/ amendoim
Canjica	Preparado a base de leite integra/desnatado, milho para canjica, açúcar ou adoçante e canela em pó
Arroz à grega	Preparado com arroz, uva passa, cenoura, milho e cheiro verde
Galinhada	Preparado com arroz, frango, cenoura, milho, azeitona e cheiro verde

Tutu	Preparado com feijão carioca, linguiça calabresa, bacon e farinha de mandioca, ovo cozido e molho de tomate
Feijão Tropeiro	Preparado com feijão carioca, linguiça calabresa, bacon, torresmo, farinha de mandioca, ovo e couve
Feijoada	Preparado com feijão preto, linguiça calabresa, bacon, orelha e pé suíno, carne suína e condimentos
Macarrão à bolonhesa	Preparado com macarrão a molho bolonhesa, contendo alho, cebola, carne moída e extrato de tomate
Macarrão alho e óleo	Preparado com macarrão com bacon, calabresa, contendo alho, cebola e cheiro verde
Macarrão ao sugo	Preparado com macarrão com molho à base de extrato de tomate, contendo alho, cebola e cheiro verde
Lasanha	Preparado com macarrão para molho de carne moída ou frango, molho branco, presunto, mussarela, contendo alho, cebola e cheiro verde
Farofas e Virados	Preparado com farinha de mandioca ou milho, contendo calabresa, bacon, milho, cenoura e ovos
Sopa 1	Sopa de legumes variados com ou sem carne moída ou frango desfiado, com ou sem macarrão, com ou sem molho de tomate ou açafrão, cebola, alho e cheiro verde
Sopa 2	Engrossado a base de fubá, com ou sem carne moída ou frango desfiado ou ovo, cebola, alho e cheiro verde
Sopa 3	Sopa de macarrão, com ou sem carne moída ou frango desfiado, com açafrão, cebola, alho e cheiro verde
Sopa 4	Engrossado a base de milho verde espiga, com ou sem carne moída ou frango desfiado, cebola, alho e cheiro verde
Sopa 5	Canja a base de arroz com ou sem legumes variados com ou sem carne moída ou frango desfiado, com açafrão, cebola, alho e cheiro verde
Mingau	Preparado a base de leite (integral ou desnatado), leite de soja ou água, seguindo as orientações do rótulo
Fórmula infantil	Preparado com água filtrada ou fervida seguindo as orientações do médico ou nutricionista

ANEXO VII – TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

(A)
RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS

PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
Caixa Plástica	Caixa plástica tipo organizadora baixos e altos transparente em tamanhos variados, com grampos de segurança que atuam como dobradiças, prendendo a tampa firmemente à caixa plástica. Tamanho que atenda cada setor hospitalar
Marmitex plástico	Marmita plástica descartável com 3 divisórias, capacidade 1.200 ml com tampa transparente

Garrafas térmicas	Botijão térmico com torneira com capacidade de 5 e 9 litros
Garrafas térmicas	Garrafa térmica com capacidade de 1,2 e 5 litros

(B)

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS A SEREM CEDIDOS

PRODUTO	ESPECIFICAÇÕES	MARCA
01 Cafeteira	Cafeteira e 120 litros	Cozil

(C)

RELAÇÃO MÍNIMA DE EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS

EQUIPAMENTOS
Fogão **industrial**. mínimo oito bocas
Fogão **industrial**. mínimo quatro bocas
Fogão elétrico duas bocas ou fogão de indução
Forno micro-ondas
Pass Thru
Forno Combinado
Coifa
Chapa para grelhar
Bancada móvel de aço inox
Balcão Buffet quente
Balcão Buffet frio
Freezers e geladeiras
Processadores, descascadores, liquidificadores e outros eletrodomésticos.
Pia com duas cubas de 50cm
Jogo de mesa com cadeiras
Purificadores de água fria e quente
Máquinas de suco

ANEXO VIII – TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE EPI's e EPC's

EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO COLETIVA
EPI's
TOUCAS DESCARTÁVEIS
CAPOTES DESCARTÁVEIS
LUVAS DE PROCEDIMENTO, LUVA DE ANTECORTE, LUVA MALHA DE AÇO, LUVA DE LATEX e LUVA TÉRMICA
MÁSCARAS CIRÚRGICA DESCARTÁVEIS e N95
AVENTAL TERMICO
MANGAS e MANGOTES
BOTAS DE BORRACHA e CALÇADOS SOFTWORK ANTIDERRAPANTE
PROPÉ DESCARTÁVEL
ÓCULOS e VISEIRA ACRÍLICA
EPC's
REDE DE PROTEÇÃO
SINALIZADORES DE SEGURANÇA
EXTINTORES DE INCÊNDIO

ANEXO IX – TERMO DE REFERÊNCIA

ESCALA DE TRABALHO

ESCALA DE TRABALHO – HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU		
SERVIÇO DIURNO		
Funcionários	**Jornada de Trabalho**	**Horário de trabalho**
2 Nutricionistas	12x36	07:00 às 19:00 h
2 Nutricionistas	12x36	10:30 às 22:30 h
2 cozinheiras	12x36	06:00 às 18:00 h
4 Auxiliares de Cozinha	12x36	06:00 às 18:00 h
2 Auxiliares de Serviço Gerais	12x36	07:00 às 19:00h
6 Copeiras	12x36	06:30 às 18:30 h
1 gerente de Produção	ADM	07:00 às 17:00 h
2 motoristas	12x36	06:30 às 18:30 h
TOTAL: 21 FUNCIONÁRIOS		

ESCALA DE TRABALHO – HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU		
SERVIÇO NOTURNO		
Funcionários	**Jornada de Trabalho**	**Horário de trabalho**
2 cozinheiras	12x36	18:00 às 06:00 h
4 Auxiliares de Cozinha	12x36	18:30 às 06:30 h

2 motoristas	12X36	18:30 às 06:30 h
TOTAL: 8 FUNCIONÁRIOS		

ESCALA DE TRABALHO – MATERNIDADE MUNICIPAL DE PARACATU		
SERVIÇO DIURNO		
Funcionários	**Jornada de Trabalho**	**Horário de trabalho**
2 Auxiliares de Cozinha	12x36	10:30 às 22:30 h
4 Copeiras	12x36	06:00 às 18:00 h
TOTAL: 6 FUNCIONÁRIOS		

ESCALA DE TRABALHO – MATERNIDADE MUNICIPAL DE PARACATU		
SERVIÇO NOTURNO		
Funcionários	**Jornada de Trabalho**	**Horário de trabalho**
2 Copeiras	12x36	18:00 às 06:00 h
TOTAL: 2 FUNCIONÁRIOS		

ANEXO X – TERMO DE REFERÊNCIA

PLANILHA DE ORÇAMENTOS DE CARDÁPIOS

SERVIDOR - CAFÉ DA MANHÃ					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	Café (c/ ou s/ açúcar) Chá (c/ ou s/ açúcar)	Und	170		
2	Leite Integral ou desnatado (c/ ou s/ açúcar)	Und	170		
3	01 unidade - Pão Francês (c/ ou s/ manteiga) 01 - Fatia de bolo sabores diversos 06 unidades - Biscoito tipo Cream Cracker 06 unidades - Biscoito tipo Maizena	Und	170		
4	Fruta	Und	170		
Valor Total Servidor Café da Manhã					

SERVIDOR

SERVIDOR - COLAÇÃO (SOMENTE DIABÉTICO, GESTANTE OU LACTENTE)					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	01 Unidade – Fruta	Und	10		
Valor Total Servidor Colação					

SERVIDOR - ALMOÇO					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	Salada crua (alface crespa, alface lisa, alface roxa, alface americana, acelga, agrião, espinafre, cenoura, couve, pepino, rabanete, repolho, repolho branco, repolho roxo, rúcula, tomate, beterraba, jiló) a salada deverá se composta de 2 (dois) ou mais ingredientes	Und	170		
2	Salada cozida (abóbora verde, abóbora cabotiá, berinjela, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, vagem, cenoura, batata, batata doce, quiabo)	Und	170		
3	Arroz Branco	Und	170		
	Arroz à Grega	Und			
	Galinhada	Und			
4	Feijão Carioca	Und	170		
	Feijão Preto	Und			
	Tutu de Feijão	Und			
	Feijoada	Und			
Será disponibilizado duas opções do item 5 e 6 por refeições:					
5	Aves (150g sem osso ou 240g com osso)	Und	170		
	Carne bovina 150g (sem osso)				
	Carne Suína (150g sem osso ou 240g com osso)				
	Peixe sem espinha (150g)				
	Linguiça ou víscera				
	Ovos (cozido, frito, omelete)				
6	Verduras cozidas (abóbora verde, abóbora cabotiá, batata, batata doce, berinjela, cará, cenoura, inhame, jiló, mandioca, milho, quiabo, vagem, repolho, couve-flor, brócolis)	Und	170		
	Purês e cremes (batata, mandioca, abóbora, inhame, milho, espinafre)				

	Massas (Alho e óleo, ao sugo, molho branco, bolonhesa, lasanhas)				
	Farofas e Virados (frango, carne, ovo)				
	Torta (carne, frango com legumes)				
7	200 ml - Suco de fruta de polpa de fruta industrializada (c/ ou s/ açúcar)	Und	170		
8	01 unidade - Fruta	Und	170		
Valor Total Almoço Servidor					

SERVIDOR - JANTAR					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	Salada crua (alface crespa, alface lisa, alface roxa, alface americana, acelga, agrião, espinafre, cenoura, couve, pepino, rabanete, repolho, repolho branco, repolho roxo, rúcula, tomate, beterraba, jiló) a salada deverá se composta de 2 (dois) ou mais ingredientes	Und	90		
2	Salada cozida (abóbora verde, abóbora cabotiá, berinjela, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, vagem, cenoura, batata, batata doce, quiabo)	Und	90		
3	Arroz Branco	Und	90		
	Arroz à Grega				
	Galinhada				
4	Feijão Carioca	Und	90		
	Feijão Preto				
	Tutu de Feijão				
	Feijoada				
Será disponibilizado duas opções do item 5 e 6 por refeições:					
5	Aves (150g sem osso ou 240g com osso)	Und	90		
	Carne bovina 150g (sem osso)				
	Carne Suína (150g sem osso ou 240g com osso)				
	Peixe sem espinha (150g)				
	Linguiça				

	Ovos (cozido, frito, omelete)				
6	Verduras cozidas (abóbora verde, abóbora cabotiá, batata, batata doce, berinjela, cará, cenoura, inhame, jiló, mandioca, milho, quiabo, vagem, repolho, couve-flor, brócolis)	Und	90		
	Purês e cremes (batata, mandioca, abóbora, inhame, milho, espinafre)				
	Massas (Alho e óleo, ao sugo, molho branco, bolonhesa, lasanhas)				
	Farofas e Virados (frango, carne, ovo)				
	Torta (carne, frango com legumes)				
7	200 ml - Suco de fruta de polpa de fruta industrializada (c/ ou s/ açúcar)	Und	90		
8	01 unidade - Fruta	Und	90		
Valor Total jantar Servidor					

OPÇÃO SUBSTITUIÇÃO ALMOÇO E JANTAR					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	Sopa	Und	10		
2	200 ml - Suco de fruta de polpa de fruta industrializada (c/ ou s/ açúcar)	Und	10		
3	01 Unidade - Fruta	Und	10		
Valor Total Opção Substituição Almoço e Jantar					

SERVIDOR - LANCHE DA TARDE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	Café (c/ ou s/ açúcar) Chá (c/ ou s/ açúcar)	Und	170		
2	Leite Integral ou desnatado (c/ ou s/ açúcar)	Und	170		
3	01 unidade - Pão Francês (c/ ou s/ manteiga) 01 - Fatia de bolo sabores diversos 06 unidades - Biscoito tipo Cream Cracker 06 unidades - Biscoito tipo Cream Cracker	Und	170		
Valor Total Servidor Lanche da tarde					

SERVIDOR - CEIA					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	Café (c/ ou s/ açúcar) Chá (c/ ou s/ açúcar)	Und	90		
2	Leite Integral ou desnatado (c/ ou s/ açúcar)	Und	90		
3	01 unidade - Pão Francês (c/ ou s/ manteiga) 01 - Fatia de bolo sabores diversos 06 unidades - Biscoito tipo Cream Cracker 06 unidades - Biscoito tipo Maizena	Und	90		
Valor Total Servidor Ceia					

PACIENTES

PACIENTES - OPÇÃO 1 DE CAFÉ DA MANHÃ					
CAFÉ DA MANHÃ - DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	100 ml - Café (c/ ou s/ açúcar)	Und	100		
	100 ml - Chá (c/ ou s/ açúcar)				
2	200 ml - Leite Integral, desnatado, 0 lactose (c/ ou s/ açúcar)	Und	100		
3	200 ml - Leite com café (c/ ou s/ açúcar)				
	200 ml - Leite com achocolatado (normal ou diet)				
	200 ml - Leite com cereal infantil				
4	01 unidade - Pão Francês (c/ ou s/ manteiga c/ ou s/ sal)	Und	100		
	01 unidade - Pão doce				
	06 unidades - Biscoito tipo Cream Cracker				
	06 unidades - Biscoito tipo Maisena				
	06 unidades - Biscoito de polvilho tipo Peta				
	02 fatias - Pão 100% Integral sem adição açúcar				
5	01 unidade – Fruta	Und	100		
Valor Total Paciente Café da Manhã					

PACIENTES - OPÇÃO 2 DE CAFÉ DA MANHÃ					
CAFÉ DA MANHÃ - DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	300 ml - Mingau (maisena ou cereal infantil ou fubá ou aveia, c/ ou s/ açúcar)	Und	100		
2	01 unidade - Fruta	Und	100		
Valor Total Paciente Café da Manhã					

PACIENTE - COLAÇÃO					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	200 ml - Iogurte (normal, 0 gordura, 0 açúcar e 0 lactose)	Und	100		
	200 ml - Gelatina (normal e diet)	Und	100		

	200 ml - Água de coco	Und	100		
Valor Total Paciente Colação					

PACIENTES - OPÇÃO 1 DE LANCHE DA TARDE					
LANCHE DA TARDE - DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	100 ml - Café (c/ ou s/ açúcar)	Und	100		
	100 ml - Chá (c/ ou s/ açúcar)				
2	200 ml - Leite Integral,desnatado, 0 lactose (c/ ou s/ açúcar)	Und	100		
3	200 ml - Leite com café (c/ ou s/ açúcar)				
	200 ml - Leite com achocolatado (normal ou diet)				
	200 ml - Leite com cereal infantil				
4	01 unidade - Pão Francês (c/ ou s/ manteiga c/ ou s/ sal)	Und	100		
	01 unidade - Pão doce				
	06 unidades - Biscoito tipo Cream Cracker				
	06 unidades - Biscoito tipo Maisena				
	06 unidades - Biscoito de polvilho tipo Peta				
	02 fatias - Pão 100% Integral sem adição açúcar				
Valor Total Paciente Lanche da Tarde					

PACIENTES - OPÇÃO 2 DE LANCHE DA TARDE					
LANCHE DA TARDE - DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	300 ml - Mingau (maisena ou cereal infantil ou fubá ou aveia, c/ ou s/ açúcar)	Und	100		
2	01 unidade - Fruta	Und	100		
Valor Total Paciente Lanche da Tarde					

PACIENTES - VARIAÇÕES DE LANCHE DA TARDE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	300 ml - Salada de fruta (c/ ou s/ aveia)	Und	100		
2	1 fatia de bolo (100g) + 1 copo de 200 ml de suco de polpa de fruta ou Leite ou chá (200ml) ou café 100 ml (c/ ou s/ açúcar)	Und	100		

3	Sanduiche (1 pão francês + 1 fatia de mussarela + 1 fatia de presunto + alface + tomate) + 1 copo de 200 ml de suco de polpa de (c/ ou s/ açúcar)	Und	100		
4	Biscoito de Polvilho tipo peta (6 unidades) + 1 copo Leite ou chá (200ml) ou café 100 ml (c/ ou s/ açúcar)	Und	100		
5	Biscoito de Polvilho tipo peta (6 unidades) ou bolacha maisena (6 unidades) 1 copo Leite (integral, desnatado ou soja) gelado, batido com suco de polpa de maracujá (200ml), c/ ou s/ açúcar)				
6	300 ml - Canjica (c/ ou s/ açúcar)	Und	100		
Valor Total Paciente Variações Lanche da Tarde					

PACIENTES - DIETAS ESPECIAIS					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	300 ml - Sorvete (normal, 0 gordura, 0 açúcar, 0 lactose)	Und	10		
2	300 ml - Gelatina (normal ou diet)	Und	10		
3	300 ml - Água de coco	Und	10		
4	300 ml - Suco de fruta natural (c/ ou s/ açúcar)	Und	10		
5	500 ml - Sopa	Und	10		
6	500 ml - Água mineral	Und	5		
7	300 ml – Coquetel laxante	Und	10		
8	300 ml – Coquetel Constipante	Und	10		
9	300 ml – Vitamina de frutas	Und	10		
10	1 Kit – Preparo para colonoscopia	Und	5		
Valor Total Paciente Dietas Especiais					

PACIENTES - FÓRMULAS INFANTIS					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	Fórmula infantil de início para lactentes de 0 a 6 meses de idade igual ou superior ao NAN 1 PRO - Nestlé	Und	10		
2	Fórmula infantil de segmento para lactentes de 6 a 12 meses de idade igual ou superior ao NAN 2 PRO - Nestlé	Und	10		
3	Fórmula infantil especial, segurança na substituição de proteína animal. 100% proteína isolada de soja. Igual ou superior ao NAN Soya - Nestlé	Und	10		
4	Fórmula infantil especial, isenta de lactose com 60 % de predominância de soro do leite, igual ou superior ao NAN SL - Nestlé	Und	10		
5	Fórmula infantil para lactentes e segmento, com proteína extensamente hidrolisada e restrição de lactose. Igual ou superior ao Pregomin - Danone	Und	10		

6	Fórmula infantil para lactentes a base de 100% de aminiácidos livres. Igual ou superior ao Neocate - Danone	Und	10		
7	Módulo de proteínas para nutrição enteral e oral com 100% de proteína isolada do soro do leite, aspecto físico pó solúvel, sabor baunilha ou sem sabor	Und	10		
8	Módulo de maltodextrina para nutrição enteral e oral. Módulo de carboidrato complexo, indicado para pacientes com necessidades energéticas aumentadas ou incapazes de satisfazer suas necessidades calóricas. Módulo de 100% maltodextrina, sem adição de sacarose e/ou adoçante, lactose, glutén e sem sabor, aspecto físico sem sabor.	Und	10		
9	Módulo proteíco de albumina pura. Fonte de protína: clara do ovo concentrada (desidratada e pasteurizada). Sem adição de sacarose, lactose e glúten.	Und	10		
10	Módulo de fibra alimentar para nutrição enteral e oral, constituído por um mix de fibras, sendo 60 a 65% de fibras solúveis e 35 a 40% de fibra insolúveis.	Und	10		
11	Módulo de fibra alimentar para nutrição enteral e oral, constituído 1005 de fibras solúveis.	Und	10		
Valor Total Fórmulas e Suplementos					

PACIENTE - ALMOÇO					
ALMOÇO - DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	Salada crua (alface crespa, alface lisa, alface roxa, alface americana, acelga, agrião, espinafre, cenoura, couve, pepino, rabanete, repolho, repolho branco, repolho roxo, rúcula, tomate, beterraba, jiló) a salada deverá se composta de 2 (dois) ou mais ingredientes	Und	90		

2	Salada cozida (abóbora verde, abóbora cabotiá, berinjela, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, vagem, cenoura, batata, batata doce, quiabo)	Und	90		
3	Arroz Branco Arroz à Grega	Und	90		
4	Feijão Carioca Feijão Preto Tutu de Feijão	Und	90		
Será disponibilizado duas opções do item 5 e 6 por refeições:					
5	Aves (150g sem osso ou 240g com osso) Carne bovina 150g (sem osso) Carne Suína (150g sem osso ou 240g com osso) Peixe sem espinha (150g) Vísceras Ovos (cozido, frito, omelete)	Und	90		
6	Verduras cozidas (abóbora verde, abóbora cabotiá, batata, batata doce, berinjela, cará, cenoura, inhame, jiló, mandioca, milho, quiabo, vagem, repolho, couve-flor, brócolis) Purês e cremes (batata, mandioca, abóbora, inhame, milho, espinafre) Massas (Alho e óleo, ao sugo, molho branco, bolonhesa, lasanhas) Farofas e Virados (Frango, carne, ovo) Torta (carne, frango com legumes)	Und	90		
7	200 ml - Suco de fruta de polpa de fruta industrializada (c/ ou s/ açúcar)	Und	90		
8	Sobremesa - Fruta	Und	90		
Valor Total Paciente Almoço					

PACIENTE - JANTAR					
JANTAR - DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**

1	Salada crua (alface crespa, alface lisa, alface roxa, alface americana, acelga, agrião, espinafre, cenoura, couve, pepino, rabanete, repolho, repolho branco, repolho roxo, rúcula, tomate, beterraba, jiló) a salada deverá se composta de 2 (dois) ou mais ingredientes	Und	90		
2	Salada cozida (abóbora verde, abóbora cabotiá, berinjela, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, vagem, cenoura, batata, batata doce, quiabo)	Und	90		
3	Arroz Branco Arroz à Grega	Und	90		
4	Feijão Carioca Feijão Preto Tutu de Feijão	Und	90		
Será disponibilizado duas opções do item 5 e 6 por refeições:					
5	Aves (150g sem osso ou 240g com osso) Carne bovina 150g (sem osso) Carne Suína (150g sem osso ou 240g com osso) Peixe sem espinha (150g) Vísceras Ovos (cozido, frito, omelete)	Und	90		
6	Verduras cozidas (abóbora verde, abóbora cabotiá, batata, batata doce, berinjela, cará, cenoura, inhame, jiló, mandioca, milho, quiabo, vagem, repolho, couve-flor, brócolis) Purês e cremes (batata, mandioca, abóbora, inhame, milho, espinafre) Massas (Alho e óleo, ao sugo, molho branco, bolonhesa, lasanhas) Farofas e Virados (Frango, carne, ovo) Torta (carne, frango com legumes)	Und	90		
7	200 ml - Suco de fruta de polpa de fruta industrializada (c/ ou s/ açúcar)	Und	90		
Valor Total Paciente Jantar					

OPÇÃO 2 -SUBSTITUIÇÃO ALMOÇO E JANTAR					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	500 ml - Sopa	Und	10		
2	200 ml - Suco de fruta de polpa de fruta industrializada (c/ ou s/ açúcar)	Und	10		
Valor Total Substituição Almoço e Jantar					

PACIENTES - OPÇÃO CEIA					
CEIA - DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	100 ml - Café (c/ ou s/ açúcar)	Und	100		
	100 ml - Chá (c/ ou s/ açúcar)				
2	200 ml - Leite Integral, desnatado, 0 lactose (c/ ou s/ açúcar)	Und	100		
3	200 ml - Leite com café (c/ ou s/ açúcar)				
	200 ml - Leite com achocolatado (normal ou diet)				
	200 ml - Leite com cereal infantil				
4	01 unidade - Pão Francês (c/ ou s/ manteiga c/ ou s/ sal)	Und	100		
	01 unidade - Pão doce				
	06 unidades - Biscoito tipo Cream Cracker				
	06 unidades - Biscoito tipo Maisena				
	06 unidades - Biscoito de polvilho tipo Pêta				
	02 fatias – Pão 100% integral sem adição de açúcar				
5	01 unidade - Fruta	Und	100		
Valor Total Ceia					

ACOMPANHANTE

ACOMPANHANTE - CAFÉ DA MANHÃ					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	Café (c/ ou s/ açúcar)	Und	80		
	Chá (c/ ou s/ açúcar)				

2	Leite Integral (c/ ou s/ açúcar)	Und	80		
3	01 unidade - Pão Francês (c/ ou s/ manteiga) 06 unidades - Biscoito tipo Cream Cracker	Und	80		
Valor Total Acompanhante Café da Manhã					

ACOMPANHANTE - COLAÇÃO (SOMENTE DIABÉTICOS, GESTANTE OU LACTANTE)					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	01 Unidade - Fruta	Und	13		
Valor Total Acompanhante Colação					

ACOMPANHANTE - ALMOÇO					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	Salada crua (alface crespa, alface lisa, alface roxa, alface americana, acelga, agrião, espinafre, cenoura, couve, pepino, rabanete, repolho, repolho branco, repolho roxo, rúcula, tomate, beterraba, jiló) a salada deverá se composta de 2 (dois) ou mais ingredientes	Und	80		
2	Salada cozida (abóbora verde, abóbora cabotiá, berinjela, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, vagem, cenoura, batata, batata doce, quiabo)	Und	80		
3	Arroz Branco Arroz à Grega	Und	80		
4	Feijão Carioca Feijão Preto Tutu de Feijão	Und	80		
Será disponibilizado duas opções do item 5 e 6 por refeições:					
5	Aves (150g sem osso ou 240g com osso) Carne bovina 150g (sem osso) Carne Suína (150g sem osso ou 240g com osso) Peixe sem espinha (150g) Ovos (cozido, frito, omelete)	Und	80		

6	Verduras cozidas (abóbora verde, abóbora cabotiá, batata, batata doce, berinjela, cará, cenoura, inhame, jiló, mandioca, milho, quiabo, vagem, repolho, couve-flor, brócolis) Purês e cremes (batata, mandioca, abóbora, inhame, milho, espinafre) Massas (Alho e óleo, ao sugo, molho branco, bolonhesa, lasanhas) Farofas e Virados (Frango, carne, ovo) Torta (carne, frango com legumes)	Und	80		
7	Suco de polpa de fruta (c/ ou s/ açúcar)	ml	80		
Valor Total Almoço Acompanhante					

ACOMPANHANTE - LANCHE DA TARDE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	Café (c/ ou s/ açúcar) Chá (c/ ou s/ açúcar)	Und	80		
2	Leite Integral (c/ ou s/ açúcar)	Und	80		
3	01 unidade - Pão Francês (c/ ou s/ manteiga) 06 unidades - Biscoito tipo Cream Cracker	Und	80		
Valor Total Acompanhante Lanche da Tarde					

ACOMPANHANTE - JANTAR					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	Salada crua (alface crespa, alface lisa, alface roxa, alface americana, acelga, agrião, espinafre, cenoura, couve, pepino, rabanete, repolho, repolho branco, repolho roxo, rúcula, tomate, beterraba, jiló) a salada deverá ser composta de 2 (dois) ou mais ingredientes	Und	80		
2	Salada cozida (abóbora verde, abóbora cabotiá, berinjela, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, vagem, cenoura, batata, batata doce, quiabo)	Und	80		
3	Arroz Branco Arroz à Grega	Und Und	80		
4	Feijão Carioca	Und	80		

	Feijão Preto	Und			
	Tutu de Feijão	Und			
Será disponibilizado duas opções do item 5 e 6 por refeições:					
5	Aves (150g sem osso ou 240g com osso)	Und	80		
	Carne bovina 150g (sem osso)				
	Carne Suína (150g sem osso ou 240g com osso)				
	Peixe sem espinha (150g)				
	Ovos (cozido, frito, omelete)				
6	Verduras cozidas (abóbora verde, abóbora cabotiá, batata, batata doce, berinjela, cará, cenoura, inhame, jiló, mandioca, milho, quiabo, vagem, repolho, couve-flor, brócolis)	Und	80		
	Purês e cremes (batata, mandioca, abóbora, inhame, milho, espinafre)				
	Massas (Alho e óleo, ao sugo, molho branco, bolonhesa, lasanhas)				
	Farofas e Virados (Frango, carne, ovo)				
	Torta (carne, frango com legumes)				
7	Suco de polpa de fruta (c/ ou s/ açúcar)	ml	80		
Valor Total Jantar Acompanhante					

ANEXO XI - TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS /SERVIÇOS

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)
(DEVERA SER APRESENTADO UMA PLANILHA PARA CADA FUNÇÃO)

Nº do Processo	
Licitação	

A	**Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)**	
B	**Município/UF**	
C	**Ano do Acordo, Convenção ou Sentença Normativa emDissí-dio Coletivo**	
D	**Nome da Entidade sindical/sigla**	
E	**Número do registro no Ministério do Trabalho e Emprego**	
F	**Números de meses da execução contratual**	

G	Regime Tributário da Licitante	

Serviço	Descrição	Valor Total Mensal	Valor para 12 Meses	%
FORNECIMENTO DE ALIMEN	Gêneros Alimentícios, Material de Limpeza e Descartáveis, Gás			
	Mão Obra | Encargos e Benefícios			
	Outros Custos Operacionais			
	Transporte Lógística de Distribuição			
	Manutenção Preventiva e Corretiva			
	Análise Micobiológica			
	Limpeza de Caixa de Gordura			
	Dedetização			
	Implantação			
	Seguro Garantia			
	Carro de transporte de refeições			
	Despesas Supervisão e Gestão			
	Despesas			
NÇAÕ COL ETI VA	ICMS			
	ISS			
	COFINS			
	PIS			
	CSLL			
	IR			
	Taxa Administrative (Administração Central + Supervisão Regional)			
	Soma impostos + taxa adm			
	Lucro			
	FATURAMENTO CONTRATUAL			
	Faturamento Mensal			

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO CONTÍNUO DE REFEIÇÕES PREPARADAS PARA PACIEN-TES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU-MG, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS DE ROTINA OU ESPECIAIS, ENGLO-BANDO TODAS AS ETAPAS PARA A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO.

ITEM		DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	QTD. FUNCION.	QTD MESES	VALOR UNITÁRIO	Valor Mensal	Valor Anual
	1	GERENTE - DIARISTA	1	12	R$	R$	R$
1	2	NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO - DIURNO 12X36	4	12	R$	R$	R$
	3	COZINHEIRA DIURNO 12X36	2	12	R$	R$	R$
	4	AUXILIAR DE COZINHA DIURNO 12X36	6	12	R$	R$	R$
	5	MOTORISTA 12 X36	2	12	R$	R$	R$
	6	COPEIRO - DIURNO (12X36) (06:30 AS 18:30)	10	12	R$	R$	R$
	7	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS – 12x26	2	12	R$	R$	R$
	8	AUXILIAR DE COZINHA NORTUNO 12X36	2	12	R$	R$	R$
	9	COZINHEIRA NOTURNO 12X36	2	12	R$	R$	R$
	10	COPEIRO NUTRIÇÃO - NOTURNO (12X36	4	12	R$	R$	R$
	11	MOTORISTA 12X36	2	12	R$	R$	R$
VALOR TOTAL			**37**			**R$**	**R$**

HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
	Município/UF	
	Ano do Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
	Nome da Entidade sindical/sigla	
	Número do registro no Ministério do Trabalho e Emprego	
	Números de meses da execução contratual	
	Regime Tributário da Licitante	

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

TIPO DO SERVIÇO	CARGA HORARIA	UNIDADE DE MEDIDA	QDTE TOTAL A CONTRATAR	CBO
GERENCIA DE NUTRIÇAO	44 HS	PESSOA		

1. MÓDULOS

MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL

Dados para composição dos custos referente à mão de obra

	Tipo de Serviço	GERENCIA DE NUTRIÇAO
	Quantidade por posto de trabalho	
	Salário normativo da Categoria Profissional	
	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

	Composição da Remuneração			**Valor (R$)**
	Salário-Base			
	Adicional de Periculosidade			
	Hora Extra - 50%			
	Adicional Noturno			
	Adicional de Hora Noturna Reduzida			
	1/6 DSR - Adicional Noturno / Hora Extra Reduzida Noturna			
MÓDULO 1: TOTAL				**4.418,00**

MÓDULO 2: ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS SUBMÓDULO 2.1 - DÉCIMO TERCEIRO SALÁRIO, FÉRIAS E ADICIONAL DE FÉRIAS

	Submódulo 2.1 – 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicionais de Férias		**Valor (R$)**
	13º (décimo terceiro) - (1/12)*100% = 8,33%		7
	Férias e Adicional de Férias - (1 x 1/3)/12 + (1/12).		
SUBMÓDULO 2.1: TOTAL			

Nota 1: Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente

1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina, férias e adicional de férias.

Nota 2: O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é divido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota 3: Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666, de 23 de junho de 1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Nota 4: O percentual da alínea "B" do submódulo 2.1 refere-se ao indicado na IN 05/2017.- (1 x 1/3,025)/11 + (1/11).

Submódulo 2.2 – Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

Base de cálculo do Submódulo 2.2: Os percentuais são x (Módulo 1 + Submódulo 2.1)

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições		Valor (R$)
A	**INSS -** "Art. 22, Inciso I, da Lei 8.212, de 24 de julho de 1991.		
B	**SALÁRIO EDUCAÇÃO -** Decreto-Lei 1.422/75; Lei 9.766/98; Decreto 6.003/2006.		
C	**Seguro Acidente de Trabalho** - SAT- RATxFAP, Anexo V Decreto 3048/99 e Decreto 6957/09		
D	**SESI / SESC** - Art. 30, Lei 8.036, de 11 de maio de 1990.		
E	**SENAI / SENAC** - Decreto-Lei 2.318/86, c/c o art. 1º, Lei 8.154/1990.		
F	**SEBRAE** - Art. 8º, Lei 8.029, de 12 de abril de 1990.		
G	**INCRA** - Lei 2.613/55, art. 1º, I, Decreto-Lei 1.146/70.		
H	**FGTS** - Art. 7º, III, CF/88 e Art. 15, Lei 8.036/90.		
SUBMÓDULO 2.2: TOTAL			

Nota 1: Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota 2: O RAT AJUSTADO poderá variar entre 0,5% a 6%, em conformidade com os resultados obtidos a partir dos índices de frequência, gravidade e custo, calculados segundo metodologia aprovada pelo Conselho Nacional de Previdência Social.

Nota 3: Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 2.1.

Submódulo 2.3 – Benefícios Mensais e Diários

2.3	Benefícios Mensais e Diários				Valor (R$)
A	**Transporte**	Quantidade de dias	alor do Trecho (ida e volta)	Desconto de 6% sobre o salário base	
B	**Vale Alimentação**	Quantidade de dias	Valor do Auxílio Alimentação		
C	**Cesta básica**				
D	**Auxílio Plano de Assistência e Cuidado Pessoal**				
E	**Contribuição e Assistência Patronal)**				
SUBMÓDULO 2.3: TOTAL					

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		Valor (R$)
2.1	13º Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições		
2.3	Benefícios Mensais e Diários		
MÓDULO 2: TOTAL			

MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO

3	**Provisão para Rescisão:** O A**viso Prévio Indenizado**, conforme previsto na **Legislação Trabalhista**, não é devido o valor de **Guia da Previdência Social**)		Valor (R$)
A	Aviso Prévio Indenizado		

B	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado		
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado		
D	Aviso Prévio Trabalhado		
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado		
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado		
MÓDULO 3: TOTAL			

MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE

Nota 1: Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto que por ventura venha cobrir o empregado nos casos de Ausências Legais (Sub módulo 4.1) e/ou na Intrajornada (Sub módulo 4.2), a depender da prestação do serviço.

Nota 2: Haverá a incidência do Sub módulo 2.2 sobre esse módulo.

SUBMÓDULO 4.1 - AUSÊNCIAS LEGAIS

Base de Cálculo do Módulo 4: Os percentuais são x (Módulo 1 + Módulo 2 + Módulo 3)

4.1	**Ausências Legais:** O preço do empregado substituto é representado pelo somatório de remuneração, previsão de férias, adicional de férias e 13º salários, encargos previdenciários e trabalhistas, benefícios anuais, mensais e diários e pela provisão para uma posível rescisão de contrato.	**%**	**Valor (R$)**
A	**Substituto na cobertura de Férias -** Deve-se somar os totais da soma de 13º salário + férias + terço de férias e dividir por 12 (total de meses do ano), assim, (8,33%+11,11%)/12		
B	**Substituto na cobertura de Ausências Legais**		
C	**Substituto na cobertura de Licença-Paternidade**		
D	**Substituto na cobertura de Ausência por acidente de trabalho**		
E	**Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade**		
F	**Substituto na cobertura de Outras ausências (especificar)**		
SUBMÓDULO 4.1: TOTAL			

Nota: As alíneas "A" a "F" referem-se somente ao custo que será pago ao repositor pelos dias trabalhados quando da necessidade de substituir a mão de obra alocada na prestação do serviço.

Nota 2: Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – Intrajornada

4.2	**Intrajornada**		**Valor (R$)**
A	**Intervalo para repouso ou alimentação**		
SUBMÓDULO 4.2: TOTAL			

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	**Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários**		**Valor (R$)**
4.1	**Substituto nas Ausências Legais**		
4.2	**Substituto na Intrajornada**		
MÓDULO 4: TOTAL			

MÓDULO 5 – INSUMOS DIVERSOS

5	**Insumos Diversos**		**Valor (R$)**
A	**Uniformes**		
B	**EPI**		
C			
D			
TOTAL DE INSUMOS DIVERSOS			
		MODULO 1	

BASE DE CÁLCULO PARA O MÓDULO 6 = MÓDULO 1 + MÓDULO 2 + MÓDULO 3 + MÓDULO 4 + MÓDULO 5	MODULO 2	
	MODULO 3	
	MÓDULO 4	
	MÓDULO 5	
	TOTAL	

MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro			Valor (R$)
A	**Custos Indiretos** - (Total dos módulos 1, 2, 3, 4 e 5) x Média praticada pelas empresas do setor%			
B	**Lucro -** [(Total dos módulos 1, 2, 3, 4 e 5) + Custos Indiretos] x Lucro%			
	FATURAMENTO (MT + M6A + M6B)	**CÁLCULO POR DENTRO**		
C	**Tributos** - O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento - Base de Cálculo dos tributos = { [(Total dos Módulos 1, 2, 3, 4 e 5)+(Custos indiretos)+(Lucro)] / [1 - (PIS%+COFINS%+ISS%)] } Fator = 1- ((PIS% + COFINS% + ISS%) / 1)			
	C1. Tributos Federais			
	C1-A (PIS)			
	C1. B (COFINS)			
	C.2 CSLL			
	C.3 IRPJ			
	C3-A (ISS 5,0)			
	SOMA DOS TRIBUTOS			
TOTAL DOS CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO				

QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R$)
A	**Módulo 1 – Composição da Remuneração**	
B	**Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários**	
C	**Módulo 3 - Provisão para Rescisão**	
D	**Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente**	
E	**Módulo 5 - Insumos Diversos**	
Subtotal (A + B + C + D + E)		
F	**Módulo 6 – Custos indiretos, tributos e lucro**	
VALOR TOTAL POR EMPREGADO		

ANEXO II

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

NOME DA EMPRESA E QUALIFICAÇÃO DA MESMA COM CNPJ, ENDEREÇO, etc., neste ato representado pelo(s) DIRETORES OU SÓCIOS, COM QUALIFICAÇÃO COMPLETA, NOME, RG, CPF, NACIONALIDADE, ESTADO CIVIL, PROFISSÃO, ENDEREÇO, pelo presente instrumento declara sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação para participação no **PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE**, sob o **Nº 09/2023**, **Processo Administrativo Nº 4.917/2023**, **Processo licitatório N° 113/2023.**

Local e data.

_____

Carimbo de CNPJ e Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

NOME DA EMPRESA E QUALIFICAÇÃO DA MESMA COM CNPJ, ENDEREÇO, etc., **DECLARA**, sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data.

_____

Carimbo de CNPJ e Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE RESTRIÇÃO REGULARIDADE FISCAL DA ME OU EPP

NOME DA EMPRESA E QUALIFICAÇÃO DA MESMA COM CNPJ, ENDEREÇO, etc, neste ato representado pelo(s) DIRETORES OU SÓCIOS, COM QUALIFICAÇÃO COMPLETA (NOME, RG, CPF, NACIONALIDADE, ESTADO CIVIL, PROFISSÃO, ENDEREÇO), pelo presente instrumento, na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, declara que apresenta restrições na documentação relativa à regularidade fiscal e assume o compromisso de promover sua regularização no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, prorrogável por igual período, caso formule o lance vencedor.

Local e data.

_____

Carimbo de CNPJ e Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO

NOME DA EMPRESA E QUALIFICAÇÃO DA MESMA COM CNPJ, ENDEREÇO, etc., **DECLARA**, sob as penas da lei, a inexistência de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de **18 (dezoito) anos** ou a realização de qualquer trabalho por menores de **16 (dezesseis) anos**, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Local e data.

_____

Carimbo de CNPJ e Assinatura do Representante Legal da Empresa

***Observação*: Se a empresa possuir menor de 16 (dezesseis) anos, na condição de aprendiz, desde que maior de 14 (quatorze) anos, deverá declarar essa condição.**

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE PARA LICITAR

DECLARO, sob as penas da lei, para fins do **PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE nº 09/2023**, que a empresa _____ não foi declarada **INIDÔNEA** para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do artigo 87 da Lei Federal no 8.666/93 e alterações posteriores, bem como que comunicarei qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico-financeira.

Local e data.

_____

Carimbo de CNPJ e Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos o objeto do pregão e os termos constantes no Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE nº 09/2023 – Processo Licitatório nº 113/2023** e seus ANEXOS e do Regulamento bem como temos todas as condições de cumprir as exigências ali contidas no que concerne à apresentação de documentação para fim de habilitação.

Local e data.

_____

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE VISITA E VISTORIA

Declaramos, para o fim de atender ao previsto no Edital e respectivos anexos que compõem o processo na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE**, sob o **nº. 09/2023, Processo Administrativo nº. 4.917/2023** que o Sr(ª) representante da Empresa visitou e vistoriou o(s) local(is) , onde será(ao) executado(s) os serviços, tendo tomado conhecimento de todas as informações, peculiaridades e condições para cumprimento das obrigações referente ao objeto da licitação.

Local e data.

_____ _____

Representante Prefeitura Municipal ***Representante Legal da Empresa***

Observação: Uma cópia deste documento deverá permanecer em poder da Prefeitura Municipal de Paracatu.

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA E VISTORIA

NOME DA EMPRESA E QUALIFICAÇÃO DA MESMA COM CNPJ, ENDEREÇO, etc, neste ato representada por REPRESENTANTE DA EMPRESA E QUALIFICAÇÃO DO MESMO, CONSTANDO INCLUSIVE QUAL A FUNÇÃO/CARGO NA EMPRESA, OPTAMOS por não realizar a visita/vistoria ao(s) local(is) de execução dos serviços, que ASSUMIMOS todo e qualquer risco por esta decisão e **NOS COMPROMETEMOS** a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital e respectivos anexos que compõem o processo na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE**, sob o **nº. 09/2023, Processo Administrativo nº. 4.917/2023**.

Local e data.

_____

Carimbo de CNPJ e Assinatura do Representante Legal da Empresa

***Observação*: Uma cópia deste documento deverá permanecer em poder da Prefeitura Municipal de Paracatu.**

ANEXO IV

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RECURSOS NECESSÁRIOS

PARA EXECUÇÃO DO OBJETO

NOME DA PESSOA JURÍCA/FÍSICA E QUALIFICAÇÃO DA MESMA COM CNPJ/CPF, ENDEREÇO, etc., **DECLARA**, perante a Prefeitura Municipal de Paracatu, que:

1. Dispõe de toda a estrutura e recursos necessários para execução do objeto especificado no certame licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico SRP Saúde**, sob o **nº 09/2023**, em especial os seguintes:

1.1. Instalações Físicas xxxxxxxxxxxx.

1.2. Possui máquina/veículo adequado, acompanhado de documento de posse, locação ou documento equivalente, conforme discriminado:

MÁQUINA/VEÍCULO	MODELO/ANO	POTÊNCIA

1.3. Mão de Obra qualificada: (relação de empregados)

1.4. Estrutura de Apoio: (carro, caminhão, oficina, maquinário, etc).

2. Dessa forma, encontra-se apta à perfeita execução das atividades especificadas no Edital e respectivos anexos que compõem o processo licitatório.

(localidade), (dia) de (mês) de (ano).

_____

(assinatura)

ANEXO V
MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA FINAL
PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

A SER APRESENTADA APÓS A DISPUTA E READEQUADA AO ÚLTIMO LANCE

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

AO PREGOEIRO da Prefeitura Municipal de Paracatu – Estado de Minas Gerais

LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE Nº 09/2023 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 113/2023		
Fornecedor:		
CNPJ:		Inscrição Estadual:
Endereço:		Bairro:
CEP:	Cidade:	Estado:
Telefone:		E-mail:
Banco:	Agência:	Conta Corrente:
VALIDADE DA PROPOSTA: no mínimo 60 (sessenta) dias.		
PREVISÃO DE ENTREGA:		
CONCORDAMOS COM TODAS AS CONDIÇÕES DO EDITAL:		
Senhor Fornecedor: Para sua maior segurança, observe as condições estabelecidas no Edital:		

ITEM	PRODUTO	UN	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	ALMOÇO PARA ACOMPANHANTES QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 80 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	29.200		
2	ALMOÇO PARA PACIENTE QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 100 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	36.500		
3	ALMOÇO PARA SERVIDORES QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 170 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	62.050		
4	CAFÉ DA MANHÃ PARA ACOMPANHANTES QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 80 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	29.200		
5	CAFÉ DA MANHÃ PARA PACIENTE QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 100 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	36.500		
6	CAFÉ DA MANHÃ PARA SERVIDORES QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 170 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	62.050		
7	CEIA PARA PACIENTE QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 100 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	36.500		
8	CEIA PARA SERVIDORES QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 90 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	32.850		
9	COLAÇÃO PARA ACOMPANHANTES QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 10 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	3.650		

10	COLAÇÃO PARA PACIENTE QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 100 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	36.500		
11	COLAÇÃO PARA SERVIDORES QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 10 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	3.650		
12	FORMULAS INFANTIS, MODULOS DE FIBRAS, HIPERPROTEICOS, HIPERCALORICOS, ESPESSANTES PARA PACIENTE - QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 10 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	3.650		
13	JANTAR PARA ACOMPANHANTES QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 80 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	29.200		
14	JANTAR PARA PACIENTE QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 100 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	36.500		
15	JANTAR PARA SERVIDORES QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 90 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	32.850		
16	LANCHE DA TARDE PARA ACOMPANHANTES QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 80 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	29.200		
17	LANCHE DA TARDE PARA PACIENTE QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 100 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	36.500		
18	LANCHE DA TARDE PARA SERVIDORES QUANTIDADE ESTIMADA POR DIA 170 UNIDADES CONFORME DETALHAMENTO EM PLANILHA ANEXA AO TR.	UND	62.050		

*Valor Total e final por extenso **da proposta:** R$*(.....)

NO CASO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ASSINALE:

( ) Declaramos para os devidos fins, que somos Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e que fazemos prova de tal condição com os documentos enviados – DOCUMENTAÇÃO, conforme previsto no Edital.

IMPORTANTE:

1. Fica a municipalidade com o direito assegurado de contratar ou rejeitar esta proposta se assim lhe convier, sem que ao fornecedor caiba qualquer reclamação ou indenização.

2. A assinatura do fornecedor implica na sua total aceitação das regras deste processo licitatório.

➢ Declaramos que nesta proposta estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, transporte (carga e descarga) até o destino, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

_____, ... de ..... de 2023.

_____

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE
TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

Ao Pregoeiro do Município Paracatu-MG.

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE Nº 09/2023 – Processo Licitatório Nº 113/2023,** instaurado pela Prefeitura Municipal de Paracatu-MG, que:

- Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentadas ao Pregoeiro, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;

- Comprometemo-nos a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

- Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação correspondente, publicada durante a vigência do Contrato;

- Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei n.º 8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao Edital e Anexos, do **PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE Nº 09/2023 – Processo Licitatório Nº 113/2023,** realizado pela Prefeitura de Paracatu – MG.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, ... de ..... de 2023.

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (NA HIPÓTESE DO LICITANTE SER UMA ME OU EPP).

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

( ) MICROEMPRESA

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE

_____, inscrita no (Razão Social da Empresa) CNPJ nº _____, Endereço: _____ **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estabelecidos pela Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, estando apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido nessa Lei Complementar. Declaro, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, e que se compromete a promover a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, caso seja declarada vencedora do certame.

Sou optante do Sistema Simples Nacional?

( ) SIM ( )NÃO

_____, ... de ..... de 2023.

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO VIII

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO FAMILIAR

(nome empresarial da licitante)_____, inscrita no CNPJ nº:_____, com sede na _____ (endereço completo)_____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, para fins do presente processo licitatório, **DECLARA** não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro (a) ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor público da ativa na Prefeitura Municipal de Paracatu-MG que impossibilite a participação no referido **PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE Nº 09/2023**.

_____, ... de ..... de 2023.

_____

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO IX

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXX/2023.

Ata de Registro de Preços para prestação de serviços que entre si celebram o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** e a Empresa: **XXXX.**

Cláusula Primeira - DAS PARTES:

CONTRATANTE:

Órgão ou Entidade: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE PARACATU.

CNPJ: 20.583.431/0001-35.

Endereço: Avenida São João Paulo II, n° 2.045, Bairro: Paracatuzinho, Paracatu-MG.

CEP: 38.603-400.

Representante Legal: Pela Secretaria Municipal de Saúde o Sr**. UMARQUES DA SILVA COUTO,** brasileiro, divorciado, Administrador, Residente e domiciliado na Rua Antônio André Sobrinho, 442, Cidade Nova - Paracatu (MG), portador da Carteira de Identidade n° MG – 2.924.573 e CPF n° 435.263.81615.

CONTRATADA:

Razão Social:

Endereço:

CNPJ:

Representante Legal:

Cláusula Segunda - DO OBJETO:

2.1. O objeto da presente licitação consiste no **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURO E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU-MG, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS DE ROTINA OU ESPECIAIS, ENGLOBANDO TODAS AS ETAPAS PARA A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO**, de acordo com as especificações e detalhamentos do **ANEXO I** do **PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE Nº 09/2023** que, juntamente com a proposta da **CONTRATADA**, passam a integrar este instrumento, independentemente de transcrição.

2.2. Este instrumento não obriga o Departamento de Compras e Almoxarifado, Órgão Gerenciador do presente Pregão para Registro de Preços, e de outros órgãos/entidades participantes a adquirir os produtos nela registrados nem firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo realizar licitações específicas para aquisição de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese que, em igualdade de condições, os beneficiários do registro terão preferência.

Cláusula Terceira - DOS PREÇOS REGISTRADOS:

3.1. O preço global da presente Ata é de **R$ XX,XX (XXXXXXXXX)** no qual já estão incluídas todas as despesas especificadas na proposta da **CONTRATADA**, sendo o(s) seguinte(s) preço(s) unitário(s) por **item**:

Item	Especificação	Un	Quant	R$ Unt.	R$ Global
Valor Total (R$)					

Cláusula Quarta - DA VIGÊNCIA:

4.1. A vigência desta Ata será de **12 (doze) meses**, contados a partir da publicação do seu extrato na imprensa oficial da Prefeitura Municipal de Paracatu, nos termos do art. 12, do Decreto Municipal Nº **6.679**, de **03** de **ABRIL** de **2023**.

Cláusula Quinta - DO GERENCIAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:

5.1. O gerenciamento deste instrumento caberá ao Departamento de Compras e Almoxarifado, para avaliar o mercado constantemente, promover as negociações necessárias ao ajustamento do preço e publicar trimestralmente os preços registrados.

Cláusula Sexta - DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO:

6.1. O Departamento de Compras e Almoxarifado fará as solicitações mediante a convocação do prestador para, no prazo de **03 (três) dias úteis** assinar o Pedido de Compra.

6.2. Se o prestador se recusar a assinar o Pedido de Compra, poderão ser convocados os demais prestadores classificados na licitação, respeitados as condições de fornecimento, os preços e os prazos do primeiro classificado.

Cláusula Sétima – DO LOCAL E DA EXECUÇÃO:

7.1. A **CONTRATADA** obriga-se a executar o objeto descrito no Anexo I do Edital do **Pregão Eletrônico SRP Saúde Nº 09/2023:**

7.1.1. SÃO PARTES INTEGRANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I, DO EDITAL:

ANEXO I: QUANTIDADES DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS POR DIA, SENDO CONSIDERADO 365 (TREZENTOS E SESSENTA E CINCO) DIAS DO ANO, SENDO ESTA QUANTIDADE ESTIMADA;

A: QUANTIDADE DE REFEIÇÕES SERVIDAS POR UNIDADES;

ANEXO II: MAPA DAS DIETAS POR UNIDADES, SENDO ESTA QUANTIDADE ESTIMADA;

ANEXO III: HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES;

ANEXO IV: CARDÁPIOS:

A: PACIENTES CAFÉ DA MANHÃ DIETA LIVRE;

B: PACIENTES COLAÇÃO;

C: PACIENTES LANCHE DA TARDE;

D: PACIENTES – VARIAÇÕES DO LANCHE DA TARDE;

E: PACIENTES ALMOÇO E JANTAR;

F: PACIENTES CEIA;

G: PACIENTES FÓMULAS E SUPLEMENTOS;

H: PACIENTES DIETAS ESPECIAIS;

I: MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES;

J: ACOMPANHANTES CAFÉ DA MANHÃ;

K: ACOMPANHANTES COLAÇÃO;

L: ACOMPANHANTES ALMOÇO E JANTAR;

M: ACOMPANHANTE LANCHE DA TARDE;

N: SERVIDORES CAFÉ DA MANHÃ;

O: SERVIDORES COLAÇÃO;

P: SERVIDORES LANCHE DA TARDE E CEIA;

Q: SERVIDORES ALMOÇO E JANTAR;

R: INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES DOS CARDÁPIOS;

ANEXO V: CARDÁPIOS

A: TIPOS DE CARNES;

B: TIPOS E ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS;

ANEXO VI: PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS**;**

ANEXO VII: ESPECIFICAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**;**

A: ESPECIFICAÇÃO DOS UTENSÍLIOS;

B: EQUIPAMENTOS MÍNIMO NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS (FORNECIDO PELA EMPRESA **CONTRATADA**);

ANEXO VIII: RELAÇÃO DE EPI's**;**

ANEXO IX: ESCALA DE TRABALHO

ANEXO X: PLANILHA DE ORÇAMENTOS DOS CARDÁPIOS**;**

ANEXO XI: PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**;**

7.2. Os serviços serão iniciados com prazo não superior a **30 (trinta) dias corridos**, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho e Ordem de Serviços. Serão realizados nas dependências do Hospital Municipal de Paracatu, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, na Av. Olegário Maciel, 660, Paracatu - MG, **CEP: 38.600-208**, telefone (38) 3671-1282 e na Maternidade situada na Rua Euridamas Avelino de Barros nº 1.400 – Prado, Paracatu/MG. ***CEP***: **38.602-002;**

7.2.1. Mobilização e desmobilização de equipes e equipamentos.

7.2.1.1. A mobilização compreenderá o transporte de máquinas, equipamentos, pessoal e instalações apropriadas, provisórias ou definitivas necessárias para a perfeita execução dos serviços. A desmobilização, caso necessário, compreenderá a desinstalação e retirada de todos os equipamentos e máquinas, completa limpeza dos locais dos serviços, bem como a baixa de seus empregados.

7.2.1.2. Os procedimentos de contratação e desligamento são de responsabilidade da empresa **CONTRATADA** para a prestação dos serviços objeto desta contratação, incluindo todos os

procedimentos administrativos e financeiros, sem que haja a interrupção do fluxo de trabalho. Caso necessário, possibilitar os processos de mobilização e desmobilização para o término e início das atividades, com marco às 00:00hs do dia estabelecido previamente pelo Gestor e Fiscal do Contrato.

7.2.1.3. É de responsabilidade da **CONTRATADA** as reformas da área física cedida pela **CONTRATANTE** (pintura, piso, revestimento, bancadas, entre outras), antes do início e da prestação de serviços, realizar manutenções preventivas e corretivas (caixas de água, caixas de gordura e esgoto, bebedouros, entre outros), reparos nas instalações elétricas e hidráulicas, bem como reparos na estrutura, adaptações e adequações na cozinha, copa e refeitório que se fizerem necessárias; A reforma da estrutura física, elétrica e hidráulica a ser realizada pela **CONTRATADA** deverá ser aprovada pela **CONTRATANTE**;

7.2.1.4. A **CONTRATANTE** se compromete a disponibilizar a planta baixa da cozinha, copa e refeitório para as manutenções e adequações que se fizerem necessárias;

7.2.2. A **CONTRATADA** ficará isenta do pagamento de água, luz e aluguel da área física da Cozinha e Refeitório do Hospital Municipal e Refeitório da Maternidade Municipal;

7.2.3. O refeitório do Hospital Municipal e o refeitório da Maternidade Municipal será equipado pela **CONTRATADA** com balcão térmico para saladas e refeições, mesas, cadeiras e forros de mesa (em quantidade compatível com a área física), balcão buffet, pratos, talheres, copos descartáveis, máquina de suco, purificador de água (Natural e Gelada) e demais equipamentos que se fizerem necessário para execução do objeto;

7.2.4. A **CONTRATADA** será responsável pela instalação e manutenção preventiva e corretiva de extintores de incêndio, do purificador de água (natural e gelada), da máquina de suco, dos carrinhos de entrega das refeições, dos balcões de refeições, ambos dentro da cozinha, copa e refeitório (refeitório do Hospital Municipal e refeitório da Maternidade Municipal);

7.2.5. A **CONTRATADA** deverá executar o serviço utilizando-se dos materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios e funcionários necessários à perfeita execução contratual, conforme disposto no Termo de Referência, Anexo I deste Edital. O profissional Nutricionista da empresa **CONTRATADA** deverá acompanhar todo processo de preparo e distribuição das refeições desde o café da manhã até a ceia de pacientes, acompanhantes e servidores. O número de funcionários da empresa **CONTRATADA** deverá ser suficiente para perfeita execução do serviço, não podendo ser inferior a 27 funcionários diurno, sendo: 4 nutricionistas, 2 cozinheiras(os), 6 auxiliares de cozinha, 2 Auxiliares de Serviço Gerais, 10 copeiras(os), 1 gerente produção e 2 motoristas, e no período noturno 10 funcionários, sendo: 2 cozinheiras(os), 2 auxiliares de cozinha, 4 copeiras e 2 motoristas. Conforme a escala de trabalho no **ANEXO IX** do Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

7.2.6. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar copos descartáveis para paciente e acompanhantes em um total de 2 (dois) copos descartáveis de 200 ml em cada refeição servida.

7.3. A **CONTRATADA** providenciará o Alvará Sanitário do local onde serão realizados os serviços e será entregue uma **cópia** ao Fiscal do Contrato, no prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos** após o início da prestação dos serviços;

7.3.1. A **CONTRATADA** deverá elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas para Serviço de Alimentação (RDC Nº 216/2004) e de procedimentos operacionais padrão (POPs) da Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar compatível com as atividades desenvolvidas, bem como do local onde serão processados os alimentos, de acordo com a RDC Nº 275/2002 da ANVISA apresentando uma cópia ao fiscal de contrato em um prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos**, após o início da execução do contrato;

7.4. A **CONTRATADA** emitirá o Mapa das Dietas Por Unidades, conforme modelo **ANEXO II:** e entregará ao **SND (Serviço de Nutrição Dietética)** para o seu preenchimento correto, sem emenda borrões ou rasuras e devolva para que a **CONTRATADA** possa organizar as refeições e os porcionamentos;

7.5. A **CONTRATADA** emitirá o Relatório de Prestação de Serviços contendo:

a) O relatório das refeições dos pacientes e acompanhantes será o Mapa das Dietas Por Unidades descritos no item **4.4.;**

b) O relatório das refeições dos servidores deverá constar: nome completo legível, com assinatura sem rubrica, de cada servidor;

7.5.1. Os relatórios serão conferidos, atestados e aprovado pelo Fiscal do Contrato.

7.6. A prestação de Serviços Contínuos de Alimentação englobará o fornecimento de dietas normais e especiais para: pacientes, acompanhantes bem como para os servidores do Hospital Municipal de Paracatu e para Maternidade Municipal, Situada na Rua Euridamas Avelino de Barros nº 1400 – Bairro Prado, Paracatu/MG. ***CEP***: **38.602-002**, 24h por dia todos os dias da semana, nas condições estabelecidas nos **ANEXOS: I** a **VIII,** mediante solicitação do SND e serão executados conforme discriminado abaixo:

7.6.1. Todas as refeições dos servidores **SERÃO DISTRIBUÍDAS NO REFEITÓRIO DO HOSPITAL MUNICIPAL E NO REFEITÓRIO DA MATERNIDADE MUNICIPAL**;

7.6.1.1. As refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) dos servidores dos setores fechados de Unidade de Terapia Intensiva, Bloco Cirúrgico, UTI Covid e Enfermaria Covid **serão realizadas nos devidos setores**, portanto as refeições serão porcionadas de acordo com o número de servidores de cada setor, que será informado previamente pelo fiscal do Contrato. A distribuição dessas refeições nos setores será de responsabilidade da empresa **CONTRATADA**;

7.6.2. O almoço, jantar e ceia será servido **APENAS** para os **SERVIDORES que trabalham em regime de plantão de 12 horas**, estabelecidas no **ANEXO I;**

7.6.2.1. O café da manhã e lanche da tarde será servido para todos os **SERVIDORES** estabelecidos no **ANEXO I;**

7.6.3. É **VEDADA** a distribuição de qualquer refeição para **Estudantes e Estagiários**;

7.6.4. As refeições fornecidas indevidamente, sendo elas sem autorização do fiscal do contrato **não serão pagas pela CONTRATANTE**;

7.6.5. As refeições extras serão fornecidas por meio de requisição devidamente preenchida com nome completo e legível do servidor, assinatura do servidor, e deverá ainda, estar assinada e carimbada pela chefia imediata;

7.7. Será de responsabilidade da **CONTRATADA a distribuição e o recolhimento dos resíduos de todas as refeições em todos os setores do Hospital e Maternidade;**

7.7.1. A **CONTRATADA** deverá distribuir refeições de forma que sejam servidos com apresentação e temperaturas adequadas e de acordo com a legislação vigente;

7.7.2. Os carrinhos de distribuição serão de propriedade da **CONTRATADA**, bem como a responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e deverão ser substituídos quando não houver mais condições de uso e solicitado pelo Fiscal do Contrato;

7.7.2.1. Os carrinhos de distribuição serão lavados e desinfetados ao final de cada distribuição;

7.7.3. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixa de isopores ou qualquer outro material que não atenda as normas da Vigilância Sanitária;

7.7.3.1. A **CONTRATADA** será responsável pelo transporte e distribuição de todas as refeições servidas para pacientes e funcionários da Maternidade Municipal (Situada na Rua Euridamas Avelino de Barros nº 1400 Bairro Prado Paracatu-MG CEP 38.602.002. As refeições deverão ser transportadas em Isobox e em carros específicos para transporte de alimentos e que atendam as normas da Vigilância Sanitária. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes. As refeições solicitadas fora dos horários pré estabelecidos, também deverão ser transportadas pela **CONTRATADA**;

7.8. Os cardápios não devem apresentar preparações repetidas ou reaproveitadas, ou seja, deverão ser elaborados cardápios diferentes para almoço, e jantar, incluindo as saladas e as sopas. Os cardápios deverão ser elaborados pela empresa **CONTRATADA** e deverão ser enviados com no mínimo 7 dias de antecedência para aprovação dos ficais do contrato. A fiscalização poderá solicitar alterações que julgar necessárias para harmonização, composição e adequação das preparações apresentadas;

7.8.1. O processo de porcionamento das dietas será efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

7.9. É de responsabilidade da **CONTRATADA**, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método “APCC” (Análise dos Pontos Críticos de Controle);

7.9.1. Deverão ser coletadas diariamente pela **CONTRATADA** amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por **72 (setenta e duas) horas**, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras;

7.9.2. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da **CONTRATANTE**, amostras de alimentos ou preparações servidas para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos;

7.9.2.1. As amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas da **CONTRATANTE**, sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** o custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

7.9.2.2. O Laboratório será de livre escolha da **CONTRATADA**, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao SND da **CONTRATANTE** para avaliação;

7.9.3. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do **CONTRATANTE**;

7.9.4. Proceder sistematicamente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou manuais elaborados pelo SND da unidade;

7.9.4.1. A **CONTRATADA** deverá enviar mensalmente o controle bacteriológico com laudo técnico para o **CCIH (Centro de Controle de Infecção Hospitalar)** da Unidade Hospitalar e fiscal do contrato;

7.10. A **CONTRATADA** deverá implantar o Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos, de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos e deverá observar as seguintes regras: fornecer os recipientes internos e externos, sacos de lixo, carrinhos para transporte de resíduos, conforme legislação vigente, orientações da ANVISA ou orientações internas designadas pelo fiscal do contrato.

7.10.1. É de responsabilidade da empresa **CONTRATADA** recolhimento do lixo após as refeições, nas dependências do Hospital Municipal e Maternidade Municipal nos horários pré-estabelecidos – 05:00h, 10:00h, 14:00h, 20:00h e 00:00h. O recolhimento do lixo poderá ser solicitado fora dos horários pré-estabelecidos, caso haja necessidade. Acondicionar o lixo de acordo com as normas vigentes, em locais previamente determinados pela Unidade Hospitalar e Maternidade Municipal, e encaminhá-los ao abrigo temporário conforme plano do Hospital;

7.11. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos

7.11.1. DAS REFEIÇÕES DOS PACIENTES E ACOMPANHANTES:

a) Todas as refeições deverão seguir as propostas: **ANEXO III, ANEXO IV: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L e M; ANEXO V e ANEXO VI do Termo de Referência, Anexo I deste Edital;**

b) As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade. As refeições deverão ser servidas do primeiro ao último paciente e devem seguir o cardápio do dia, não podendo ser substituído nenhuma preparação, salvo em caso de deitas especiais ou quando solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética. Deverão obedecer em todas as fases e as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, e ainda dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária;

c) Atender as gramaturas especificadas no **ANEXO: IV: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L e M** (quantidades a serem servidas), não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo solicitado pelos SND;

d) A colação será servida para todos os pacientes, bem como aos acompanhantes diabéticos ou lactantes;

e) Atender às solicitações extras de Dietas em qualquer horário solicitado pelo SND, para os pacientes que estão realizando exames ou retornando de exames (ultrassom e colonoscopia), bem como admissão de pacientes nas clínicas fora dos horários estabelecidos. As solicitações extras de dietas serão por meio de requisição devidamente preenchida com nome do paciente, leito, clínica de internação e o tipo de dieta, e deverá estar assinada e carimbada pelo enfermeiro, médico ou nutricionista requisitante;

f) Todas as refeições de pacientes, acompanhantes e servidores, serão **ETIQUETADAS** contendo: nome do paciente, clínica, leito, dieta, data de produção e data de validade. Caso necessário, é de responsabilidade da **CONTRATADA** realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do **CONTRATANTE**;

g) As refeições serão porcionadas em marmita plástica com tampa, com no mínimo 03 (três) divisórias, com 1.200 ml de capacidade.

h) As saladas, as sopas e as dietas pastosas deverão ser servidas em potes descartáveis com tampas;

ii) Os alimentos: leite, café, chá, sucos, vitaminas, gelatina, mingau, salada de frutas, frutas picadas, etc., serão porcionadas em copos e recipientes descartáveis com tampas;

j) Os pães, bolos, bolachas ou biscoitos serão porcionados individualmente em sacos plásticos. As frutas inteiras serão higienizadas e envoltas em filme plástico;

k) Os sorvetes e picolés serão servidos **somente para pacientes com indicações de dietas especiais,** serão porcionados em potes descartáveis com tampas;

l) As **sopas serão preparadas diariamente** e serão servidas em marmitas de plástico com tampa sem divisórias, aos pacientes e servidores que optarem substituir a refeição (almoço ou jantar) pela sopa;

m) É de responsabilidade da **CONTRATADA** a estruturação e funcionamento do Lactário no Hospital Municipal e na Maternidade Municipal para a manipulação das fórmulas infantis, manipulação e higienização de mamadeiras, Dietas Enterais artesanais e suplementos alimentares. A área física será disponibilizada pela **CONTRATANTE**, e toda parte estrutural (adequação e/ou reforma, bancadas entre outras), equipamentos (geladeira, fogão, termômetro entre outro) utensílios (liquidificador, peneiras, panelas, colheres, mixers, copos medidores entre outros, não podendo ser utilizado os mesmos utensílios de uso comum da cozinha), mão de obra e distribuição será de responsabilidade da **CONTRATADA**. A manipulação deve seguir prescrição médica ou solicitado pela nutricionista SND, e distribuído em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, sem restrição de horário.

n) Para o preparo das dietas (branda, pastosa, liquida e enteral) ou qualquer preparação que seja batida ou liquidificada, a empresa **CONTRATADA** deverá possuir utensílios exclusivo para esse fim, como: panelas, talheres, peneiras, liquidificadores, mixers, copos medidores entre outros. Poderão ser solicitados **FÓRMULAS INFANTIS, SUPLEMENTOS CALÓRICOS, PROTÉICOS, SUPLEMENTO ESPECÍFICOS PARA DIABÉTICOS, LEITES VEGETAIS (LEITE DE SOJA, LEITE DE COCO E LEITE DE ARROZ), LEITE 0 LACTOSE, AVEIA, ESPESSANTES, FIBRAS** entre outros, sem alteração no preço. Suas especificações estão descritas no **ANEXO V, B**;

o) Todas as refeições deverão ser acompanhadas de guardanapos de papel, bem como talheres descartáveis e resistentes (garfo, faca e colher) higienizados e acondicionados em sacos plásticos atóxicos. Para os casos de dietas especiais deverá ser entregue ainda canudos embalados individualmente, que serão solicitados pelo SND;

p) Os recipientes individuais porcionados e IDENTIFICADOS (tipo de preparação e data de validade), contendo as refeições, estarão à disposição da SND, para conferência das prescrições, para em seguida seja encaminhada a **CONTRATADA** a fim de realizar a distribuição das refeições;

7.11.2. DO PROCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES DOS SERVIDORES:

a) Todas as refeições deverão seguir as propostas no **ANEXO III, ANEXO IV: N, O, P e Q; ANEXO V e ANEXO VI**;

b) As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade. As refeições deverão ser servidas do primeiro ao último comensal e devem seguir o cardápio do dia, não podendo ser substituído nenhuma preparação, salvo em caso de dietas especiais ou quando solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética. Deverão obedecer em todas as fases e técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, e ainda dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária;

c) Atender as gramaturas especificadas no **ANEXO IV: N, O, P e Q,** (quantidades a serem servidas), não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo solicitado pelos SND;

d) Disponibilizar 02 (duas) opções proteicas para o cardápio, da seguinte maneira: quando o prato principal for constituído de peixe ou ave deverá haver opção de carne bovina ou suína; quando for constituído de carne bovina ou suína, a opção deverá ser de ave ou peixe, sendo ainda em substituição das carnes e peixes 2 (duas) unidades de ovos (cozidos, fritos ou omelete);

e) Disponibilizar 02 (duas) guarnições para o cardápio, da seguinte maneira: o prato principal deverá ser composto de verdura e de acompanhamento uma das opções: massa, purê ou farofa;

f) A COLAÇÃO SERÁ SERVIDA APENAS PARA OS FUNCIONÁRIOS DIABÉTICOS E LACTANTES;

g) Os porcionamentos estão especificados no **ANEXO IV: M, N, O e P;**

h) A distribuição das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) serão realizadas pelo sistema de self-service, exceto para: pratos proteico, pães, bolachas e sobremesas que serão distribuídos individualmente por um funcionário da empresa **CONTRATADA**.

i) O café, leite, chá e suco ficarão dispostos em garrafas térmicas em sistema self-service;

j) Ficarão à disposição **no balcão de self-service** estando disponíveis guardanapos de papel, palitos, sachê de sal, sachê de vinagre, sachê de molho de pimenta, sachê de açúcar, sachê de adoçante e sachê de azeite;

k) Serão disponibilizados pela **CONTRATADA** os utensílios devidamente higienizados e embalados em sacos plásticos, para perfeita execução do serviço: garfos, facas, colheres e pratos;

l) As refeições que serão disponibilizadas para **Bloco Cirúrgico, Enfermaria Covid, UTI Geral e UTI Covid** serão porcionadas em marmita plástica com tampa, com no mínimo 03 (três) divisórias, com 1.200 ml de capacidade; as saladas serão servidas em embalagens plásticas descartáveis; o leite, café e suco, serão distribuídos em garrafas térmicas; os pães e bolachas serão distribuídos em caixas plásticas retangular com tampa. Deverão estar acompanhadas de: talheres (garfos, facas, colheres), guardanapos, copos e sachês de azeite, vinagre, açúcar, sal, molho de pimenta e adoçante, e entregues no setor, seguindo o porcionamento de acordo com as propostas do **ANEXO IV: M, N, O e P.** As refeições dos funcionários da **Maternidade Municipal** serão servidas em **balcão de self-service** estando disponíveis guardanapos de papel, palitos, sachê de sal, sachê de vinagre, sachê de molho de pimenta, sachê de açúcar, sachê de adoçante e sachê de azeite. A distribuição das refeições será realizada pelo sistema de self-service, exceto para: pratos proteicos, pães, bolachas e sobremesas que serão distribuídos individualmente por um funcionário da empresa **CONTRATADA**. Sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** a troca das garrafas de café, suco, leite e caixas de pães, biscoitos, bolachas e bolos, quando danificadas ou vencimento de vida útil;

m) Disponibilizar a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da **CONTRATANTE**, em atendimento a legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletivo (EPC's), conforme estabelecido no **ANEXO VIII do Termo de Referência, Anexo I, do edital**;

Cláusula Oitava - CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO:

8.1. Os serviços serão recebidos:

a) O recebimento do objeto dar-se-á provisoriamente no prazo de até **03 (três) dias corridos** após a entrega provisória das refeições.

b) O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de até **15 (quinze) dias corridos** após a conclusão da medição mensal do serviço, uma vez verificada a sua execução satisfatória, mediante termo de recebimento definitivo, ou recibo, firmado pelo fiscal do serviço, fiscal do contrato e gestor do contrato.

8.2. Havendo rejeição dos serviços, no todo ou em parte, a **CONTRATADA** deverá refazê-los no prazo estabelecido pela Administração, observando as condições estabelecidas para a prestação.

8.3. Na impossibilidade de serem refeitos os serviços rejeitados, ou na hipótese de não serem os mesmos executados, o valor respectivo será descontado da importância mensal devida à **CONTRATADA**, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

8.4. Em caso de irregularidade não sanada pela **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** reduzirá a termo os fatos ocorridos para aplicação de sanções.

Cláusula Nona - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

Constituem obrigações:

9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

9.1.1. Cumprir legislação sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir as instruções, normas técnicas, manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou os executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

9.1.2. Prestar os serviços que compõem o objeto, nas condições estabelecidas, cumprindo as ordens de serviço emitidas pelo **CONTRATANTE**, dentro das normas técnicas aplicáveis para a boa execução dos serviços e manter os dados cadastrais atualizados junto ao **CONTRATANTE**;

9.1.2.1. Permitir a realização de visita técnica no local de preparo das refeições, a fim de serem verificada as boas práticas da empresa e a capacidade de realização do serviço;

9.1.3. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;

9.1.4. Designar, formalmente, preposto para representar a **CONTRATADA** perante o **CONTRATANTE** para orientar a execução do serviço, bem como manter contato com o fiscal do contrato, solicitando às providências que se fizerem necessárias ao bom cumprimento de suas obrigações, devendo constar os dados mínimos necessários tais como: nome, CPF, carteira de identidade, telefone, fax e e-mail para contatos;

9.1.4.1. Instruir ao seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da Fiscalização, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;

9.1.4.2. Designar o Responsável Técnico, para a execução dos serviços, que deverá atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar, fiscalizar o bom andamento dos serviços contratados, cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;

9.1.4.2.1. O Responsável Técnico deverá possuir Formação na área de Nutrição e deverá ser entregue cópia da seguinte documentação: RG, CPF e Registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN, **imediatamente**, a partir do início da execução dos serviços, objetivando a análise do cumprimento das resoluções nº 312 e nº 380/CFN;

9.1.4.2.1.1. O Responsável Técnico acima descrito poderá ser diretor, sócio ou fazer parte do quadro permanente da **CONTRATADA**, na condição de empregado ou contratado, devendo comprovar,

obrigatoriamente, sua vinculação com a **CONTRATADA**, através de Contrato de Prestação de Serviços, Carteira de Trabalho ou Ficha de Registro de Empregado, quando este não fizer parte do Contrato Social da **CONTRATADA**, comprovando, obrigatoriamente tal condição;

9.1.4.2.2. Manter, permanentemente até que seja servido o jantar dos servidores, o Responsável Nutricionista para responder pela produção e fornecimento de refeições;

9.1.4.2.3. Treinar e reciclar seus funcionários periodicamente, devendo o cronograma e o conteúdo programático ser previamente informados à **CONTRATANTE**;

9.1.4.3. As designações previstas nos subitens anteriores deverão ser feitas por escrito, em documento assinado pelo representante legal da **CONTRATADA**;

9.1.5. Apresentar ao Fiscal do Contrato, por escrito em documento assinado pelo representante legal da **CONTRATADA**, em um prazo máximo de **10 (dez) dias corridos**, a partir do início da execução do contrato, cópia da seguinte documentação:

a) Relação de empregados da **CONTRATADA** que serão utilizados na prestação do serviço em todas as unidades;

b) Comprovação que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual (EPI) ou coletiva, se o serviço assim exigir;

c) Cópia do contrato de trabalho;

d) Registro de emprego e cópia das páginas da CTPS atestando contratação;

e) Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função);

f) Comprovante de cadastramento de trabalhador no regime do PIS/PASEP;

g) Documento de salário família;

9.1.6. Comunicar a ocorrência de Acidente de Trabalho, em até **48 (quarenta e oito) horas** após a data do ocorrido, quando for o caso;

9.1.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de **01 (um) hora**, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos, falhas, deficiências ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração, sem ônus para o **CONTRATANTE** e sem prejuízo das sanções cabíveis;

9.1.8. Arcar com eventuais prejuízos causados ao **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, contratados ou prepostos envolvidos na execução do contrato, responsabilizando-se civil e criminalmente por quaisquer danos ou prejuízos causados por ação ou omissão desses agentes;

9.1.8.1. Repor, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis** contados a partir da respectiva intimação, após a devida comprovação, garantida previamente ampla defesa e contraditório, qualquer objeto da **CONTRATANTE** e/ou de terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados;

9.1.8.2. Promover, em seu próprio nome e às suas expensas, as medidas judiciais ou extrajudiciais necessárias para reparar os danos e prejuízos causados, sendo de sua responsabilidade eventuais reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir em decorrência do evento danoso;

9.1.9. A **CONTRATADA** não poderá justificar o descumprimento de qualquer obrigação por inadequação de seu planejamento ou por falta de recursos;

9.1.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências do **CONTRATANTE**. Caso está seja chamada a juízo e condenada pela eventual inobservância das normas em referência, a **CONTRATADA** obriga-se a ressarci-la do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorários de advogado arbitrados na referida condenação;

9.1.11. Manter o pessoal totalmente uniformizado, identificando-o através de crachás, empregando na execução dos serviços pessoal devidamente qualificado e treinado;

9.1.12. Identificar os equipamentos, insumos, instrumentais, ferramentas e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Administração;

9.1.13. Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança dos locais onde serão executados os serviços, bem como às normas relativas à Medicina do Trabalho;

9.1.14. Apresentar a cada mês, quando da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, cópia, acompanhada do original, dos seguintes documentos:

a) Recibo de pagamento, atestando o recebimento de salários mensais e adicionais de férias, abono pecuniário e, se for o caso, salário família, assinado pelo empregado conforme artigo 464 da CLT, referente ao mês da fatura;

b) Comprovante de recolhimento do FGTS relativo aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

c) Comprovante de recolhimento dos encargos previdenciários relativos aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

d) Recibo de aviso de férias (30 dias antes do gozo), do mesmo mês da fatura, apresentar em época própria;

e) Recibo de pagamento do 13º salário (1a. e 2a. parcelas), apresentar em época própria;

9.1.15. Havendo, eventualmente, a rescisão do contrato de trabalho de um trabalhador, inclusive em decorrência de término do compromisso da execução dos serviços com a Administração, a **CONTRATADA** deverá apresentar à **CONTRATANTE**, no prazo de **8 (oito) dias úteis**, os seguintes documentos:

a) Termo de Rescisão do Contrato de Trabalho, devidamente homologado, quando for o caso;

b) Documento que comprove a concessão de aviso prévio trabalhado ou indenizado;

c) Pedido de Demissão, quando for o caso;

d) Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa (CD) e do Requerimento de Seguro Desemprego, nas hipóteses em que o trabalhador possa fazer jus ao respectivo benefício;

e) Cópia da Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social;

f) Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), para comprovação da realização do exame médico demissional.

9.1.16. Considerando tratar-se de serviço contínuo com fornecimento de mão de obra, a **CONTRATADA** obriga-se ainda a:

a) Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, social e sindical dos profissionais alocados, inclusive no que se refere à jornada de trabalho;

b) Manter atualizadas as carteiras de Trabalho dos empregados, comprovando esta obrigação quando solicitado pelo Fiscal do contrato;

c) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**;

d) Manter durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas para contratar com a Administração Pública, apresentando os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista.

9.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

9.2.1. Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas de apoio da copa/cozinha da Unidade Hospitalar, para distribuição e porcionamento das refeições;

9.2.2. Disponibilizar o levantamento das refeições que serão fornecidas a Unidade Hospitalar;

9.2.3. Disponibilizar a planta baixa da cozinha, copa e refeitório para possíveis manutenções e adequações;

9.2.4. Proporcionar todas as condições para que a **CONTRATADA** possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência, Anexo I deste Edital;

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

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

9.2.7. Notificar a **CONTRATADA** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

9.2.8. Pagar à **CONTRATADA** o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato;

9.2.9. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Cláusula Décima - DA SUBCONTRATAÇÃO:

10.1. A **CONTRATADA**, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar os serviços complementares estabelecidos em todo o subitem **4.2.** do

Termo de Referência, Anexo I, do edital, parcialmente ou em sua totalidade, limitado a subcontratação a apenas os referidos serviços complementares.

10.1.1. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a **CONTRATANTE** pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

10.1.2. As empresas e/ou pessoa física a serem subcontratadas deverão ser indicadas e qualificadas pela empresa **CONTRATADA**, com a descrição dos bens e serviços a serem fornecidos e seus respectivos valores;

10.1.3. A subcontratação somente será autorizada mediante apresentação, pela empresa subcontratada, no que couber, de toda a documentação de habilitação exigida no Edital.

10.1.4. A empresa e/ou pessoa física **CONTRATADA** é responsável pelos danos causados pela subcontratada à Administração ou a terceiros na execução do objeto subcontratado.

10.1.5. A empresa **CONTRATADA** compromete-se a substituir imediatamente a empresa e/ ou pessoa física subcontratada, na hipótese de extinção da subcontratação, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital e seus anexos.

10.1.6. Aplicam-se às subcontratadas todas as regras previstas no edital.

10.1.7. Para que os pagamentos possam ser efetuados, a subcontratante deverá apresentar a seguinte documentação da subcontratada:

I - Empresa:

a) Regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista;

b) Nota fiscal em nome da subcontratante; (empresa vencedora da licitação)

II - Pessoa Física:

a) CPF, Nota fiscal e comprovação de regularidade previdenciária, ou

b) não sendo possível a comprovação da regularidade previdenciária a subcontratante deverá recolher a previdência social e comprovar por meio da GEFIP

Cláusula Décima Primeira - DO PAGAMENTO:

11.1. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em conta bancária a ser indicada pela **CONTRATADA** em sua proposta, **no prazo de até 30 (trinta) dias corridos** da data do recebimento definitivo, com base no Relatório de Medição **MENSAL**, bem como na(s) Nota(s) Fiscal(is), devidamente conferidos e aprovados pelo **CONTRATANTE**.

11.1.1. O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado a prévia conferência pelo fiscal do contrato e aprovação do Gestor do Contrato.

11.1.2. As Notas Fiscais ou documentos que a acompanharem para fins de pagamento que apresentarem incorreções serão devolvidos à **CONTRATADA** e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação dos documentos, considerados válidos pelo **CONTRATANTE**.

11.1.3. Nas Notas Fiscais deverão vir os dados bancários completos da **CONTRATADA,** sob pena de não realização do pagamento até a informação dos mesmos, de obrigação da **CONTRATADA**.

11.2. Para que os pagamentos possam ser efetuados, a **CONTRATADA** deverá apresentar, junto a nota fiscal de serviços, a seguinte documentação:

- Documentos comprobatórios da regularidade fiscal e regularidade trabalhista;

- Relatório de Prestação de Serviços, devidamente atestado e aprovado pelo responsável pela fiscalização do Contrato conforme descrito no subitem **4.5** do Termo de Referência, Anexo I, do edital;

11.2.1. Apresentar a cada mês, quando da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, cópia, acompanhada do original, dos seguintes documentos:

a) Recibo de pagamento, atestando o recebimento de salários mensais e adicionais de férias, abono pecuniário e, se for o caso, salário família, assinado pelo empregado conforme artigo 464 da CLT, referente ao mês da fatura;

b) Comprovante de recolhimento do FGTS relativo aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

c) Comprovante de recolhimento dos encargos previdenciários relativos aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

d) Recibo de aviso de férias (30 dias antes do gozo), do mesmo mês da fatura, apresentar em época própria;

e) Recibo de pagamento do 13º salário (1a. e 2a. parcelas), apresentar em época própria;

11.3. Sobre o valor devido ao contratado, a Administração efetuará as retenções tributárias cabíveis.

11.4. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar Nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável;

11.5. É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato;

11.6. DADOS PARA FATURAMENTO:

- **Razão Social: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**.
- **CNPJ:** 20.583.431/0001-35.
- **Endereço:** Centro Administrativo Avenida São João Paulo II, nº 2045 1º andar Bairro Paracatuzinho – Paracatu-MG.
- **CEP: 38.603-400.**

Cláusula Décima Segunda - DAS ALTERAÇÕES:

12.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, II, "d" da Lei Federal Nº 8.666/93.

12.2. Se o preço inicialmente registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, o Departamento de Compras e Almoxarifado negociará com a **CONTRATADA** sua redução.

12.3. Se o preço de mercado tornar-se superior ao registrado, a **CONTRATADA**, antes de ser convocada a assinar o Pedido de Compra, poderá requerer, por escrito, o cancelamento do registro, devendo anexar ao requerimento comprovantes, como exemplo notas fiscais de aquisição de matérias-primas e lista de preços de fabricantes, de que não é possível cumprir as exigências da Ata de Registro de preços.

Cláusula Décima Terceira - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

13.1. A presente Ata ou o registro de fornecedor específico poderá ser cancelado de pleno direito nas seguintes situações:

13.1.1. DO CONTRATANTE:

a) quando a **CONTRATADA** não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;

b) quando a **CONTRATADA** não assinar o do Pedido de Compra no prazo estabelecido;

c) quando a **CONTRATADA** der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente deste Registro de Preços, nas hipóteses previstas nos incisos de I a XII e XVII do art. 78 da Lei federal Nº 8.666/93;

d) quando a **CONTRATADA** não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aos praticados no mercado;

e) por razões de interesse público, devidamente demonstradas e justificadas pelo Órgão Gerenciador do Sistema Registro de Preços.

13.1.2. DA CONTRATADA:

a) Mediante solicitação por escrito, antes do pedido de fornecimento, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços;

b) Mediante solicitação por escrito, na ocorrência de fato superveniente, decorrentes de caso fortuito ou força maior.

13.2. Ocorrendo cancelamento do preço registrado, a **CONTRATADA** será informada por correspondência com aviso de recebimento, a qual será juntada ao processo administrativo da presente Ata.

13.3. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da **CONTRATADA**, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Município, por **2 (duas) vezes consecutivas**, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

13.4. A solicitação da **CONTRATADA** para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pelo **CONTRATANTE**, facultando-se a este a aplicação das sanções previstas nesta Ata.

13.5. Havendo o cancelamento do preço registrado, cessarão todas as atividades da **CONTRATADA**, relativas ao fornecimento do item.

13.6. Ocorrendo rescisão contratual na forma do inciso I, do art. 79, da Lei Nº 8.666/93, o **CONTRATANTE** adotará as medidas ordenadas pelo art. 80, do mesmo diploma legal.

Cláusula Décima Quarta - DAS SANÇÕES:

14.1. A recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pelo **CONTRATANTE**, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do contrato caracterizam descumprimento das obrigações assumidas e permitem a aplicação das seguintes sanções pelo **CONTRATANTE**:

14.1.1. Advertência por escrito;

14.1.2. Multa, nos seguintes termos:

14.1.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do serviço não realizado;

14.1.2.2. 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia;

14.1.2.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor do serviço não realizado, no caso de atraso superior a **30 (trinta) dias**, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

14.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por até **02 (dois) anos** ou impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do cadastro de fornecedores municipal, pelo prazo de até **05 (cinco) anos**.

14.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, no prazo mínimo de **02 (dois) anos**, conforme dispõe o art. 87 da Lei Nº 8.666/93.

14.2. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:

14.2.1. Não atendimento às especificações técnicas relativas aos serviços previstos em contrato ou instrumento equivalente;

14.2.2. Retardamento imotivado da execução do serviço ou de suas parcelas;

14.2.3. Paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Municipal;

14.2.4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o consumo, como se verdadeira ou perfeita fosse;

14.2.5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade das refeições fornecida;

14.2.6. execução dos serviços com baixa qualidade;

14.3. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos subitens **14.1.1, 14.1.3 e 14.1.4**;

14.4. A multa será descontada da garantia do contrato e/ou de pagamentos eventualmente devidos à **CONTRATADA**.

14.5. As sanções relacionadas nos itens **14.1.** também poderão ser aplicadas àquele que:

14.5.1. Apresentar declaração ou documentação falsa;

14.5.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;

14.5.3. Não mantiver a proposta;

14.5.4. Falhar ou fraudar a execução do futuro contrato;

14.5.5. Comportar-se de modo inidôneo;

14.5.6. Cometer fraude fiscal;

14.5.7. Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do certame.

14.5.8. Deixar de apresentar documentação exigida para o certame ou tumultuar o certame;

14.6. As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores do Município de Paracatu

Cláusula Décima Quinta - DA FISCALIZAÇÃO:

15.1. O contrato ou instrumento equivalente oriundo desta contratação terão como responsáveis:

15.1.1. GESTOR DO CONTRATO: UMARQUES DA SILVA COUTO, Secretário Municipal de Saúde, **Portaria nº 0801/2022**, e-mail: secsaude@paracatu.mg.gov.br, telefone (38)3679-0300 Ramal: 0467.

15.1.2. FISCAL TECNICO DO CONTRATO 1: ARACELLE APARECIDA MACEDO MUNDIM, Coordenador Hospitalar Assistencial Portaria nº 0321/2022, e-mail: sndhospitalmunicipal@yahoo.com.br, telefone: (38) 3679-0905 Ramal: 218.

15.1.3. FISCAL TECNICO DO CONTRATO 2: ANA CAROLINA GONTIJO LACERDA LEPESQUEUR, Nutricionista, Matricula nº **13820148-1**, e-mail: sndhospitalmunicipal@yahoo.com.br, telefone: (38) 3679-0905 Ramal: 0918.

15.1.4. FISCAL ADMINISTRATIVO DO CONTRATO: **VINICIUS BIULCHI DOS SANTOS,** Superintendente de Administração Hospitalar, Portaria nº **0831/2022** e-mail: direcaohospitalaradm@gmail.com, telefone: (38) 3671-1282;

15.2. Compete ao Gestor do Contrato acima identificado exercer a administração do contrato com atribuições voltadas para o controle das questões documentais da contratação, quais sejam, verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência do contrato, verificar a necessidade e possibilidade da renovação/prorrogação, bem como estudar a viabilidade de realização de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, etc.

15.3. Compete aos Fiscais Técnicos do Contrato acima identificados exercer a verificação concreta do objeto, devendo o servidor designado verificar a qualidade e procedência da prestação do objeto respectivo, encaminhar informações ao Gestor do Contrato, atestar documentos fiscais, exercer o relacionamento necessário com a **CONTRATADA**, dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do Contrato, etc., bem como, informar os dias e locais em que os serviços serão executados, acompanhar o técnico responsável da empresa pela prestação de serviços, acompanhar os testes necessários após os serviços efetivamente realizados, atestar os relatórios da prestação de serviços emitidos pela **CONTRATADA**, comunicar à empresa **CONTRATADA** quaisquer falhas,

imperfeições ou necessidade de correções inerentes ao objeto, solicitar informações pertinentes ao objeto, informar todas as alterações relativas à mudança de local e horário para a prestação de serviços durante a vigência do contrato, além de esclarecer quaisquer outros questionamentos técnicos referente ao objeto em todas as fases do processo licitatório, incluindo as respostas técnicas referente aos pedidos de esclarecimento e de impugnação do Edital.

15.4. Compete ao Fiscal Administrativos do Contrato acima identificados, exercer a parte burocrática da contratação, como o recebimento de documentos inerentes ao objeto, notas Fiscais, conferência e acompanhamento dos documentos fiscais atualizados do fornecedor, atesto dos documentos fiscais, informações sobre a mudança de endereço da empresa **CONTRATADA**, bem como da mudança de preposto durante a vigência do contrato ou da Ata de Registro de Preços, elaboração das solicitações de empenhamento e encaminhamento das mesmas contendo todas as informações necessárias, juntamente com os documentos devidamente atestados e assinados para o pagamento da despesa, alterações e correções necessárias para o pagamento da Nota Fiscal juntamente com a Carta de Avaliação dos serviços prestados, além de conferir o período relativo à prestação dos serviços mencionados na Nota Fiscal se correspondem ao mesmo período mencionado no Relatório da Prestação de serviços emitido pela **CONTRATADA** e atestado pelo Fiscal Técnico do Contrato.

15.5. Os Fiscais Técnicos do Contrato anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à Autoridade Competente para as providências cabíveis.

15.6. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do prestador de serviços, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

Cláusula Décima Sexta - DA GARANTIA CONTRATUAL:

16.1. Após a adjudicação do objeto do certame e até a data da assinatura do contrato, o licitante vencedor deverá prestar garantia correspondente a **5% (cinco por cento)**, sobre o valor da contratação, em conformidade com o disposto nos §§ 2° e 3° do art. 56 da Lei Federal Nº 8666/93.

16.2. A garantia prestada será liberada após a execução do contrato, conforme dispõe o §4° do art. 56 da Lei Federal Nº 8666/93.

16.3. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas.

16.4. A garantia prestada pela **CONTRATADA** responderá por todas as suas obrigações decorrentes da contratação, inclusive as multas que a ela venham a ser aplicadas.

Cláusula Décima Sétima – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DA ATA:

17.1. Havendo alterações na conjuntura econômica do País ou do Estado, devidamente comprovadas documentalmente, que resulte em desequilíbrio financeiro permanente, nas condições da ata e nas hipóteses autorizadas pela Lei de Licitações, a **CONTRATADA** poderá pleitear revisão de preços.

17.2. A revisão será aprovada conforme apresentação de Planilhas de Custo da época da

formulação da proposta e Planilhas de Custo atual do item a ser revisado, bem como Nota Fiscal anterior ao processo do qual baseou o preço da proposta apresentada e a Nota Fiscal atual comprovando o preço a ser revisado. O preço poderá sofrer acréscimo como decréscimo de acordo com o preço praticado no mercado.

17.3. A cada pedido de revisão de preço deverá comprovar as alterações ocorridas e justificadoras do pedido, demonstrando novamente a composição do preço, através de notas fiscais que comprovem o aumento do preço.

17.4. As variações sazonais nos preços, decorrentes de eventos previsíveis, porém desconsiderados na formulação da proposta, não poderão ser utilizadas para justificar a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro da ata.

17.5. É vedado a **CONTRATADA** interromper o fornecimento, sendo a referida obrigada a continuar a prestação enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando neste caso sujeita às penalidades previstas nesta ata.

17.6. A revisão levará em consideração preponderantemente as normas legais federais, estaduais e municipais.

17.7. A não apresentação ou apresentação incompleta e insatisfatória da documentação prevista nesta cláusula importará no não reconhecimento ao reequilíbrio econômico-financeiro pleiteado.

Cláusula Décima Oitava - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

18.1. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:

a) Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo a presente ata de Registro de Preços.

b) É vedado caucionar ou utilizar o Pedido de Compra decorrente do presente registro para qualquer operação financeira.

18.2. Qualquer órgão ou entidade integrante da Administração Pública Municipal poderá utilizar a Ata de registro de Preços durante sua vigência, desde que manifeste interesse e tudo dará ciência à Administração.

18.3. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

18.4. As aquisições adicionais de que trata o subitem **17.3** não poderão exceder, por órgão ou entidade, a **100% (cem por cento)** dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

18.5. Caberá ao órgão que se utilizar da ata, verificar a vantagem econômica da adesão a este Registro de Preço.

Cláusula Décima Nona - DO FORO:

19.1. As partes elegem o foro da Comarca de Paracatu para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes desta Ata.

19.2. E por estarem ajustadas, firmam está Ata em **3 (três) vias**, de igual teor, juntamente com as

testemunhas que também o assinam.

Paracatu-MG, de de 2023.

UMARQUES DA SILVA COUTO
Secretário Municipal de Saúde

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:
1º _____
CPF:
2º _____
CPF:

ANEXO X

MINUTA DO CONTRATO Nº XX/2023

Contrato de prestação de serviços que entre si celebram o Município de Paracatu, por intermédio do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** e a Empresa **XXXXXXX**.

Contrato originário da licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE Nº. 09/2023**, para o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURO E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU-MG, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS DE ROTINA OU ESPECIAIS, ENGLOBANDO TODAS AS ETAPAS PARA A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO.**

Este contrato será regido pela Lei Federal Nº **8.666**, de **21** de **Junho** de **1993**, com suas alterações posteriores.

Cláusula Primeira – DAS PARTES:

CONTRATANTE:

ÓRGÃO OU ENTIDADE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE PARACATU.

CNPJ: 20.583.431/0001-35.

ENDEREÇO: Avenida São João Paulo II, nº 2.045, Bairro: Paracatuzinho – Paracatu/MG.

CEP: 38.603-400.

Representante Legal: Pela Secretaria Municipal de Saúde o Sr**. UMARQUES DA SILVA COUTO,** brasileiro, divorciado, Administrador, Residente e domiciliado na Rua Antônio André Sobrinho, 442, Cidade Nova - Paracatu (MG), portador da Carteira de Identidade n° MG – 2.924.573 e CPF n° 435.263.81615.

CONTRATADA:

Razão Social:

Endereço:

CNPJ:

Representante Legal:

Cláusula Segunda – DO OBJETO:

2.1. Este contrato tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU-MG, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS DE ROTINA OU ESPECIAIS, ENGLOBANDO TODAS**

AS ETAPAS PARA A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO, de acordo com as especificações e detalhamentos do **ANEXO I do PREGÃO ELETRÔNICO SRP SAÚDE Nº. 09/2023** que, juntamente com a proposta da **CONTRATADA**, passam a integrar este instrumento, independentemente de transcrição.

Cláusula Terceira – DO PREÇO:

3.1. O preço global do presente contrato é de **R$ XX (XX)** no qual já estão incluídas todas as despesas especificadas na proposta da **CONTRATADA**, sendo o(s) seguinte(s) preço(s) unitário(s) por **item**:

Item	Especificação	Un	Quant	R$ Unt.	R$ Global
Valor Total (R$)					

Cláusula Quarta - DO LOCAL E DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.1. A **CONTRATADA** obriga-se a executar o objeto descrito no Anexo I do Edital do **Pregão Eletrônico SRP Saúde Nº 19/2022**:

4.1.1. SÃO PARTES INTEGRANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I, DO EDITAL:

ANEXO I: QUANTIDADES DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS POR DIA, SENDO CONSIDERADO 365 (TREZENTOS E SESSENTA E CINCO) DIAS DO ANO, SENDO ESTA QUANTIDADE ESTIMADA;

A: QUANTIDADE DE REFEIÇÕES SERVIDAS POR UNIDADES;

ANEXO II: MAPA DAS DIETAS POR UNIDADES, SENDO ESTA QUANTIDADE ESTIMADA;

ANEXO III: HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES;

ANEXO IV: CARDÁPIOS:

A: PACIENTES CAFÉ DA MANHÃ DIETA LIVRE;

B: PACIENTES COLAÇÃO;

C: PACIENTES LANCHE DA TARDE;

D: PACIENTES – VARIAÇÕES DO LANCHE DA TARDE;

E: PACIENTES ALMOÇO E JANTAR;

F: PACIENTES CEIA;

G: PACIENTES FÓMULAS E SUPLEMENTOS;

H: PACIENTES DIETAS ESPECIAIS;

I: MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES;

J: ACOMPANHANTES CAFÉ DA MANHÃ;

K: ACOMPANHANTES COLAÇÃO;

L: ACOMPANHANTES ALMOÇO E JANTAR;

M: ACOMPANHANTE LANCHE DA TARDE;

N: SERVIDORES CAFÉ DA MANHÃ;

O: SERVIDORES COLAÇÃO;

P: SERVIDORES LANCHE DA TARDE E CEIA;

Q: SERVIDORES ALMOÇO E JANTAR;

R: INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES DOS CARDÁPIOS;

ANEXO V: CARDÁPIOS

A: TIPOS DE CARNES;

B: TIPOS E ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS;

ANEXO VI: PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS**;**

ANEXO VII: ESPECIFICAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**;**

A: ESPECIFICAÇÃO DOS UTENSÍLIOS;

B: EQUIPAMENTOS MÍNIMO NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS (FORNECIDO PELA EMPRESA **CONTRATADA**);

ANEXO VIII: RELAÇÃO DE EPI's**;**

ANEXO IX: ESCALA DE TRABALHO

ANEXO X: PLANILHA DE ORÇAMENTOS DOS CARDÁPIOS**;**

ANEXO XI: PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**;**

4.2. Os serviços serão iniciados com prazo não superior a **30 (trinta) dias corridos**, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho e Ordem de Serviços. Serão realizados nas dependências do Hospital Municipal de Paracatu, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, na Av. Olegário Maciel, 660, Paracatu - MG, **CEP: 38.600-208**, telefone (38) 3671-1282 e na Maternidade situada na Rua Euridamas Avelino de Barros nº 1.400 – Prado, Paracatu/MG. ***CEP***: **38.602-002;**

4.2.1. Mobilização e desmobilização de equipes e equipamentos.

4.2.1.1. A mobilização compreenderá o transporte de máquinas, equipamentos, pessoal e instalações apropriadas, provisórias ou definitivas necessárias para a perfeita execução dos serviços. A desmobilização, caso necessário, compreenderá a desinstalação e retirada de todos os equipamentos e máquinas, completa limpeza dos locais dos serviços, bem como a baixa de seus empregados.

4.2.1.2. Os procedimentos de contratação e desligamento são de responsabilidade da empresa **CONTRATADA** para a prestação dos serviços objeto desta contratação, incluindo todos os procedimentos administrativos e financeiros, sem que haja a interrupção do fluxo de trabalho. Caso necessário, possibilitar os processos de mobilização e desmobilização para o término e início das atividades, com marco às 00:00hs do dia estabelecido previamente pelo Gestor e Fiscal do Contrato.

4.2.1.3. É de responsabilidade da **CONTRATADA** as reformas da área física cedida pela **CONTRATANTE** (pintura, piso, revestimento, bancadas, entre outras), antes do início e da prestação de serviços, realizar manutenções preventivas e corretivas (caixas de água, caixas de gordura e esgoto, bebedouros, entre outros), reparos nas instalações elétricas e hidráulicas, bem como reparos na estrutura, adaptações e adequações na cozinha, copa e refeitório que se fizerem necessárias; A reforma da estrutura física, elétrica e hidráulica a ser realizada pela **CONTRATADA** deverá ser aprovada pela **CONTRATANTE**;

4.2.1.4. A **CONTRATANTE** se compromete a disponibilizar a planta baixa da cozinha, copa e refeitório para as manutenções e adequações que se fizerem necessárias;

4.2.2. A **CONTRATADA** ficará isenta do pagamento de água, luz e aluguel da área física da Cozinha e Refeitório do Hospital Municipal e Refeitório da Maternidade Municipal;

4.2.3. O refeitório do Hospital Municipal e o refeitório da Maternidade Municipal será equipado pela **CONTRATADA** com balcão térmico para saladas e refeições, mesas, cadeiras e forros de mesa (em quantidade compatível com a área física), balcão buffet, pratos, talheres, copos descartáveis, máquina de suco, purificador de água (Natural e Gelada) e demais equipamentos que se fizerem necessário para execução do objeto;

4.2.4. A **CONTRATADA** será responsável pela instalação e manutenção preventiva e corretiva de extintores de incêndio, do purificador de água (natural e gelada), da máquina de suco, dos carrinhos de entrega das refeições, dos balcões de refeições, ambos dentro da cozinha, copa e refeitório (refeitório do Hospital Municipal e refeitório da Maternidade Municipal);

4.2.5. A **CONTRATADA** deverá executar o serviço utilizando-se dos materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios e funcionários necessários à perfeita execução contratual, conforme disposto no Termo de Referência, Anexo I deste Edital. O profissional Nutricionista da empresa **CONTRATADA** deverá acompanhar todo processo de preparo e distribuição das refeições desde o café da manhã até a ceia de pacientes, acompanhantes e servidores. O número de funcionários da empresa **CONTRATADA** deverá ser suficiente para perfeita execução do serviço, não podendo ser inferior a 27 funcionários diurno, sendo: 4 nutricionistas, 2 cozinheiras(os), 6 auxiliares de cozinha, 2 Auxiliares de Serviço Gerais, 10 copeiras(os), 1 gerente produção e 2 motoristas, e no período noturno 10 funcionários, sendo: 2 cozinheiras(os), 2 auxiliares de cozinha, 4 copeiras e 2 motoristas. Conforme a escala de trabalho no **ANEXO IX** do Termo de referência, Anexo I, do edital.

4.2.6. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar copos descartáveis para paciente e acompanhantes em um total de 02 (dois) copos descartáveis de 200 ml em cada refeição servida.

4.3. A **CONTRATADA** providenciará o Alvará Sanitário do local onde serão realizados os serviços e será entregue uma **cópia** ao Fiscal do Contrato, no prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos** após o início da prestação dos serviços;

4.3.1. A **CONTRATADA** deverá elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas para Serviço de Alimentação (RDC Nº 216/2004) e de procedimentos operacionais padrão (POPs) da Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar compatível com as atividades desenvolvidas, bem como do local onde serão processados os alimentos, de acordo com a RDC Nº 275/2002 da ANVISA apresentando uma cópia ao fiscal de contrato em um prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos**, após o início da execução do contrato;

4.4. A **CONTRATADA** emitirá o Mapa das Dietas Por Unidades, conforme modelo **ANEXO II:** e entregará ao **SND (Serviço de Nutrição Dietética)** para o seu preenchimento correto, sem emenda borrões ou rasuras e devolva para que a **CONTRATADA** possa organizar as refeições e os porcionamentos;

4.5. A **CONTRATADA** emitirá o Relatório de Prestação de Serviços contendo:

a) O relatório das refeições dos pacientes e acompanhantes será o Mapa das Dietas Por Unidades descritos no item **4.4.;**

b) O relatório das refeições dos servidores deverá constar: nome completo legível, com assinatura sem rubrica, de cada servidor;

4.5.1. Os relatórios serão conferidos, atestados e aprovado pelo Fiscal do Contrato.

4.6. A prestação de Serviços Contínuos de Alimentação englobará o fornecimento de dietas normais e especiais para: pacientes, acompanhantes bem como para os servidores do Hospital Municipal de Paracatu e para Maternidade Municipal, Situada na Rua Euridamas Avelino de Barros nº 1400 – Bairro Prado, Paracatu/MG. **CEP: 38.602-002**, 24h por dia todos os dias da semana, nas condições estabelecidas nos **ANEXOS: I** a **VIII,** mediante solicitação do SND e serão executados conforme discriminado abaixo:

4.6.1. Todas as refeições dos servidores **SERÃO DISTRIBUÍDAS NO REFEITÓRIO DO HOSPITAL MUNICIPAL E NO REFEITÓRIO DA MATERNIDADE MUNICIPAL**;

4.6.1.1. As refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) dos servidores dos setores fechados de Unidade de Terapia Intensiva, Bloco Cirúrgico, UTI Covid e Enfermaria Covid **serão realizadas nos devidos setores**, portanto as refeições serão porcionadas de acordo com o número de servidores de cada setor, que será informado previamente pelo fiscal do Contrato. A distribuição dessas refeições nos setores será de responsabilidade da empresa **CONTRATADA**;

4.6.2. O almoço, jantar e ceia será servido **APENAS** para os **SERVIDORES que trabalham em regime de plantão de 12 horas**, estabelecidas no **ANEXO I;**

4.6.2.1. O café da manhã e lanche da tarde será servido para todos os **SERVIDORES** estabelecidos no **ANEXO I;**

4.6.3. É **VEDADA** a distribuição de qualquer refeição para **Estudantes e Estagiários**;

4.6.4. As refeições fornecidas indevidamente, sendo elas sem autorização do fiscal do contrato **não serão pagas pela CONTRATANTE**;

4.6.5. As refeições extras serão fornecidas por meio de requisição devidamente preenchida com nome completo e legível do servidor, assinatura do servidor, e deverá ainda, estar assinada e carimbada pela chefia imediata;

4.7. Será de responsabilidade da **CONTRATADA** a distribuição e o recolhimento dos resíduos de todas as refeições em todos os setores do Hospital e Maternidade;

4.7.1. A **CONTRATADA** deverá distribuir refeições de forma que sejam servidos com apresentação e temperaturas adequadas e de acordo com a legislação vigente;

4.7.2. Os carrinhos de distribuição serão de propriedade da **CONTRATADA**, bem como a responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e deverão ser substituídos quando não houver mais condições de uso e solicitado pelo Fiscal do Contrato;

4.7.2.1. Os carrinhos de distribuição serão lavados e desinfetados ao final de cada distribuição;

4.7.3. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixa de isopores ou qualquer outro material que não atenda as normas da Vigilância Sanitária;

4.7.3.1. A **CONTRATADA** será responsável pelo transporte e distribuição de todas as refeições servidas para pacientes e funcionários da Maternidade Municipal (Situada na Rua Euridamas Avelino de Barros nº 1400 Bairro Prado Paracatu-MG **CEP: 38.602.002.** As refeições deverão ser transportadas em Isobox e em carros específicos para transporte de alimentos e que atendam as normas da Vigilância Sanitária. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes. As refeições solicitadas fora dos horários pré estabelecidos, também deverão ser transportadas pela **CONTRATADA**;

4.8. Os cardápios não devem apresentar preparações repetidas ou reaproveitadas, ou seja, deverão ser elaborados cardápios diferentes para almoço, e jantar, incluindo as saladas e as sopas. Os cardápios deverão ser elaborados pela empresa **CONTRATADA** e deverão ser enviados com no mínimo 7 dias de antecedência para aprovação dos ficais do contrato. A fiscalização poderá solicitar alterações que julgar necessárias para harmonização, composição e adequação das preparações apresentadas;

4.8.1. O processo de porcionamento das dietas será efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

4.9. É de responsabilidade da **CONTRATADA**, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método **"APCC"** (Análise dos Pontos Críticos de Controle);

4.9.1. Deverão ser coletadas diariamente pela **CONTRATADA** amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por **72 (setenta e duas) horas**, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras;

4.9.2. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da **CONTRATANTE**, amostras de alimentos ou preparações servidas para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos;

4.9.2.1. As amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas da **CONTRATANTE**, sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** o custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

4.9.2.2. O Laboratório será de livre escolha da **CONTRATADA**, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao **SND** da **CONTRATANTE** para avaliação;

4.9.3. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do **CONTRATANTE**;

4.9.4. Proceder sistematicamente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou manuais elaborados pelo SND da unidade;

4.9.4.1. A **CONTRATADA** deverá enviar mensalmente o controle bacteriológico com laudo técnico para o **CCIH (Centro de Controle de Infecção Hospitalar)** da Unidade Hospitalar e fiscal do contrato;

4.10. A **CONTRATADA** deverá implantar o Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos, de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos e deverá observar as seguintes regras: fornecer os recipientes internos e externos, sacos de lixo, carrinhos para transporte de resíduos, conforme legislação vigente, orientações da **ANVISA** ou orientações internas designadas pelo fiscal do contrato.

4.10.1. É de responsabilidade da empresa **CONTRATADA** recolhimento do lixo após as refeições, nas dependências do Hospital Municipal e Maternidade Municipal nos horários pré-estabelecidos – **05:00h, 10:00h, 14:00h, 20:00h** e **00:00h**. O recolhimento do lixo poderá ser solicitado fora dos horários pré-estabelecidos, caso haja necessidade. Acondicionar o lixo de acordo com as normas vigentes, em locais previamente determinados pela Unidade Hospitalar e Maternidade Municipal, e encaminhá-los ao abrigo temporário conforme plano do Hospital;

4.11. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos

4.11.1. DAS REFEIÇÕES DOS PACIENTES E ACOMPANHANTES:

a) Todas as refeições deverão seguir as propostas: **ANEXO III, ANEXO IV: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L e M; ANEXO V e ANEXO VI do Termo de Referência, Anexo I deste Edital;**

b) As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade. As refeições deverão ser servidas do primeiro ao último paciente e devem seguir o cardápio do dia, não podendo ser substituído nenhuma preparação, salvo em caso de deitas especiais ou quando solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética. Deverão obedecer em todas as fases e as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, e ainda dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária;

c) Atender as gramaturas especificadas no **ANEXO: IV: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L e M** (quantidades a serem servidas), não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo solicitado pelos SND;

d) A colação será servida para todos os pacientes, bem como aos acompanhantes diabéticos ou lactantes;

e) Atender às solicitações extras de Dietas em qualquer horário solicitado pelo SND, para os pacientes que estão realizando exames ou retornando de exames (ultrassom e colonoscopia), bem como admissão de pacientes nas clínicas fora dos horários estabelecidos. As solicitações extras de dietas serão por meio de requisição devidamente preenchida com nome do paciente, leito, clínica de internação e o tipo de dieta, e deverá estar assinada e carimbada pelo enfermeiro, médico ou nutricionista requisitante;

f) Todas as refeições de pacientes, acompanhantes e servidores, serão **ETIQUETADAS** contendo: nome do paciente, clínica, leito, dieta, data de produção e data de validade. Caso necessário, é de responsabilidade da **CONTRATADA** realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do **CONTRATANTE**;

g) As refeições serão porcionadas em marmita plástica com tampa, com no mínimo **03 (três) divisórias**, com 1.200 ml de capacidade.

h) As saladas, as sopas e as dietas pastosas deverão ser servidas em potes descartáveis com tampas;

i) Os alimentos: leite, café, chá, sucos, vitaminas, gelatina, mingau, salada de frutas, frutas picadas, etc., serão porcionadas em copos e recipientes descartáveis com tampas;

j) Os pães, bolos, bolachas ou biscoitos serão porcionados individualmente em sacos plásticos. As frutas inteiras serão higienizadas e envoltas em filme plástico;

k) Os sorvetes e picolés serão servidos **somente para pacientes com indicações de dietas especiais,** serão porcionados em potes descartáveis com tampas;

l) As **sopas serão preparadas diariamente** e serão servidas em marmitas de plástico com tampa sem divisórias, aos pacientes e servidores que optarem substituir a refeição (almoço ou jantar) pela sopa;

m) É de responsabilidade da **CONTRATADA** a estruturação e funcionamento do Lactário no Hospital Municipal e na Maternidade Municipal para a manipulação das fórmulas infantis, manipulação e higienização de mamadeiras, Dietas Enterais artesanais e suplementos alimentares. A área física será disponibilizada pela **CONTRATANTE**, e toda parte estrutural (adequação e/ou reforma, bancadas entre outras), equipamentos (geladeira, fogão, termômetro entre outro) utensílios (liquidificador, peneiras, panelas, colheres, mixers, copos medidores entre outros, não podendo ser utilizado os mesmos utensílios de uso comum da cozinha), mão de obra e distribuição será de responsabilidade da **CONTRATADA**. A manipulação deve seguir prescrição médica ou solicitado pela nutricionista SND, e distribuído em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, sem restrição de horário.

n) Para o preparo das dietas (branda, pastosa, liquida e enteral) ou qualquer preparação que seja batida ou liquidificada, a empresa **CONTRATADA** deverá possuir utensílios exclusivo para esse fim, como: panelas, talheres, peneiras, liquidificadores, mixers, copos medidores entre outros. Poderão ser solicitados **FÓRMULAS INFANTIS, SUPLEMENTOS CALÓRICOS, PROTÉICOS, SUPLEMENTO ESPECÍFICOS PARA DIABÉTICOS, LEITES VEGETAIS (LEITE DE SOJA, LEITE DE COCO E LEITE DE ARROZ), LEITE 0 LACTOSE, AVEIA, ESPESSANTES, FIBRAS** entre outros, sem alteração no preço. Suas especificações estão descritas no **ANEXO V, B**;

o) Todas as refeições deverão ser acompanhadas de guardanapos de papel, bem como talheres descartáveis e resistentes (garfo, faca e colher) higienizados e acondicionados em sacos plásticos atóxicos. Para os casos de dietas especiais deverá ser entregue ainda canudos embalados individualmente, que serão solicitados pelo SND;

p) Os recipientes individuais porcionados e **IDENTIFICADOS** (tipo de preparação e data de validade), contendo as refeições, estarão à disposição da SND, para conferência das prescrições, para em seguida seja encaminhada a **CONTRATADA** a fim de realizar a distribuição das refeições;

4.11.2. DO PROCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES DOS SERVIDORES:

a) Todas as refeições deverão seguir as propostas no **ANEXO III, ANEXO IV: N, O, P e Q; ANEXO V e ANEXO VI**;

b) As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade. As refeições deverão ser servidas do primeiro ao último comensal e devem seguir o cardápio do dia, não podendo ser substituído nenhuma preparação, salvo em caso de dietas especiais ou quando solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética. Deverão obedecer em todas as fases e técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, e ainda dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária;

c) Atender as gramaturas especificadas no **ANEXO IV: N, O, P e Q,** (quantidades a serem servidas), não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo solicitado pelos SND;

d) Disponibilizar 02 (duas) opções proteicas para o cardápio, da seguinte maneira: quando o prato principal for constituído de peixe ou ave deverá haver opção de carne bovina ou suína; quando for constituído de carne bovina ou suína, a opção deverá ser de ave ou peixe, sendo ainda em substituição das carnes e peixes 02 (duas) unidades de ovos (cozidos, fritos ou omelete);

e) Disponibilizar 02 (duas) guarnições para o cardápio, da seguinte maneira: o prato principal deverá ser composto de verdura e de acompanhamento uma das opções: massa, purê ou farofa;

f) A COLAÇÃO SERÁ SERVIDA APENAS PARA OS FUNCIONÁRIOS DIABÉTICOS E LACTANTES;

g) Os porcionamentos estão especificados no **ANEXO IV: M, N, O e P;**

h) A distribuição das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) serão realizadas pelo sistema de self-service, exceto para: pratos proteico, pães, bolachas e sobremesas que serão distribuídos individualmente por um funcionário da empresa **CONTRATADA**.

i) O café, leite, chá e suco ficarão dispostos em garrafas térmicas em sistema self-service;

j) Ficarão à disposição **no balcão de self-service** estando disponíveis guardanapos de papel, palitos, sachê de sal, sachê de vinagre, sachê de molho de pimenta, sachê de açúcar, sachê de adoçante e sachê de azeite;

k) Serão disponibilizados pela **CONTRATADA** os utensílios devidamente higienizados e embalados em sacos plásticos, para perfeita execução do serviço: garfos, facas, colheres e pratos;

l) As refeições que serão disponibilizadas para **Bloco Cirúrgico, Enfermaria Covid, UTI Geral e UTI Covid** serão porcionadas em marmita plástica com tampa, com no mínimo 03 (três) divisórias, com 1.200 ml de capacidade; as saladas serão servidas em embalagens plásticas descartáveis; o leite, café e suco, serão distribuídos em garrafas térmicas; os pães e bolachas serão distribuídos em caixas plásticas retangular com tampa. Deverão estar acompanhadas de: talheres (garfos, facas, colheres), guardanapos, copos e sachês de azeite, vinagre, açúcar, sal, molho de pimenta e adoçante, e entregues no setor, seguindo o porcionamento de acordo com as propostas do **ANEXO IV: M, N, O e P.** As refeições dos funcionários da **Maternidade Municipal** serão servidas em **balcão de self-service** estando disponíveis guardanapos de papel, palitos, sachê de sal, sachê de vinagre, sachê de molho de pimenta, sachê de açúcar, sachê de adoçante e sachê de azeite. A distribuição das refeições será realizada pelo sistema de self-service, exceto para: pratos proteicos, pães, bolachas e sobremesas que serão distribuídos individualmente por um funcionário da empresa **CONTRATADA**. Sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** a troca das garrafas de café, suco, leite e caixas de pães, biscoitos, bolachas e bolos, quando danificadas ou vencimento de vida útil;

m) Disponibilizar a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da **CONTRATANTE**, em atendimento a legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletivo (EPC's), conforme estabelecido no **ANEXO VIII;**

Cláusula Quinta – CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO:

5.1. Os serviços serão recebidos:

a) O recebimento do objeto dar-se-á provisoriamente no prazo de até **03 (três) dias corridos** após a entrega provisória das refeições.

b) O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de até **15 (quinze) dias corridos** após a conclusão da medição mensal do serviço, uma vez verificada a sua execução satisfatória, mediante termo de recebimento definitivo, ou recibo, firmado pelo fiscal do serviço, fiscal do contrato e gestor do contrato.

5.2. Havendo rejeição dos serviços, no todo ou em parte, a **CONTRATADA** deverá refazê-los no prazo estabelecido pela Administração, observando as condições estabelecidas para a prestação.

5.3. Na impossibilidade de serem refeitos os serviços rejeitados, ou na hipótese de não serem os mesmos executados, o valor respectivo será descontado da importância mensal devida à **CONTRATADA**, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

5.4. Em caso de irregularidade não sanada pela **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** reduzirá a termo os fatos ocorridos para aplicação de sanções.

Cláusula Sexta – DO PAGAMENTO:

6.1. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em conta bancária a ser indicada pela **CONTRATADA** em sua proposta, **no prazo de até 30 (trinta) dias corridos** da data do recebimento definitivo, com base no Relatório de Medição **MENSAL**, bem como na(s) Nota(s) Fiscal(is), devidamente conferidos e aprovados pelo **CONTRATANTE**.

6.1.1. O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado a prévia conferência pelo fiscal do contrato e aprovação do Gestor do Contrato.

6.1.2. As Notas Fiscais ou documentos que a acompanharem para fins de pagamento que apresentarem incorreções serão devolvidos à **CONTRATADA** e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação dos documentos, considerados válidos pelo **CONTRATANTE**.

6.1.3. Nas Notas Fiscais deverão vir os dados bancários completos da **CONTRATADA,** sob pena de não realização do pagamento até a informação dos mesmos, de obrigação da **CONTRATADA**.

6.2. Para que os pagamentos possam ser efetuados, a **CONTRATADA** deverá apresentar, junto a nota fiscal de serviços, a seguinte documentação:

- Documentos comprobatórios da regularidade fiscal e regularidade trabalhista;

- Relatório de Prestação de Serviços, devidamente atestado e aprovado pelo responsável pela fiscalização do Contrato conforme descrito no subitem **4.5** do Termo de Referência, Anexo I, do edital;

6.2.1. Apresentar a cada mês, quando da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, cópia, acompanhada do original, dos seguintes documentos:

a) Recibo de pagamento, atestando o recebimento de salários mensais e adicionais de férias, abono pecuniário e, se for o caso, salário família, assinado pelo empregado conforme artigo 464 da CLT, referente ao mês da fatura;

b) Comprovante de recolhimento do FGTS relativo aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

c) Comprovante de recolhimento dos encargos previdenciários relativos aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

d) Recibo de aviso de férias (30 dias antes do gozo), do mesmo mês da fatura, apresentar em época própria;

e) Recibo de pagamento do 13º salário (1a. e 2a. parcelas), apresentar em época própria;

6.3. Sobre o valor devido ao contratado, a Administração efetuará as retenções tributárias cabíveis.

6.4. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar Nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável;

6.5. É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato;

6.6. DADOS PARA FATURAMENTO:

- **Razão Social: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE.**
- **CNPJ: 20.583.431/0001-35.**
- **Endereço:** Centro Administrativo Avenida São João Paulo II nº 2045 1º andar Bairro Paracatuzinho – Paracatu-MG.
- **CEP: 38.603-400.**

Cláusula Sétima – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

7.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

7.1.1. 02.06.01.10.302.0022.2382.33.90.30.00 – **FICHA:** 962 – **FR:** 102/155/159/255/259 – **Códigos de aplicação: 300.0000 – Saúde / 300.0020 – Transf. Rec. Estado – Outros /300.0010 – Transf. Rec. Média Alta Complexidade.**

7.1.2. 02.06.01.10.302.0022.2391.33.90.30.00 – **FICHA:** 987 – **FR:** 155/255 – **Código de aplicação: 300.0020 – Transf. Rec. Estado – Outros.**

Cláusula Oitava – DAS OBRIGAÇÕES:

Constituem obrigações das partes:

8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

8.1.1. Cumprir legislação sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir as instruções, normas técnicas, manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou os executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

8.1.2. Prestar os serviços que compõem o objeto, nas condições estabelecidas, cumprindo as ordens de serviço emitidas pelo **CONTRATANTE**, dentro das normas técnicas aplicáveis para a boa execução dos serviços e manter os dados cadastrais atualizados junto ao **CONTRATANTE**;

8.1.2.1. Permitir a realização de visita técnica no local de preparo das refeições, a fim de serem verificada as boas práticas da empresa e a capacidade de realização do serviço;

8.1.3. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;

8.1.4. Designar, formalmente, preposto para representar a **CONTRATADA** perante o **CONTRATANTE** para orientar a execução do serviço, bem como manter contato com o fiscal do contrato, solicitando às providências que se fizerem necessárias ao bom cumprimento de suas obrigações, devendo constar os dados mínimos necessários tais como: nome, CPF, carteira de identidade, telefone, fax e e-mail para contatos;

8.1.4.1. Instruir ao seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da Fiscalização, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;

8.1.4.2. Designar o Responsável Técnico, para a execução dos serviços, que deverá atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar, fiscalizar o bom andamento dos serviços contratados, cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;

8.1.4.2.1. O Responsável Técnico deverá possuir Formação na área de Nutrição e deverá ser entregue cópia da seguinte documentação: RG, CPF e Registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN, **imediatamente**, a partir do início da execução dos serviços, objetivando a análise do cumprimento das resoluções nº 312 e nº 380/CFN;

8.1.4.2.1.1. O Responsável Técnico acima descrito poderá ser diretor, sócio ou fazer parte do quadro permanente da **CONTRATADA**, na condição de empregado ou contratado, devendo comprovar, **obrigatoriamente**, sua vinculação com a **CONTRATADA**, através de Contrato de Prestação de Serviços, Carteira de Trabalho ou Ficha de Registro de Empregado, quando este não fizer parte do Contrato Social da **CONTRATADA**, comprovando, obrigatoriamente tal condição;

8.1.4.2.2. Manter, permanentemente até que seja servido o jantar dos servidores, o Responsável Nutricionista para responder pela produção e fornecimento de refeições;

8.1.4.2.3. Treinar e reciclar seus funcionários periodicamente, devendo o cronograma e o conteúdo programático ser previamente informados à **CONTRATANTE**;

8.1.4.3. As designações previstas nos subitens anteriores deverão ser feitas por escrito, em documento assinado pelo representante legal da **CONTRATADA**;

8.1.5. Apresentar ao Fiscal do Contrato, por escrito em documento assinado pelo representante legal da **CONTRATADA**, em um prazo máximo de **10 (dez) dias corridos**, a partir do início da execução do contrato, cópia da seguinte documentação:

a) Relação de empregados da **CONTRATADA** que serão utilizados na prestação do serviço em todas as unidades;

b) Comprovação que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual (EPI) ou coletiva, se o serviço assim exigir;

c) Cópia do contrato de trabalho;

d) Registro de emprego e cópia das páginas da CTPS atestando contratação;

e) Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função);

f) Comprovante de cadastramento de trabalhador no regime do PIS/PASEP;

g) Documento de salário família;

8.1.6. Comunicar a ocorrência de Acidente de Trabalho, em até **48 (quarenta e oito) horas** após a data do ocorrido, quando for o caso;

8.1.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de **01 (um) hora**, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos, falhas, deficiências ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração, sem ônus para o **CONTRATANTE** e sem prejuízo das sanções cabíveis;

8.1.8. Arcar com eventuais prejuízos causados ao **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, contratados ou prepostos envolvidos na execução do contrato, responsabilizando-se civil e criminalmente por quaisquer danos ou prejuízos causados por ação ou omissão desses agentes;

8.1.8.1. Repor, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis** contados a partir da respectiva intimação, após a devida comprovação, garantida previamente ampla defesa e contraditório, qualquer objeto da **CONTRATANTE** e/ou de terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados;

8.1.8.2. Promover, em seu próprio nome e às suas expensas, as medidas judiciais ou extrajudiciais necessárias para reparar os danos e prejuízos causados, sendo de sua responsabilidade eventuais reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir em decorrência do evento danoso;

8.1.9. A **CONTRATADA** não poderá justificar o descumprimento de qualquer obrigação por inadequação de seu planejamento ou por falta de recursos;

8.1.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências do **CONTRATANTE**. Caso está seja chamada a juízo e condenada pela eventual inobservância das normas em referência, a **CONTRATADA** obriga-se a ressarci-la do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorários de advogado arbitrados na referida condenação;

8.1.11. Manter o pessoal totalmente uniformizado, identificando-o através de crachás, empregando na execução dos serviços pessoal devidamente qualificado e treinado;

8.1.12. Identificar os equipamentos, insumos, instrumentais, ferramentas e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Administração;

8.1.13. Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança dos locais onde serão executados os serviços, bem como às normas relativas à Medicina do Trabalho;

8.1.14. Apresentar a cada mês, quando da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, cópia, acompanhada do original, dos seguintes documentos:

a) Recibo de pagamento, atestando o recebimento de salários mensais e adicionais de férias, abono pecuniário e, se for o caso, salário família, assinado pelo empregado conforme artigo 464 da CLT, referente ao mês da fatura;

b) Comprovante de recolhimento do FGTS relativo aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

c) Comprovante de recolhimento dos encargos previdenciários relativos aos empregados alocados ao contrato, correspondentes ao mês imediatamente anterior ao da fatura;

d) Recibo de aviso de férias (30 dias antes do gozo), do mesmo mês da fatura, apresentar em época própria;

e) Recibo de pagamento do 13º salário (1a. e 2a. parcelas), apresentar em época própria;

8.1.15. Havendo, eventualmente, a rescisão do contrato de trabalho de um trabalhador, inclusive em decorrência de término do compromisso da execução dos serviços com a Administração, a **CONTRATADA** deverá apresentar à **CONTRATANTE**, no prazo de **8 (oito) dias úteis**, os seguintes documentos:

a) Termo de Rescisão do Contrato de Trabalho, devidamente homologado, quando for o caso;

b) Documento que comprove a concessão de aviso prévio trabalhado ou indenizado;

c) Pedido de Demissão, quando for o caso;

d) Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa (CD) e do Requerimento de Seguro Desemprego, nas hipóteses em que o trabalhador possa fazer jus ao respectivo benefício;

e) Cópia da Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social;

f) Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), para comprovação da realização do exame médico demissional.

8.1.16. Considerando tratar-se de serviço contínuo com fornecimento de mão de obra, a **CONTRATADA** obriga-se ainda a:

a) Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, social e sindical dos profissionais alocados, inclusive no que se refere à jornada de trabalho;

b) Manter atualizadas as carteiras de Trabalho dos empregados, comprovando esta obrigação quando solicitado pelo Fiscal do contrato;

c) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**;

d) Manter durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas para contratar com a Administração Pública, apresentando os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista.

8.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

8.2.1. Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas de apoio da copa/cozinha da Unidade Hospitalar, para distribuição e porcionamento das refeições;

8.2.2. Disponibilizar o levantamento das refeições que serão fornecidas a Unidade Hospitalar;

8.2.3. Disponibilizar a planta baixa da cozinha, copa e refeitório para possíveis manutenções e adequações;

8.2.4. Proporcionar todas as condições para que a **CONTRATADA** possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência, Anexo I deste Edital;

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

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

8.2.7. Notificar a **CONTRATADA** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

8.2.8. Pagar à **CONTRATADA** o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato;

8.2.9. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Cláusula Nona – DA SUBCONTRATAÇÃO:

9.1. A **CONTRATADA**, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar os serviços complementares estabelecidos em todo o subitem **4.2.** do Termo de Referência, Anexo I, do edital, parcialmente ou em sua totalidade, limitado a subcontratação a apenas os referidos serviços complementares.

9.1.1. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a **CONTRATANTE** pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

9.1.2. As empresas e/ou pessoa física a serem subcontratadas deverão ser indicadas e qualificadas pela empresa **CONTRATADA**, com a descrição dos bens e serviços a serem fornecidos e seus respectivos valores;

9.1.3. A subcontratação somente será autorizada mediante apresentação, pela empresa subcontratada, no que couber, de toda a documentação de habilitação exigida no Edital.

9.1.4. A empresa e/ou pessoa física **CONTRATADA** é responsável pelos danos causados pela subcontratada à Administração ou a terceiros na execução do objeto subcontratado.

9.1.5. A empresa **CONTRATADA** compromete-se a substituir imediatamente a empresa e/ ou pessoa física subcontratada, na hipótese de extinção da subcontratação, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital e seus anexos.

9.1.6. Aplicam-se às subcontratadas todas as regras previstas no edital.

9.1.7. Para que os pagamentos possam ser efetuados, a subcontratante deverá apresentar a seguinte documentação da subcontratada:

I - Empresa:

a) Regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista;

b) Nota fiscal em nome da subcontratante; (empresa vencedora da licitação)

II - Pessoa Física:

a) CPF, Nota fiscal e comprovação de regularidade previdenciária, ou

b) não sendo possível a comprovação da regularidade previdenciária a subcontratante deverá recolher a previdência social e comprovar por meio da GEFIP.

Cláusula Décima – DAS SANÇÕES:

10.1. A recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pelo **CONTRATANTE**, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do contrato caracterizam descumprimento das obrigações assumidas e permitem a aplicação das seguintes sanções pelo **CONTRATANTE**:

10.1.1. Advertência por escrito;

10.1.2. Multa, nos seguintes termos:

10.1.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do serviço não realizado;

10.1.2.2. 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia;

10.1.2.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor do serviço não realizado, no caso de atraso superior a **30 (trinta) dias**, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

10.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por até **02 (dois) anos** ou impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do cadastro de fornecedores municipal, pelo prazo de até **05 (cinco) anos**.

10.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, no prazo mínimo de **02 (dois) anos**, conforme dispõe o art. 87 da Lei Nº 8.666/93.

10.2. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:

10.2.1. Não atendimento às especificações técnicas relativas aos serviços previstos em contrato ou instrumento equivalente;

10.2.2. Retardamento imotivado da execução do serviço ou de suas parcelas;

10.2.3. Paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Municipal;

10.2.4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o consumo, como se verdadeira ou perfeita fosse;

10.2.5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade das refeições fornecida;

10.2.6. execução dos serviços com baixa qualidade;

10.3. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos subitens **10.1.1, 10.1.3 e 10.1.4**;

10.4. A multa será descontada da garantia do contrato e/ou de pagamentos eventualmente devidos à **CONTRATADA**.

10.5. As sanções relacionadas nos itens **10.1.** também poderão ser aplicadas àquele que:

10.5.1. Apresentar declaração ou documentação falsa;

10.5.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;

10.5.3. Não mantiver a proposta;

10.5.4. Falhar ou fraudar a execução do futuro contrato;

10.5.5. Comportar-se de modo inidôneo;

10.5.6. Cometer fraude fiscal;

10.5.7. Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do certame.

10.5.8. Deixar de apresentar documentação exigida para o certame ou tumultuar o certame;

10.6. As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores do Município de Paracatu.

Cláusula Décima Primeira – DA FISCALIZAÇÃO:

11.1. O contrato ou instrumento equivalente oriundo desta contratação terão como responsáveis:

11.1.1. GESTOR DO CONTRATO: UMARQUES DA SILVA COUTO, Secretário Municipal de Saúde, **Portaria nº 0801/2022**, e-mail: secsaude@paracatu.mg.gov.br, telefone (38)3679-0300 Ramal: 0467.

11.1.2. FISCAL TECNICO DO CONTRATO 1: ARACELLE APARECIDA MACEDO MUNDIM, Coordenador Hospitalar Assistencial Portaria nº 0321/2022, e-mail: sndhospitalmunicipal@yahoo.com.br, telefone: (38) 3679-0905 Ramal: 218.

11.1.3. FISCAL TECNICO DO CONTRATO 2: ANA CAROLINA GONTIJO LACERDA LEPESQUEUR, Nutricionista, Matricula nº **13820148-1**, e-mail: sndhospitalmunicipal@yahoo.com.br, telefone: (38) 3679-0905 Ramal: 0918.

11.1.4. FISCAL ADMINISTRATIVO DO CONTRATO: **VINICIUS BIULCHI DOS SANTOS,** Superintendente de Administração Hospitalar, Portaria nº **0831/2022** e-mail: direcaohospitalaradm@gmail.com, telefone: (38) 3671-1282;

11.2. Compete ao Gestor do Contrato acima identificado exercer a administração do contrato com atribuições voltadas para o controle das questões documentais da contratação, quais sejam, verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência do contrato, verificar a necessidade e possibilidade da renovação/prorrogação, bem como estudar a viabilidade de realização de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, etc.

11.3. Compete aos Fiscais Técnicos do Contrato acima identificados exercer a verificação concreta do objeto, devendo o servidor designado verificar a qualidade e procedência da prestação do objeto respectivo, encaminhar informações ao Gestor do Contrato, atestar documentos fiscais, exercer o relacionamento necessário com a **CONTRATADA**, dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do Contrato, etc., bem como, informar os dias e locais em que os serviços serão executados, acompanhar o técnico responsável da empresa pela prestação de serviços, acompanhar os testes necessários após os serviços efetivamente realizados, atestar os relatórios da prestação de serviços emitidos pela **CONTRATADA**, comunicar à empresa **CONTRATADA** quaisquer falhas, imperfeições ou necessidade de correções inerentes ao objeto, solicitar informações pertinentes ao objeto, informar todas as alterações relativas à mudança de local e horário para a prestação de serviços durante a vigência do contrato, além de esclarecer quaisquer outros questionamentos técnicos referente ao objeto em todas as fases do processo licitatório, incluindo as respostas técnicas referente aos pedidos de esclarecimento e de impugnação do Edital.

11.4. Compete ao Fiscal Administrativos do Contrato acima identificados, exercer a parte burocrática da contratação, como o recebimento de documentos inerentes ao objeto, notas Fiscais,

conferência e acompanhamento dos documentos fiscais atualizados do fornecedor, atesto dos documentos fiscais, informações sobre a mudança de endereço da empresa **CONTRATADA**, bem como da mudança de preposto durante a vigência do contrato ou da Ata de Registro de Preços, elaboração das solicitações de empenhamento e encaminhamento das mesmas contendo todas as informações necessárias, juntamente com os documentos devidamente atestados e assinados para o pagamento da despesa, alterações e correções necessárias para o pagamento da Nota Fiscal juntamente com a Carta de Avaliação dos serviços prestados, além de conferir o período relativo à prestação dos serviços mencionados na Nota Fiscal se correspondem ao mesmo período mencionado no Relatório da Prestação de serviços emitido pela **CONTRATADA** e atestado pelo Fiscal Técnico do Contrato.

11.5. Os Fiscais Técnicos do Contrato anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à Autoridade Competente para as providências cabíveis.

11.6. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do prestador de serviços, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

Cláusula Décima Segunda – DA GARANTIA CONTRATUAL:

12.1. Após a adjudicação do objeto do certame e até a data da assinatura do contrato, o licitante vencedor deverá prestar garantia correspondente a **5% (cinco por cento)**, sobre o valor da contratação, em conformidade com o disposto nos §§ 2° e 3° do art. 56 da Lei Federal Nº 8666/93.

12.2. A garantia prestada será liberada após a execução do contrato, conforme dispõe o §4° do art. 56 da Lei Federal Nº 8666/93.

12.3. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas.

12.4. A garantia prestada pela **CONTRATADA** responderá por todas as suas obrigações decorrentes da contratação, inclusive as multas que a ela venham a ser aplicadas.

Cláusula Décima Terceira – DA VIGÊNCIA:

13.1. Este contrato tem vigência por **12 (doze) meses**, a partir da publicação do seu extrato na imprensa oficial, podendo, por interesse da Administração, ser prorrogado por períodos sucessivos, nos termos do inciso IV do artigo 57, da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. Fica vedado qualquer reajustamento de preços, salvo se por algum dos motivos previstos no art. 57 da Lei Federal Nº 8.666/93, a execução do contrato ultrapasse o período de **12 (doze) meses**, contados a partir da data limite para apresentação da proposta, quando será permitido o reajuste do contrato, de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE.

Cláusula Décima Quarta – DAS ALTERAÇÕES:

14.1. O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo art. 65 de Lei Nº 8.666/93, desde que devidamente fundamentado e autorizado pela autoridade competente.

Cláusula Décima Quinta – DA RESCISÃO:

15.1. De acordo com o art. 79 da Lei Nº 8.666/93, a rescisão do Contrato poderá ser:

15.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da supracitada Lei;

15.1.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo respectivo, desde que haja conveniência para a Administração;

15.1.3. Judicial, nos termos da legislação.

15.2. Na hipótese de a rescisão ser procedida por culpa da **CONTRATADA**, fica o **CONTRATANTE** autorizada a reter a garantia do contrato e/ou pagamentos eventualmente devidos, até o limite do valor dos prejuízos comprovados.

15.3. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei Nº 8.666/93, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido.

Cláusula Décima Sexta – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO:

16.1. Havendo alterações na conjuntura econômica do País ou do Estado, devidamente comprovadas documentalmente, que resulte em desequilíbrio financeiro permanente, nas condições do contrato e nas hipóteses autorizadas pela Lei de Licitações, a **CONTRATADA** poderá pleitear revisão de preços.

16.2. A revisão será aprovada conforme apresentação de Planilhas de Custo da época da formulação da proposta e Planilhas de Custo atual dos itens a serem revisados, bem como Nota Fiscal anterior ao processo do qual baseou o preço da proposta apresentada e a Nota Fiscal atual comprovando o preço a ser revisado. O preço poderá sofrer acréscimo como decréscimo de acordo com o preço praticado no mercado.

16.3. A cada pedido de revisão de preço deverá comprovar as alterações ocorridas e justificadoras do pedido, demonstrando novamente a composição do preço, através de notas fiscais que comprovem o aumento do preço.

16.4. As variações sazonais nos preços, decorrentes de eventos previsíveis, porém desconsiderados na formulação da proposta, não poderão ser utilizadas para justificar a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

16.5. É vedado a **CONTRATADA** interromper o fornecimento, sendo a referida obrigada a continuar a prestação enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando neste caso sujeita às penalidades previstas neste contrato.

16.6. A revisão levará em consideração preponderantemente as normas legais federais, estaduais e municipais.

16.7. A não apresentação ou apresentação incompleta e insatisfatória da documentação prevista nesta cláusula importará no não reconhecimento ao reequilíbrio econômico-financeiro pleiteado.

Cláusula Décima Sétima – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

17.1. A tolerância com qualquer atraso ou inadimplência por parte da **CONTRATADA** não

importará, de forma alguma, em alteração contratual.

17.2. É vedado à **CONTRATADA** subcontratar total ou parcialmente o fornecimento do objeto deste pregão.

Cláusula Décima Oitava – DA PUBLICAÇÃO:

18.1. A **CONTRATANTE** providenciará a publicação do extrato do contrato na Imprensa Oficial do Município, em obediência ao disposto no parágrafo único do art. 61 da Lei Federal Nº 8.666/93.

Cláusula Décima Nona – DO FORO:

19.1. As partes elegem o foro da Comarca de Paracatu para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes deste Contrato.

19.2. E por estarem ajustadas, firmam este instrumento em **03 (três) vias**, de igual teor, juntamente com as testemunhas que também o assinam.

Paracatu-MG, de de 2023.

UMARQUES DA SILVA COUTO
Secretário Municipal de Saúde

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:
1º _____
CPF:
2º _____
CPF: