

**EDITAL**

**A FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ – FUNFEAS-PR**, instituída pela Lei n.º 17.959/14, CNPJ n.º 24.039.073/0001-55, torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

<p><b>PREGÃO ELETRÔNICO:</b></p> <p><b>67/2025</b></p> <p><b>TIPO: MENOR PREÇO</b></p> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA: 01</b></p>	<p><b>Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas:</b></p> <p><b>Até 09 h 30 min do dia 25/07/2025</b></p> <p>Início da sessão / disputa de lances:</p> <p><b>10 h 00 min do dia 25/07/2025</b></p> <p>Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste Edital.</p>
---	---

**1 OBJETO:**

A presente licitação tem por objeto a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, conforme especificações do Termo de Referência - Anexo I.

**2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:**

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de R\$ 13.508.232,00 (Treze milhões, quinhentos e oito mil, duzentos e trinta e dois reais.)

**3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:**

Dotação orçamentária: 3.3000.3001.10.302.3.2.3

Elemento da despesa: 3.3.90.39

Fonte: 1 (Tesouro do Estado/SESA)

**4 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:**

O pregão será realizado através do sistema eletrônico de licitações do BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL – BLL. O endereço eletrônico para recebimento da habilitação e propostas, bem como a sua abertura é o [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) ou [bllcompras.com](http://bllcompras.com).

O edital está disponível na internet, na página [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) ou [bllcompras.com](http://bllcompras.com) e nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas - <https://pncp.gov.br/>

Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) pregoeiro(a) UYDIMYLA MIGUEL DE OLIVEIRA e equipe de apoio, designadas pela Resolução/Portaria n.º 107/2025, servidores do(a) FUNFEAS.

**E-mail:** [pregao.funeas@gmail.com](mailto:pregao.funeas@gmail.com)

**Telefones:** 41-3798-5373- Ramal 2830 ou 2841

**Endereço:** Rua do Rosário, nº 144, 4º Andar, Centro, CEP 80.020-110, Curitiba-Paraná.

**O atendimento será feito no horário das 08h30 às 12h00 e das 13h30 às 18h00.**

**5.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:**

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei

Federal n.º 14.133, de 2021 e do Decreto n.º 10.086, de 2022, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) ou [bllcompras.com](http://bllcompras.com) pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**5.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:**

As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico, observando as regras dispostas no item 9 das Condições Gerais deste Edital;

**5.3 DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:**

No curso da licitação, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>, devendo os interessados apresentarem requisição de acesso ao protocolo via sistema.

**6 CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:**

**6.1** A licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais do pregão e pelo disposto nos demais anexos do edital.

**6.2** A licitação será regida pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022, pela Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, bem como as suas devidas alterações.

**CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO**

**1 CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO**

Encerrada a fase de lances, após a negociação, serão desclassificadas as propostas que permanecerem acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados neste Edital.

**2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:**

**2.1** Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é o **VALOR MÁXIMO GLOBAL DO LOTE**, fixado no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

**2.1.1** Os valores que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) do(s) lote(s) serão desclassificados.

**2.2.** O julgamento das propostas será realizado de acordo com critério de **(MENOR PREÇO)**.

**2.3** Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) serão desclassificadas.

**3 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:**

O prazo de validade das propostas, que deverá constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital.

**4 VIGÊNCIA:**

**4.1** O contrato terá vigência pelo prazo de 24 meses, observada a disciplina do art. 106 da Lei nº 14.133/2021.

**4.1.1** O prazo de vigência poderá ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

**5 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:**

**5.1** O valor do Lote 01 deste processo é superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), de forma que não se

aplica a destinação exclusiva para ME e EPP, prevista no art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/2006.

**5.2** Da mesma forma, não se aplica a reserva de até 25% para participação exclusiva de ME e EPP, prevista no Art. 48, III da mesma Lei Complementar, uma vez que se trata de prestação de serviços, e não de aquisição de bens de natureza divisível, sendo apenas este último estampado pela previsão legal.

#### **6 GARANTIA:**

**6.1** Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

**6.1.1** Não se faz necessário, neste caso, pois se trata de prestação de serviços de especificidades comuns e que seu pagamento só será realizado após a efetivação do serviço, não correndo, assim, qualquer risco a administração de não execução contratual.

#### **7. CONSÓRCIO:**

**7.1** Será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, atendidas as condições do art. 15 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, e do Decreto n.º 10.086, de 2022 e aquelas estabelecidas neste edital, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.

**7.1** As empresas consorciadas deverão ter objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado.

**7.2** O arrematante entregará, junto com os demais documentos:

**7.2.1** o compromisso público ou particular registrado em cartório de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, que discriminará os poderes e encargos de cada consorciado e indicará a etapa do objeto a que cada um ficará responsável, com o respectivo percentual de participação;

**7.2.2** documento com indicação da empresa responsável pelo consórcio, a qual deverá atender às condições de liderança, fixadas neste edital. No consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira.

**7.3** Os Documentos de Habilitação (Anexo II) deverão ser apresentados por parte de cada consorciado, admitindo-se, para efeito de qualificação técnica, o somatório dos quantitativos de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, e, para efeito de qualificação econômico-financeira, o somatório dos valores de cada consorciado, também na proporção de sua respectiva participação.

**7.4** A empresa consorciada está impedida de participar desta licitação através de mais de um consórcio ou isoladamente, inclusive na condição de subcontratada de outra licitante.

**7.5** Os integrantes do consórcio respondem de forma solidária pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação, quanto na de execução do contrato.

**7.6** A empresa líder será a representante do consórcio perante a Contratante e deverá subscrever a proposta de preços, em nome do consórcio.

**7.7** Qualquer uma das consorciadas poderá apresentar, em nome do consórcio, a garantia da execução, quando exigida.

**7.8** O prazo de duração do consórcio deve, no mínimo, coincidir com o prazo de conclusão do objeto licitado, até sua aceitação definitiva.

**7.9** Estará impedida de participar do consórcio a empresa na qual figure, entre seus diretores responsáveis técnicos ou sócios, pessoa que seja funcionário, diretor, responsável técnico ou sócio de outra empresa consorciada.

**7.10** Tratando-se de consórcio, o licitante vencedor fica obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio no órgão oficial competente, nos termos do compromisso.

## **8 ANEXOS:**

Anexo I – Termo de Referência;  
Anexo II – Documentos de habilitação;  
Anexo III – Modelo de descritivo da proposta de preços;  
Anexo IV – Modelo de procuração;  
Anexo V – Modelo de declaração;  
Anexo VI – Termo de vistoria/declaração de conhecimento  
Anexo VIII – Locais de prestação de serviços;  
Anexo IX – Minuta de Contrato;  
Anexo X – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP.  
Anexo XI – Termo de Adesão – BLL  
Anexo XII – Termo de Adesão – BLL  
Anexo XIII – Custo pela utilização do sistema;

## **CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO**

### **1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO**

**1.1** O pregão será realizado por meio eletrônico, através do sistema eletrônico da Bolsa de Licitações do Brasil - BLL, na página [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) ou [bllcompras.com](http://bllcompras.com).

**1.2** O pregão será conduzido por servidor(a) público(a) denominado(a) pregoeiro(a), mediante a inserção e o monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema eletrônico da Bolsa de Licitações do Brasil - BLL.

**1.3** O(a) pregoeiro(a) exercerá as atribuições previstas no artigo 4.º do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**1.4** Para acesso ao sistema de compras eletrônicas, os interessados deverão se credenciar e obter chave de identificação e senha pessoal do sistema Bolsa de Licitações do Brasil - BLL, conforme instruções que podem ser obtidas na página [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) ou [bllcompras.com](http://bllcompras.com) ou, ainda, por meio dos telefones [\(41\) 3097-4646 \(suporte técnico\)](tel:4130974646).

**1.4.1** O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema de compras eletrônicas da Bolsa de Licitações do Brasil – BLL, implica a sua responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

**1.5** Cabe ao licitante 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.

**1.6** O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, conforme anexo IV.

### **1.7 DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES:**

**1.7.1** As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) ou [bllcompras.com](http://bllcompras.com).

**1.7.2** A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

**1.7.3** O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

**1.7.4** A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.

**1.7.5** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**1.7.6** O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

## **1.8 PARTICIPAÇÃO:**

**1.8.1** A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

**1.8.2** Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública e demais atos do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

**1.8.3** 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, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

## **2 EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO**

**2.1** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que apresentem os documentos exigidos para habilitação.

**2.2** Os interessados em participar do pregão devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 01 Das Condições Gerais do Pregão Eletrônico.

**2.3** Não poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que:

**2.3.1** tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;

**2.3.2** constituíram as pessoas jurídicas que foram apenas conforme item 2.3.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

**2.3.3** tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;

**2.3.4** não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

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

**2.3.6** o servidor ou dirigente de órgão ou entidade estadual, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.

**2.3.6.1** Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

**2.3.7** As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**2.4** A participação nesta licitação implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

**2.5** Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas às exigências específicas de participação fixadas no edital.

**2.6** O(a) pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

### **3 PROPOSTA INICIAL**

**3.1** Antes de postar a proposta comercial em formulário eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas:

**3.1.1** o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas no edital;

**3.1.2** a sua condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

**3.2** A proposta de preço inicial deverá ser enviada por meio de formulário eletrônico no sistema de compras eletrônicas, observados o prazo e critérios de disputa estabelecidos neste edital.

**3.2.1** A proposta registrada poderá ser alterada ou desistida até a data e hora definida no edital. Após o prazo previsto para acolhimento das propostas, o sistema eletrônico não aceitará inclusão, alteração ou desistência da(s) proposta(s).

**3.3** Nos termos do Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ, quando se tratar de operação interna, os licitantes beneficiados com a respectiva isenção fiscal devem apresentar as suas propostas e lances de preços com o valor líquido, ou seja, sem a carga tributária do ICMS.

**3.3.1** Os estabelecimentos enquadrados no Regime Fiscal do Simples Nacional não estão abrangidos pelo disposto no item 3.3, devendo apresentar proposta de preços com a carga tributária completa.

**3.4.** O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**3.5** O(a) Pregoeiro(a), verificará as propostas apresentadas, inclusive quanto à exequibilidade, e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

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

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

**4.1.1** Valor global.

**4.1.2** Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, de forma que permita a verificação de conformidade com as exigências contidas nesse documento.

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

**4.3** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

**4.3.1** o contratado deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, respeitado o disposto no art. 130 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

**4.3.2** Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

**4.4.** A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

**4.4.1.** cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

**4.4.2.** cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

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

**4.6** O prazo de validade da proposta não será inferior a 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

**4.7.** Se o regime tributário da empresa implicar recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem 4.4.

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

**4.9.** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

**4.10** As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

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

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

**5.2** O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

**5.2.1** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

**5.5.1** O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 2 Das Condições Específicas deste Edital.

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

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

**5.8** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser no mínimo de 0,01 (um centavo).

**5.9** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

**5.12** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

**5.13** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

**5.15** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado (ou maior desconto), vedada a identificação do licitante.

**5.16** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

**5.18** O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

**5.20** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, as empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

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

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

**5.23** Caso a microempresa, a empresa de pequeno porte ou o microempreendedor individual melhor classificado desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes na condição de ME, EPP ou MEI que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

**5.25** Em caso de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, conforme art. 8º, parágrafo 2º do Decreto 8.538/2015.

**5.26** Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço, conforme art. 8º, parágrafo 3º do Decreto 8.538/2015.

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

**5.28** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021.

**5.29** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

**5.30** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

**5.32.2** O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**5.33.3** É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 5.22.2.

**5.34** Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

**6.1** Encerrada a etapa de negociação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 95 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**6.2** Será desclassificada a proposta, ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao(s) preço(s) máximo(s) fixado(s), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

**6.2.1** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**6.2.5** Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**6.2.5.1** Caso se adote o critério do maior desconto, com permissão de lances negativos, não é considerada inexequível a proposta que apresente lances inferiores a zero (Inciso LVI do art. 2.º do Decreto n.º 10.086/2022).

**6.3** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do previsto no art. 92 do Decreto n.º 10.086, de 2022, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

**6.4.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

**6.5** Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados.

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

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

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

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

**6.9** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

**6.10** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

**6.11** O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

**6.11.2** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico.

**6.12** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**6.13** Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no chat a nova data e horário para a sua continuidade.

**6.14** O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**6.14.1** Também nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

**6.15** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o(a) Pregoeiro(a) passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

**6.16** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**7.1** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço final proposto (conforme modelo do Anexo III) e os documentos de habilitação (conforme Anexo II), até a data e o horário estabelecidos pelo pregoeiro.

**7.2** O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

**7.3** Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou do

Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, desde que os referidos documentos estejam atualizados, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

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

**7.5** Incumbirá ao licitante 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.

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

**7.7** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

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

## **8. DESCRITIVO DA PROPOSTA**

**8.1** A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, assinada por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido neste edital, a identificação da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo do licitante, a descrição do produto/serviço oferecido para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

**8.1.1** A proposta definitiva deverá observar os preços unitários máximos da planilha de composição de preços fixada pelo edital e seus anexos, sob pena de desclassificação, inclusive quando o(s) lote(s) reunir(em) itens diversos.

**8.1.2** As empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ (item 3.3 do Edital) deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.

**8.1.2.1** Para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 3.3 do Edital, e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital. Caso esta soma ultrapasse o máximo previsto no edital, o(a) pregoeiro(a) desclassificará a proposta.

**8.1.3** Constatado erro de cálculo em qualquer operação, o(a) pregoeiro(a) poderá efetuar diligência visando sanar o erro ou falha, desde que não alterem a substância da proposta, do documento e sua validade jurídica.

**8.1.4** Os preços deverão ser cotados em reais, com até duas casas decimais após a vírgula. Serão desconsiderados os valores depois da segunda casa decimal após a vírgula.

**8.2** Nos termos do §1º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica 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 condutas vigentes na data de entrega das propostas, conforme Anexo III.

## **9. OS RECURSOS**

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

**9.1.1** As razões recursais devem ser apresentadas exclusivamente por meio eletrônico e com uso de certificação digital ICP-Brasil.

**9.1.2** Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, exclusivamente por meio eletrônico e assinadas com uso de certificação digital ICP-Brasil.

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

**9.3** As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pelo licitante, não serão conhecidas pelo(a) pregoeiro(a).

**9.4** Os autos do processo de licitação poderão ser acessados pelos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>.

**9.5** O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

## **10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

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

## **11. CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO**

**11.1** O adjudicatário será notificado para assinar o contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

**11.1.1** Caso seja exigida garantia de execução contratual e o contratado opte pelo seguro-garantia como modalidade de garantia a ser prestada, o prazo indicado no item 11.1 será de, no mínimo, 01 (um) mês, conforme § 3º do art. 96 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

**11.2** Para a assinatura do contrato, o adjudicatário deverá estar credenciado no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

**11.3** Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta ao Cadastro Informativo Estadual – Cadin Estadual, haja vista a vedação contida no art. 3º, inc. I, da Lei Estadual n.º 18.466, de 2015.

**11.4** Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas na mesma norma.

**11.5** Se o adjudicatário não apresentar as comprovações dos itens 11.2 e 11.4 ou se recusar a assinar o contrato, a Administração Pública poderá revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, e no Decreto Estadual n.º 10.086/2022, ou ainda, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.

**11.5.1** A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.

**11.5.2** Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 11.5, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

**11.6** A entrega, o recebimento do objeto da licitação e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

**11.7** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

**11.8** Antes de cada pagamento, a Contratante deverá realizar consulta no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviço - GMS para verificar a manutenção das condições de habilitação definidas neste edital.

## **12 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**12.1.** O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

**12.2.** A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

**12.2.1.** multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;

**12.2.2.** multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;

**12.2.3.** multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

**12.3.** O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

**12.4.** A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratante.

**12.4.1.** A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando mora, nem gera compensação financeira.

**12.5.** Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

**12.6** O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

**12.7** Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

**12.8** Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

**12.9** Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

### **13 DISPOSIÇÕES GERAIS**

**13.1** Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

**13.2** Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

**13.3** É facultado ao(a) pregoeiro(a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**13.4** O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) pregoeiro(a) ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

**13.5** A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação do licitante.

**13.6** Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

**13.7** Os licitantes encaminharão os documentos exigidos nesta licitação exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do Pregão Eletrônico. O(a) pregoeiro(a), se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.

**13.8** O(a) pregoeiro(a) poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

**13.9** A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

**13.10** O foro é o da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

O servidor que subscreve este edital e seus anexos atesta que observou integralmente a Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 08 de julho de 2025.

**Geraldo Gentil Biesek**  
Diretor Presidente - FUNEDAS

## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 OBJETO

**1.1** Prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento e a distribuição de dietas livres, dietas especiais, suplementos orais artesanais e industrializados destinados à pacientes internados e em atendimento ambulatorial; refeições para acompanhantes e plantonistas, segundo normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias para atender a demanda do Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecóits, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, conforme especificações da planilha abaixo:

LOTE 01 – AMPLA CONCORRÊNCIA							
ITEM	UNID. MEDIDA	CÓD. GMS	DESCRIÇÃO DO ITEM	CONS. MENSAL	CONS. 24 MESES	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL (24 MESES)
1	Unid	0102.105040	Serviços de alimentação, TIPO: Desjejum para funcionários /plantonistas (setores abertos e fechados) CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	3.400	81.600	7,18	R\$ 585.888,00
2	Unid	0102.105041	Serviços de alimentação, TIPO: Desjejum para acompanhante CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	2.300	55.200	7,18	R\$ 396.336,00
3	Unid	0102.105042	Serviços de alimentação, TIPO: Desjejum para pacientes com dieta livre CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.100	26.400	6,60	R\$ 174.240,00
4	Unid	0102.105043	Serviços de alimentação, TIPO: Desjejum para pacientes com dieta especial CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.700	40.800	6,63	R\$ 270.504,00
5	Unid	0102-105044	Serviço de Refeição, Dieta Livre, TIPO: Colação, Lanche da manhã, USO: Pacientes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.100	26.400	7,14	R\$ 188.496,00

6	Unid	0102-64943	Serviço de Refeição, Dieta Especial, TIPO: Colação, Lanche da manhã, USO: Pacientes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.700	40.800	7,14	R\$ 291.312,00
7	Unid	8918-105045	Kit Merenda para funcionários/plantonistas (setores abertos e fechados), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	2.750	66.000	8,80	R\$ 580.800,00
8	Unid	8918-105046	Kit Merenda para pacientes com dieta livre, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.100	26.400	8,80	R\$ 232.320,00
9	Unid	8918-105047	Kit Merenda para pacientes com dieta especial, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.800	43.200	8,79	R\$ 379.728,00
10	Unid	8918-105048	Kit Merenda para acompanhantes (UTIs e pediatria), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.050	25.200	8,57	R\$ 215.964,00
11	Unid	0102-105185	Serviço de Refeição, TIPO: Lanche noturno para pacientes com dieta livre, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.150	27.600	10,65	R\$ 293.940,00
12	Unid	0102-105049	Serviço de Refeição, TIPO: Lanche noturno para pacientes com dieta especial, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.850	44.400	10,88	R\$ 483.072,00
13	Unid	0102-105050	Serviço de Refeição, TIPO: Lanche noturno para acompanhantes (UTIs e pediatria), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.050	25.200	10,84	R\$ 273.168,00

14	Unid	0102.105051	Serviço de Refeição, TIPO: Lanche noturno para funcionários/plantonistas (setores abertos e fechados) CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.650	39.600	8,15	R\$ 322.740,00
15	Unid	0102.60272	Serviço de Refeição, TIPO: Lanche, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	50	1.200	8,40	R\$ 10.080,00
16	Unid	0102.105052	Serviço de Refeição, TIPO: Lanche para avaliação fonoaudiológica em pacientes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	50	1.200	9,33	R\$ 11.196,00
17	Unid	0102.105053	Serviços de alimentação, TIPO: Almoço e Jantar para funcionários/plantonistas (setores abertos e fechados), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	7.300	175.200	20,23	R\$ 3.544.296,00
18	Unid	0102.56789	Serviços de alimentação, TIPO: Almoço e Jantar, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	4.800	115.200	20,79	R\$ 2.395.008,00
19	Unid	0102.105054	Serviços de alimentação, TIPO: Almoço e Jantar para pacientes com Dieta Livre CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	2.300	55.200	20,23	R\$ 1.116.696,00
20	Unid	0102.105055	Serviços de alimentação, TIPO: Almoço e Jantar para pacientes com Dieta Especial CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	3.200	76.800	20,89	R\$ 1.604.352,00
21	Litro	0102.105056	Serviços de alimentação, TIPO: Serviço de fornecimento de café para setor administrativo, Garrafa de café preto 2 litros, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo. UNID. DE MEDIDA: Litro	300	7.200	9,18	R\$ 66.096,00

22	Litro	0102.105057	Serviços de alimentação, TIPO: Serviço de fornecimento de Chá de Erva Doce para Lactantes, Garrafa de 2 litros, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo. UNID. DE MEDIDA: Litro	400	9.600	7,50	R\$ 72.000,00
<b>Soma dos valores unitários dos itens (CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE)</b>							<b>VALOR MÁXIMO GLOBAL DO LOTE</b>
R\$ 233,90							R\$ 13.508.232,00

**1.1.2** Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

**1.1.3** A presente contratação adotará como regime de execução **Empreitada por Preço Global**, considerando que os serviços serão realizados por preço certo e total.

**1.1.4** O prazo de vigência do contrato é de 24 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

## 1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Abaixo segue as especificações técnicas dos itens a serem adquiridos com os padrões mínimos de qualidade exigidos.

**1.2.1** Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem o transporte, produção e distribuição de dietas normais (livre ou gerais) e especiais;

**1.2.2** Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas normais (livre) e especiais para pacientes internado, ambulatoriais, acompanhantes, plantonistas e demais funcionários preconizados, conforme padronização da FUNFEAS anexa ao processo;

**1.2.3** A disponibilização de todos os insumos, equipamentos necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência, assim como insumos de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, etc.);

**1.2.4** A disponibilização de utensílios, para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência;

**1.2.5** Disponibilização de Equipe de trabalho treinada e em número suficiente para atender a demanda da Unidade de Nutrição e Dietética (UND), englobando todas as atividades referentes ao cumprimento integral do contrato, seguindo as recomendações mínimas de número de profissionais constantes neste termo;

**1.2.6** Desenvolvimento de atividades administrativas para o cumprimento das funções acima citadas;

**1.2.7** Os materiais, equipamentos e utensílios deverão ser disponibilizados pela contratada para execução do objeto deste contrato se assim fizer necessário, somente podendo ser retirado das dependências da contratante, após o fim da vigência do contrato, ou rescisão contratual.

**1.2.8** A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se á, mediante:

**1.2.9** O preparo, distribuição e recolhimento em horários estipulados pelo CONTRATANTE de refeições

(para pacientes, acompanhantes, servidores e plantonistas). Devendo a CONTRATADA se adequar e respeitar os horários;

**1.2.10** A utilização das dependências do CONTRATANTE para preparo, porcionamentos, distribuição das dietas livres e especiais, desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, suplementos artesanais, industrializados e bebidas;

**1.2.11** O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios registrados nos Órgãos Federais competentes, materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

**1.2.12** A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, dentro dos prazos estipulados pela CONTRATANTE;

**1.2.13** As adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações da Unidade de Nutrição e Dietética do Contratante, mediante anuência prévia da CONTRATANTE, para as quais não haverá ressarcimentos sob nenhuma hipótese;

**1.2.14** Execução das adequações em horários que não interfiram nas atividades normais do CONTRATANTE, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas pelo contratante, observando o seu funcionamento ininterrupto;

**1.2.15** Fornecimento de uniformes (calçado fechado, camiseta branca, calça branca, jaleco branco) e EPIs adequados (touca descartável, luvas descartáveis, luvas térmicas, luvas de malha de aço, luvas de borracha, máscara descartável e/ou NPPF2/ N95, avental impermeável, sapatos fechados e botas de PVC, etc...), específicos e em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado, seguindo as especificações legais de entrega, registro, uso, devidamente aprovados pelo CONTRATANTE.

**1.2.16 A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR CONSISTE NA EXECUÇÃO DAS SEGUINTE ATIVIDADES:**

**1.2.16.1** Elaboração de cardápios mensais completos por tipo de dietas –para aprovação junto ao contratante –periodicidade mínima de 30 dias, para aprovação prévia;

**1.2.16.2** Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios, e matérias de consumo de acordo com o especificado neste termo de referência e conforme determinação de normas sanitárias vigentes e controles de qualidade necessários;

**1.2.16.3** Armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

**1.2.16.4** Controle e registro da temperatura das preparações em todas as etapas do processo de produção, transporte e distribuição;

**1.2.16.5** Controle e registro de temperatura dos equipamentos seguindo norma sanitária vigente;

**1.2.16.6** Coleta de amostras de toda a alimentação preparada e fornecida seguindo norma sanitária vigente;

**1.2.16.7** Análises microbiológicas conforme definido neste Termo de Referência;

**1.2.16.8** Transporte interno de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste instrumento;

**1.2.16.9** Fornecimento de água para os pacientes e acompanhantes, e chá para lactentes, contemplando insumos e utensílios necessários e apropriados;

**1.2.16.10** Fornecimento de café, para setores administrativos e água para as reuniões, conforme solicitação da contratante, contemplando insumos e utensílios necessários;

**1.2.16.11** Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados após uso pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado pelo Hospital, sendo em média de 1 hora após distribuição;

**1.2.16.12** Higienização e desinfecção de todas as dependências utilizadas pela CONTRATADA conforme procedimentos operacionais escritos e aprovados pelo CONTRATANTE;

**1.2.16.13** Higienização e desinfecção de todos os equipamentos, utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes, acompanhantes e plantonistas, que deverão ser realizadas nas dependências do CONTRATANTE em separado aos utensílios utilizados pelos pacientes, sendo que os utensílios dos pacientes devem ser higienizados através de lavagem mecânica (máquina de lavar) para garantir o processo de termo desinfecção;

**1.2.16.14** Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados, conforme PGRSS implantado na instituição;

**1.2.16.15** Promoção de forma adequada o descarte dos resíduos sólidos, conforme determinação da Resolução RDC nº 216, de 16 de setembro de 2004 e RDC nº 222 de 28 de março de 2018 ou outras que vierem a substituí-las;

**1.2.16.16** Colaboração de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, desde o descarte até a destinação final, após implantação nas áreas do CONTRATANTE;

**1.2.16.17** Supervisão, em todas as etapas de produção, desde o recebimento até distribuição, recolhimento e destinação final, de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos e demais funcionários que participem de qualquer etapa do processo;

**1.2.16.18** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica e supervisão direta de nutricionista presencialmente, com experiência comprovada, e devidamente registradas no conselho de classe, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes a uma Unidade de Nutrição e Dietética, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias, além de supervisão direta de profissional nutricionista em todos turnos (diurnos e noturnos) nos horários que contemplem todas as fases de produção e entrega do objeto, em todas as

refeições especificadas neste termo de referência;

**1.2.16.19** A distribuição das dietas deverá ser supervisionada pelo responsável nutricionista da CONTRATADA de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamentos e temperatura, devendo atender as legislações vigentes, para, caso se faça necessária as providências das devidas alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

**1.2.16.20** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, seguindo as legislações vigentes.

**1.2.16.21** A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar deve envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, plantonistas e acompanhantes legalmente instituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pelo CONTRATANTE.

### 1.2.17 HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

REFEIÇÕES	PACIENTES	ACOMPANHANTES	SETORES FECHADOS	REFEITÓRIO
Desjejum	07:30	07:30	07:30	08:00 - 09:30
Colaço	10:00	-	-	-
Almoço	12:00	12:00	12:00	11:30 - 13:30
Lanche da tarde	15:00	-	15:00	16:00 - 17:00
Jantar	18:00	18:00	21:00 - 22:30	21:00 - 22:30
Ceia	21:00	-	-	-
Lanche noturno (madrugada)	-	-	04:00 - 06:00	04:00 - 06:00

**1.2.17.1** Caso haja solicitação da CONTRATANTE, esses horários poderão sofrer alterações de acordo com as necessidades da Unidade, tendo a CONTRATADA um prazo de até 7 (sete) dias corridos para adequação.

**1.2.17.2** Poderá ser solicitada reserva de refeições para plantonistas e servidores que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante ligação telefônica do responsável imediato ou chefia imediata ou documento escrito para a nutricionista

**1.2.17.3** Contratante até o horário de término do servimento do refeitório da respectiva refeição, e esta estará à disposição (em unidade armazenadora tipo marmiteira e carro térmico específico, mantendo as características necessárias e seguras) para consumo no refeitório até 1 (uma) hora após a reserva, ou

entregue ao setor solicitante conforme autorização da CONTRATANTE.

**1.2.17.4** A solicitação de refeições não programadas de pacientes (por internação recente, liberação de jejum, retorno de exames ou outras causas) poderá ser feita até o horário final da distribuição da refeição (12:30 horas, para almoço, e 18:30 horas, para janta), podendo ser atendida com sopa (desde que de acordo com a dieta prescrita). Após este período deverá ser atendida com café/chá e pão.

### **1.2.18 REGRAS GERAIS PARA A ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO:**

**1.2.18.1** Para elaboração dos cardápios e atendimento de pacientes com prescrição de dietas normais, assim como para dietas especiais, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados pela FUNEDAS, com as respectivas porções e frequência de utilização, constantes no Anexo nº II “Composição do cardápio e porcionamentos”, observando um valor energético total mínimo de 2000 kcal para adultos e 1600 kcal para pacientes pediátricos.

**1.2.18.2** O Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade e a variabilidade dos insumos, devendo ainda submeter ao CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;

**1.2.18.3** A Técnica Dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição nutricional de macronutrientes e micronutrientes; cálculo de macro e micronutrientes do cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE, observado as especificações do anexo II;

**1.2.18.4** A CONTRATADA deve elaborar o cardápio mensal para cada grupo de comensais/clientes, quais sejam:

- Cardápios para pacientes com dieta normal e dietas especiais;
- Cardápios para plantonistas e acompanhantes (sempre que possível, deve ser igual ao dos pacientes com dieta livre);

**1.2.18.5** Deverá haver um cardápio para ambos os plantões/turnos (dia/noite par e dia/noite ímpar), sem alterações entre eles, a fim de contemplar a mesma preparação para todos os plantonistas diurnos e noturnos. Estes cardápios só podem ser repetidos uma vez a cada trimestre.

1º. TRIMESTRE			2º. TRIMESTRE		
1	2	3	4	5	6
A	C	E	A	C	E
B	D	F	B	D	F

**1.2.18.6** Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 30

(trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 07(sete) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais (garantir variabilidade, características sensoriais, combinação de preparações, etc...), alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

**1.2.18.7** Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, garantindo a variação dos gêneros, planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo e atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudeiros (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

**1.2.18.8** Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se alterações relativas a itens de hortifrutigranjeiros, desde que equivalentes e sejam contempladas em outra data no decorrer da mesma semana;

**1.2.18.9** A CONTRATADA deverá elaborar Ficha Técnica Dietética de todas as preparações, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;

**1.2.18.10** A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pela Unidade de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

**1.2.18.11** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação, acima de 75%, por parte dos comensais;

**1.2.18.12** Deverão ser elaborados cardápios temáticos/diferenciados para pacientes, acompanhantes e plantonistas em datas especiais (comemorativas) pré-estabelecidas pelo CONTRATANTE, em uma frequência mensal, como exemplo: Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças (pacientes da pediatria), Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, entre outras. O cardápio deve contemplar todas as refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) de ambos os plantões (diurnos e noturnos pares e ímpares), incluindo a apresentação (de forma lúdica) das refeições que devem estar em conformidade com a data proposta, incluindo insumos diferenciados, decorações refeições, decorações dos ambientes, mensagens e demais ações desenvolvidas, previamente acordadas e aprovadas pela instituição. Deve-se respeitar as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE. Divulgar o cardápio temáticos/diferenciados impresso em local visível aos clientes nas dependências do Hospital com o mínimo de 5 (cinco) dias de antecedência.

**1.2.18.13** Divulgar mensalmente o cardápio completo, afixando-o em local visível aos clientes nas dependências do CONTRATANTE;

**1.2.18.14** As substituições dos cardápios solicitados para pacientes deverão ser obrigatoriamente atendidas em tempo hábil pela empresa Contratada, com limite de dez substituições por refeição (por paciente), sendo requisitadas até 2 (duas) horas de antecedência da distribuição da refeição. As substituições de preparações de grupos alimentares equivalentes não serão cobradas à parte, sendo

mantido o valor contratual da refeição. Não estão contemplados os esquemas alimentares, eles não têm quantitativo para ser seguido, ficando a cargo das nutricionistas da Contratante.

**Para tais procedimentos, deverão ser seguidas as normas do Hospital, a seguir:**

Refeição /Alimento Para Pacientes	Substituto
Almoço e Jantar	Sopa ou risoto
Guarnição	Macarrão ou farofa ou purês ou cremes ou suflês ou vegetais
Sobremesa	Fruta ou doce caseiro ou sorvete ou gelatina ou pudim
Prato Principal	Carne bovina ou aves ou ovos
Pão	Bolo ou biscoito
Leite	Chá ou suco ou iogurte
Lanche	Mingau ou vitamina

**1.2.18.15** Refeições individualizadas solicitadas, por meio de esquema alimentar dietético, terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio.

**1.2.18.16** A CONTRATADA deverá elaborar um cardápio de substitutos para pré aprovação juntamente com o cardápio contendo as seguintes características:

- Dois a três substitutos para cada item citado na tabela de substituição de acordo com as normas do Hospital;
- Ofertar frutas da época, garantindo a variação, que atendam às necessidades individuais dos pacientes, disponibilizando principalmente uma opção de suco e frutas laxantes, obstipantes, sem ácidos e pobre em potássio diariamente;
- A periodicidade do cardápio de substitutos deverá obedecer a uma repetição de 7 dias.

**1.2.18.17** A CONTRATADA deverá instituir programas/métodos permanentes de verificação da aceitação (pesquisa de satisfação) ao cardápio oferecido aos pacientes, acompanhante, funcionários e plantonistas com frequência mínima mensal, o questionário utilizado para avaliação deverá ser aprovado pelo CONTRATANTE, devendo apresentar à CONTRATANTE os registros/questionários e os relatórios contendo os resultados devidamente validados, juntamente com as medidas adotadas pela empresa, afim de melhorar e garantir o fornecimento adequado à CONTRATANTE, num prazo de 5 dias após aplicação.

**1.2.18.18 Peculiaridades do paciente pediátrico:**

• A alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança.

- Em relação aos utensílios, para o paciente pediátrico, serão necessários cuidados na seleção

deles. Estes deverão ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança conforme a patologia. Em caso de criança menor de 3 anos deverá ser fornecido colher de metal;

- As preparações, assim como a apresentação dos pratos deverão contemplar os cinco sentidos (cor, cheiro, gosto, aparência e textura), de modo a promover a estimulação sensorial, incluindo apresentação lúdica e voltada a faixa etária, visando maior interação e aceitabilidade.
- Poderá ser solicitado item extra como bebida, iogurte, gelatina, pudim ou sorvete para aquelas crianças que não tenham aceitado a dieta, ou mesmo para ser utilizada como meio de diluição de medicamento para que a criança tenha maior aceitabilidade e adesão ao tratamento.
- Pacientes ambulatoriais, quando houver solicitação, fornecer os kits padronizados no anexo II.

### **1.2.19 PROVISIONAMENTO**

1.2.19.1 A Licitante CONTRATADA deverá provisionar diariamente 5% (cinco por cento) a mais de refeições, em todas as refeições e insumos necessários (copos, guardanapos, palitos etc.).

**1.2.20 Para os itens 07, 08, 09 e 10, os quais contemplam os Kits Merenda, reforçamos as seguintes exigências complementares:**

- Atendimento às normas vigentes da Anvisa
- Data de fabricação e validade
- Fabricante
- Marca
- Origem e procedência
- RDC ANVISA 727/2022 e Resolução SESA nº 465/20215

**1.2.21 A CONTRATADA deverá atuar de acordo com o Guia de Operacionalização Unidade de Nutrição e Dietética/ Alimentação e Nutrição Hospitalar (Anexo I) e normas sanitárias vigentes, estabelecendo procedimentos operacionais padronizados, com aprovação da CONTRATANTE (SCHHO/NQSP/NUCIH), escritos para todas as atividades inerentes a operacionalização das dietas, envolvendo: recebimento, armazenamento e conservação dos diversos tipos de gêneros alimentícios, materiais descartáveis, material de limpeza, entre outros; além de condições básicas para a distribuição das dietas normais e específicas para pacientes, acompanhantes, plantonistas e médicos, além de atividades de preparação, acondicionamento, identificação, higienização e demais procedimentos que se fizerem necessários para o desenvolvimento do serviço.**

**1.2.22 A CONTRATADA deverá dispor de profissionais qualificados, em número suficiente, para uma**

escala de trabalho que atenda as características e especificidade do CONTRATANTE, conforme dimensionamento previsto na Resolução do CFN nº 600/2018, aprovado pelo CONTRATANTE, deverá cumprir o quantitativo mínimo de profissionais seguindo o dimensionamento de Recursos Humanos para UAN por números de leitos ativos, mantendo profissionais nos horários predeterminados, observando o funcionamento ininterrupto do Hospital, com atendimento de 24 horas.

**1.2.23** Os equipamentos e utensílios necessários para preparação e distribuição das dietas deverão ser adquiridos e disponibilizados pela CONTRATADA.

**1.2.24** O pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais contendo apenas a quantidade do produto a ser preparada e consumida.

**1.2.25** Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle - APCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

**1.2.26** Por se tratar de serviço continuado e essencial para a assistência, a prestação do serviço ocorrerá de maneira ininterrupta, 24 horas por dia nos 7 dias da semana, visando o atendimento de toda a demanda desta Unidade.

**Com base nas legislações acima a empresa deverá apresentar:**

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o bom desempenho da empresa na prestação de serviços pertinentes ao objeto da licitação, compatível em características, quantidades e prazos;
- Registro ou Inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);
- Alvará de Funcionamento emitido pelo Município;
- Certidão de Registro e Quitação no Conselho Regional de Nutrição (CRN) que atesta o registro e a regularidade do profissional junto ao Conselho, documento oficial emitido pelo CRN, na jurisdição onde exerce suas atividades;
- Alvará de Licença Sanitária vigente emitido pela autoridade Sanitária Estadual ou Municipal.

**1.2.27** Os serviços nas dependências da CONTRATANTE deverão contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender as atividades de: recepção de gêneros/refeições, acolhimento de clientes/usuários, finalização das preparações, higienização ambiental, higienização de utensílios e equipamentos, distribuição das refeições, mantendo o fluxo contínuo, de acordo com as rotinas de todas as áreas da Unidade;

### **1.3 DA PADRONIZAÇÃO**

Catálogo Eletrônico de Padronização ainda não foi implantado, pelo órgão responsável, no Estado do Paraná. Deste modo, as descrições utilizadas no presente Termo de Referência foram elaboradas pelos

profissionais técnicos competentes da área demandante, os quais atestam que as especificações técnicas do(s) objeto(s) são aquelas estritamente necessárias para a aferição da adequação do objeto ao fim a que se destina, não havendo exigências desprovidas de razoabilidade.

## **A -DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

**1.4.1** A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço global, visto que a execução do serviço se dará por preço certo e total.

**1.4.3** O serviço terá início em 15 dias após a assinatura do contrato.

**1.4.3** Os serviços serão prestados no endereço: Hospital Regional Do Sudoeste Walter Alberto Pecóits (HRS), Logradouro: Rodovia Contorno Leste, nº 200, Bairro Água Branca, CEP 85.601-270, Cidade: Francisco Beltrão – Pr,

**1.4.4** Horário: De domingo a domingo, de forma ininterrupta no período das 24 horas (incluindo feriados).

## **2 DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

Trata-se de solicitação de processo licitatório através da modalidade Pregão Eletrônico, enquadrada na Lei Federal 14.133/2021 e decreto nº 10.086/2022, objetivando a contratação de prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento e a distribuição de dietas livres, dietas especiais, suplementos orais artesanais e industrializados destinados à pacientes internados e em atendimento ambulatorial; refeições para acompanhantes e plantonistas, segundo normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias para atender a demanda do Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecóits, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

O acesso à alimentação segura e saudável é um direito humano fundamental. O cuidado nutricional adequado tem impactos diretos na recuperação dos pacientes e na sua qualidade de vida. A subnutrição é considerada um sério problema entre pacientes hospitalizados, a qual pode contribuir para complicações do quadro clínico, bem como, aumento no tempo de internamento, conseqüentemente, aumento na morbimortalidade. Fornecer alimentos e bebidas apropriadas e adequadas é parte do cuidado nutricional, por meio do qual é possível otimizar o aporte proteico e energético, o que contribui para a recuperação dos pacientes. Pesquisas apontam e reivindicam uma visão mais flexível e humanizada da alimentação hospitalar e a entendem como um aspecto mais amplo do que propriamente atender as necessidades biológicas.

Ademais, é válido registrar que além dos serviços nutricionais destinados aos pacientes, o hospital dispõe de refeições para os acompanhantes e colaboradores. O acompanhante é definido como um

representante do paciente capaz de acompanhá-lo durante a permanência hospitalar, conforme disposto na Portaria de 07 de abril de 1999.

Em relação a alimentação dos colaboradores, sabe-se que a legislação trabalhista não exige esse fornecimento. Porém, o instrumento coletivo de trabalho realizado pelos sindicatos considera esse benefício como uma obrigação, considerando a jornada de trabalho de 12x36. Assim como previsto pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), um programa governamental de adesão voluntária. O qual foi instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976 e, atualmente, encontra-se regulamentado pelo Decreto nº 10.854, de 10 de novembro de 2021, com instruções complementares estabelecidas pela Portaria MTP/GM nº 672, de 8 de novembro de 2021 e pela Instrução Normativa MTP nº 2, de 08 de novembro de 2021. Pretende-se melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores visando à promoção de sua saúde e prevenção das doenças profissionais, por meio da concessão de incentivos fiscais.

Sendo assim, a demanda para recursos nutricionais e alimentação é substancial, considerando o público atendido e os colaboradores envolvidos nos atendimentos. O não atendimento desta contratação inviabilizará a manutenção dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar e comprometerá o atendimento adequado das demandas deste órgão no que se refere aos Itens em questão, causando sérios prejuízos as atividades desempenhadas pelo HRS. Desta forma, a presente contratação viabilizará o atendimento satisfatório da demanda para o setor de nutrição e dietética dessa instituição.

## **DA LEGITIMIDADE**

O Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecóits é uma Unidade totalmente voltado para atendimento dos usuários do SUS, integrando a rede de hospitais públicos, constituída pelo Governo do Estado do Paraná e mantida com recursos provenientes do orçamento estadual, administrado pela FUNFEAS.

É referência para 27 municípios da 8ª Regional de Saúde da região Sudoeste do Paraná no atendimento de traumas, cirurgias ortopédicas de baixa, média e alta complexidade, possuindo habilitação para alta complexidade em ortopedia através da portaria 4530/GM/MS de 23/12/2023; centro de trauma tipo I PT SAS 855 de 21/09/2015; possui também habilitação e é referência em cirurgia vascular PT SAS 1239 de 07/11/2012; unidade de alta complexidade cardiovascular PT GM 1859 de 07/11/2012; UTI II Adulto 4425/GM/MS de 27/09/2012; Unidade de cuidados intermediários Neonatal convencional PT GM 4288 de 28/12/2018; Unidade de terapia intensiva Neonatal tipo II SAS 289 de 31/08/2014. É também referência em gestação de risco intermediário e alto risco, Cirurgia Pediátrica, UTI pediátrica, Urologia, Bucomaxilo e ainda sendo menção incontestável para SAMU, SIATE e Central de Leitos, contemplando aproximadamente 350.000 habitantes. Considerando que hoje contamos com

147 leitos hospitalares ativos, e que para o atendimento ao trauma necessita-se que a Instituição tenha toda uma equipe de profissionais especializados de retaguarda, assim como os materiais necessários nas mais diversas especialidades, principalmente para realização de procedimentos cirúrgicos de Ortopedia, Cirurgia Geral e Cirurgia Vascular.

O direito humano à alimentação é de suma importância e utilizar instrumentos para exigir a sua viabilidade são preceitos fundamentais para garantir que o poder público seja mais justo e efetivamente crie políticas que viabilizem esse direito.

Tal direito está expresso nos artigos 6º da Constituição Federal, que já prevê a educação, a saúde, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, e a assistência aos desamparados. A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, o que reflete no tempo de permanência hospitalar, na diminuição da morbimortalidade e, conseqüentemente, na redução do custo da internação hospitalar.

A partir da gestão FUNFEAS, o HRS não possui um serviço próprio de fornecimento de alimentação que atenda a demanda dessa Unidade, razão pela qual os serviços são terceirizados. Esses serviços compreendem a aquisição de insumos, armazenamento, preparo, fornecimento e distribuição de alimentos para os pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, e servidores autorizados do HRS. Diante do exposto, a Direção Administrativa no uso de suas atribuições legais e estatutárias, inicia o presente processo para contratação.

## **DA LEGALIDADE**

A saúde é um direito fundamental previsto no art. 6º e 196 e da Constituição Federal, pois “A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação.”

A fundamentação legal também está amparada no novo contrato de gestão Nº 001/2021 vigente desde 01/01/2021, firmado entre a SESA e FUNFEAS, o qual estipula a operacionalização da gestão e a execução de ações e serviços de saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde SUS nas Unidades Assistenciais e Operacionais Próprias da Secretaria de Estado da Saúde, incluindo a aquisição de insumos, medicamentos, materiais médico-hospitalar, entre outros itens fundamentais para o funcionamento das Unidades hospitalares. Neste sentido, está determinado que a FUNFEAS realize as aquisições de todos os materiais médicos hospitalares, medicamentos, nutrição, saneantes, materiais

de higiene, insumos gerais, entre outros, padronizados ou não nas Unidades, que permitam a execução das ações elencadas no Contrato de Gestão.

As compras públicas regem-se pela Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 10.086/2022, e demais regulamentações, portanto, imperativo que a contratação pretendida ocorra mediante processo licitatório, na modalidade de Pregão Eletrônico, do tipo de julgamento de Menor Preço.

Esta definição ocorreu em razão da Lei Federal nº 14.133/2021, reafirmada pelo Decreto Estadual 10.086/2022:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

XLI - pregão: modalidade de licitação **obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns**, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

[...] Art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o art. 17 desta Lei, **adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.** (grifo nosso)

Optou-se pela realização da presente licitação na modalidade eletrônica, conforme preferência definida na mesma Lei:

Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

[...] § 2º As licitações serão realizadas **preferencialmente sob a forma eletrônica**, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo. (grifo nosso)

Os itens a serem adquiridos neste processo podem ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos por descontinuidade de fornecimento de alimentação.

Portanto, com base na legalidade exposta, solicita-se a presente contratação.

## **DO INTERESSE PÚBLICO**

As unidades geridas pela FUNFEAS são instituições públicas de saúde especializadas no atendimento de baixa, média e alta complexidade, de adultos, crianças e adolescentes, totalmente voltado para atendimento dos usuários SUS, integrando a rede de hospitais públicos, constituída pelo Governo do Estado do Paraná e mantida com recursos provenientes do orçamento estadual.

A presente licitação tem por objeto a prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, destinadas à pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições

higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial. Além da prestação de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados, objetivando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Sendo indiscutível a importância dos serviços de saúde para atendimento da população. No âmbito hospitalar é essencial que tenhamos disponíveis, em quantidades adequadas, medicamentos, materiais médico hospitalares, dietas orais, suplementos, entre outros insumos pertinentes, a fim de atender todos os pacientes de forma integral, levando em conta o quadro clínico e/ou patologia conforme avaliação médica.

O HRS não possui estrutura especializada, bem como, mão de obra disponível em quantitativo e qualificação necessários para atender todas as etapas envolvidas na entrega do serviço requerido.

Vale ressaltar, que se trata de um serviço indispensável para o atendimento assistencial de pacientes, acompanhantes e funcionários.

## **BENEFÍCIOS**

A nutrição adequada é essencial para a recuperação, agregando valores ao atendimento humanizado e multidisciplinar ao paciente hospitalizado. Com oferta atrativa de refeições equilibradas e que sejam agradáveis ao paladar e ao apelo visual possibilitam maior aceitação da dieta favorecendo uma experiência de satisfação no momento de se alimentar.

O HRS é uma Unidade totalmente voltada para atendimento dos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS), integrando a rede de hospitais públicos, constituída pelo Governo do Estado do Paraná e mantida com recursos provenientes do orçamento estadual, administrado pela FUNFEAS.

A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação é necessária a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando assim que ocorram prejuízos à saúde dos pacientes internados na unidade hospitalar, bem como, dos funcionários que cumprem suas rotinas de trabalho. Por se tratar de serviço de natureza continuada destacamos que a prestação do serviço está prevista no Plano Anual de Contratações.

## **DOS PRODUTOS GERADOS**

A contratação de prestação de serviço de processamento e distribuição de preparações alimentares prontas destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no HRSWAP sob gestão da FUNFEAS.

<b>Unidade</b>	<b>Área/Diretoria</b>	<b>Produtos Gerados</b>
----------------	-----------------------	-------------------------

Administrativa		
Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecóits	Diretoria Técnica Diretoria Administrativa Área Assistencial	O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, transporte, manipulação e a distribuição de alimentação dos tipos: normal, dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, materiais de consumo em geral (descartáveis, e higiene e de limpeza), disponibilização de utensílios e mão de obra qualificada (pessoal técnico, operacional e administrativo).

### DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esses serviços compreendem a aquisição de insumos, armazenamento, preparo, fornecimento e distribuição de alimentos para os pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes e servidores do HRS.

Essa Unidade tem seus serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentos prestados por empresas terceirizadas, uma vez que o HRS não possui um serviço próprio. Desde 2021 a prestação dos serviços vinha sendo realizada com base no Pregão Eletrônico nº 097/2021 (contrato nº 363/2021) o qual foi aditivado até a finalização do saldo disponível.

O quadro abaixo, descreve as especificações dos serviços prestados, memória de cálculo e estimativas de consumo:

ITEM	UNID	GMS	DESCRIÇÃO DO ITEM	Nov 2024	Dez 2024	Jan 2025	Fev 2025	ESTIMATIVA CONSUMO MENSAL	ESTIMATIVA CONSUMO (24 MESES)
1	Unid	0102.10504	Serviços de alimentação, TIPO: Desjejum para funcionários /plantonistas (setores abertos e fechados) CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	3.161	3.234	3.356	3.221	3.400	81.600
2	Unid	0102.105041	Serviços de alimentação, TIPO: Desjejum para acompanhante CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	2.196	2.314	2.176	1.982	2.300	55.200
3	Unid	0102.105042	Serviços de alimentação, TIPO: Desjejum para pacientes com dieta livre CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.083	1.239	1.128	970	1.100	26.400

4	Unid	0102.105043	Serviços de alimentação, TIPO: Desjejum para pacientes com dieta especial CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.545	1.598	1.540	1.546	1.700	40.800
5	Unid	0102.105044	Serviço de Refeição, Dieta Livre, TIPO: Colação, Lanche da manhã, USO: Pacientes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.087	1.227	1.139	980	1.100	26.400
6	Unid	0102-64943	Serviço de Refeição, Dieta Especial, TIPO: Colação, Lanche da manhã, USO: Pacientes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.540	1.575	1.528	1.555	1.700	40.800
7	Unid	8918-105045	Kit Merenda para funcionários/plantonistas (setores abertos e fechados), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	2.582	2.583	2.746	2.645	2.750	66.000
8	Unid	8918.105046	Kit Merenda para pacientes com dieta livre, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	992	1.184	1.075	867	1.100	26.400
9	Unid	8918.105047	Kit Merenda para pacientes com dieta especial, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.765	1.602	1.572	1.595	1.800	43.200
10	unid	8918.105048	Kit Merenda para acompanhantes (UTIs e pediatria), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	-	-	-	-	1.050	25.200
11	Unid	0102.105185	Serviço de Refeição, TIPO: Lanche noturno para pacientes com dieta livre, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.059	1.259	1.089	961	1.150	27.600
12	Unid	0102.105049	Serviço de Refeição, TIPO: Lanche noturno para pacientes com dieta especial, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.783	1.704	1.741	1.829	1.850	44.400
13	Unid	0102.105050	Serviço de Refeição, TIPO: Lanche noturno para acompanhantes (UTIs e pediatria), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	-	-	-	-	1.050	25.200

14	Unid	0102.10505 1	Serviço de Refeição, TIPO: Lanche noturno para funcionários/plantonistas (setores abertos e fechados) CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	1.574	1.520	1.604	1.515	1.650	39.600
15	Unid	0102.602 72	Serviço de Refeição, TIPO: Lanche, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	11	15	5	12	50	1.200
16	Unid	0102.105052	Serviço de Refeição, TIPO: Lanche para avaliação fonoaudiológica em pacientes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	-	-	-	-	50	1.200
17	Unid	0102.10505 3	Serviços de alimentação, TIPO: Almoço e Jantar para funcionários/plantonistas (setores abertos e fechados), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	6.617	6.701	6.918	6.428	7.300	175.200
18	Unid	0102.56789	Serviços de alimentação, TIPO: Almoço e Jantar, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	4.122	4.450	4.188	3.797	4.800	115.200
19	Unid	0102.10505 4	Serviços de alimentação, TIPO: Almoço e Jantar para pacientes com Dieta Livre CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	2108	2.429	2.238	1.859	2.300	55.200
20	Unid	0102.105055	Serviços de alimentação, TIPO: Almoço e Jantar para pacientes com Dieta Especial CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	3082	3.148	3.062	3.145	3.200	76.800
21	Litro	0102.10505 6	Serviços de alimentação, TIPO: Serviço de fornecimento de café para setor administrativo, Garrafa de café preto 2 litros, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo. UNID. DE MEDIDA: Litro	0	0	0	204	300	7.200
22	Litro	0102.10505 7	Serviços de alimentação, TIPO: Serviço de fornecimento de Chá de Erva Doce para Lactantes, Garrafa de 2 litros, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo. UNID. DE MEDIDA: Litro	257	267	276	224	400	9.600

A contratação da prestação de serviços para processamento e distribuição de preparações alimentares prontas destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados visa suprir a demanda do HRSWAP, a fim de contribuir para a excelência no atendimento aos pacientes.

A segurança e o bem-estar dos pacientes, acompanhantes e funcionários são prioridades absolutas nesta Unidade. Assim, essa Unidade poderá dispor de recursos e oferecer um cuidado completo e humanizado, levando em consideração as necessidades específicas de nutrição e alimentação hospitalar.

### **3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

**3.1** Para a contratação do Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar necessita de uma solução abrangente e especializada para atender às necessidades únicas de pacientes, profissionais de saúde e acompanhantes em ambientes hospitalares. Com um foco especial na qualidade, segurança alimentar e conforto dos pacientes, buscando melhor abordagem, visa melhorar a experiência alimentar no contexto hospitalar:

- Cardápios balanceados;
- Adequações às restrições;
- Controle de qualidade e segurança alimentar;
- Entrega pontual e eficiente;
- Sustentabilidade e redução de desperdício.

**3.2** O serviço de alimentação hospitalar visa não apenas fornecer refeições nutritivas, mas também, melhorar a experiência global do paciente, promovendo a saúde, a recuperação e o bem-estar durante a estadia hospitalar.

**3.3** Na busca pela transparência, competitividade e eficiência, a realização de licitação via pregão eletrônico é a melhor solução para a aquisição de materiais em instituições públicas, assegurando a conformidade legal e a maximização dos benefícios para a comunidade atendida.

**3.4** A licitação via pregão eletrônico é um processo formal e transparente que promove a disputa entre fornecedores, assegurando a escolha da proposta mais vantajosa para a administração pública. A licitação proporciona diversos benefícios, destacando-se a promoção da concorrência justa, a transparência nas decisões de compra e a possibilidade de escolher a melhor proposta em termos de preço, qualidade e prazo de entrega. Além disso, a competição entre os fornecedores estimula a oferta de produtos e serviços de melhor qualidade a preços mais competitivos.

**3.5** Ao adotar o processo de licitação, a instituição pública assegura a conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, preconizados pela legislação brasileira. Esses princípios são fundamentais para garantir a integridade e a legitimidade do processo de aquisição, resguardando o interesse público.

**3.6** O processo de licitação permite que a Administração estabeleça critérios rigorosos de seleção, garantindo que o fornecedor atenda aos padrões de qualidade necessários para a prestação de serviços de imagem de ressonância.

### **4 PESQUISA DE PREÇOS**

**4.1** A pesquisa de preço foi realizada em conformidade ao artigo 368 do Decreto Estadual 10.086/2022.

**4.2** Justifica-se que não foi realizada pesquisa na plataforma digital Banco de Preços em Saúde - BPS pois se trata de um sistema desenvolvido pelo Ministério da Saúde - MS que se destina ao registro e à

consulta de informações de compras de medicamentos e produtos para a saúde, e esta contratação refere-se à prestação de serviços.

**4.3** Foi realizada consulta dos itens que se pretende adquirir por meio da pesquisa de editais na plataforma digital do sistema de Gestão e Materiais e Serviços– GMS do Paraná através da aba Fase Externa/Acesso Público/Edital com a descrição do objeto item a item, do qual obtivemos a ata 012/2023 para o item 15 e a ata nº 318/2024 para o item 18, no entanto ambas as atas encontradas, não contemplam o serviço do lote por inteiro.

**4.4** Realizada consulta através do portal da transparência – preços registrados, encontrado contratação similar pelo órgão DECON em vigência. Refere-se ao PE 318/2024. O resultado da pesquisa consta acostado a este protocolo.

**4.5** Para a consulta ao painel de preços foram consideradas as contratações realizadas entre 2024 e 2025, neste portal foram encontrados itens que correspondem a contratação atual. Sendo utilizado o valor da mediana de cada resultado para compor o mapa de preços, estando esta pesquisa acostada a este protocolo.

**4.6** A solicitação de cotação foi enviada a duzentos e quatorze (214) fornecedores, que tiveram o período de 26/03 a 04/04/2025 para encaminhar suas propostas de preços. Ao final do prazo, recebemos um total de três (03) cotações e cinco (05) negativas. Declaramos que cada fornecedor/prestador de serviço consultado na pesquisa de preço foi informado quanto às especificações técnicas exigidas e as quantidades definidas pelo Estudo Técnico Preliminar, e consolidadas no termo de referência desta aquisição.

**4.7** Através da consulta ao sistema do Nota Paraná, obtivemos alguns resultados, sendo a busca realizada por uma palavra-chave do item em questão. O resultado da pesquisa consta acostado a este protocolo.

**4.8** O critério de preço máximo adotado para esta contratação é o valor da mediana encontrada entre os preços da pesquisa que foi realizada entre fornecedores, contratações similares, histórico de contratação do órgão, notas fiscais e painel de preços.

## **5 PARCELAMENTO DO OBJETO**

**5.1** Uma vez que se trata de contratação de prestação de serviço, este termo é composto por um único lote, onde estão inclusas refeições orais. Considerando que a Contratada deve dispor dos profissionais para execução do serviço dentro da unidade hospitalar, o que tornaria inviável mais de uma empresa executando o serviço no mesmo espaço físico. Sendo assim, optou-se por fazer lote único. O não fracionamento do lote seria para não ocorrer a contratação de vários prestadores para o mesmo serviço (alimentação), congestionando o ambiente, aumentando o risco de infecção hospitalar e dificultando o gerenciamento de vários contratos, podendo-se traduzir em prejuízo na segurança dos usuários, conforme Súmula 247 do TCU.

## **6 SUSTENTABILIDADE**

**6.1** Na aquisição de bens e na contratação de serviços a Administração adotará, sempre que possível, práticas e/ou critérios sustentáveis, dentre eles:

- a - menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- b - preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- c - maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- d - maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- e - maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;
- f - uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- g - origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens e serviços contratados; e
- h - utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

**6.2** No caso de prestação de serviços a Administração deverá prever que o contratado adotará as seguintes práticas de sustentabilidade:

- a - que use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b - que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- c - que observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, ou outra que venha sucedê-la, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- d - que forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- e - que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- f - que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;
- g - que respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;
- h - que preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Lei nº 16.075, de 1º de abril de 2009.

**6.3** Caberá ao contratado tanto na aquisição de bens, quanto na prestação de serviços, apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e

serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

**6.4** As empresas selecionadas para contratação de mão-de-obra para a prestação de serviços de asseio e conservação deverão comprovar a devida capacitação de seus colaboradores em relação à separação seletiva de resíduos sólidos, bem como ao fomento de educação ambiental e à promoção da inclusão social dos catadores, nos termos do Art. 8º do Decreto nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009.

**6.5** A empresa CONTRATADA deverá atender aos requisitos de logística reversa para empresas prestadoras de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, que envolve a gestão adequada dos resíduos gerados durante o preparo e distribuição de refeições em hospitais. O processo inicia-se com a separação correta dos resíduos na fonte, seguida do armazenamento temporário em locais apropriados, transporte para parceiros especializados (como cooperativas de reciclagem ou empresas de tratamento de resíduos) e destinação final ambientalmente adequada, como reciclagem, compostagem ou reuso. Todo o processo deve ser documentado para garantir a rastreabilidade e o cumprimento das normas legais, como a Política Nacional de Resíduos Sólidos e regulamentações da ANVISA.

## **7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**7.1** O valor do Lote 01 deste processo é superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), de forma que não se aplica a destinação exclusiva para ME e EPP, prevista no art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/2006.

**7.2** Da mesma forma, não se aplica a reserva de até 25% para participação exclusiva de ME e EPP, prevista no Art. 48, III da mesma Lei Complementar, uma vez que se trata de prestação de serviços, e não de aquisição de bens de natureza divisível, sendo apenas este último estampado pela previsão legal.

## **8 CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMO COMUNS**

**8.1** Trata-se de serviço comum, conforme estabelece o inciso I do art. 392 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

**8.2** Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 10.086, de 2022, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 414 do citado decreto, cuja execução indireta é vedada.

**8.3** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados do contratado e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

## **9 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**9.1** O prazo de início das atividades será de 15 dias, após a emissão de Nota de Empenho, em execução PARCELADA, no seguinte endereço:

### **9.1.1 Hospital Regional Do Sudoeste Walter Alberto Pecóits – HRS**

Logradouro: Rodovia Contorno Leste, nº 200, Bairro Água Branca

CEP 85.601-270, Francisco Beltrão – PR

Horário para entrega: 08h às 17h A/C Regeane Moraes Palavicini – Enfermeira

Núcleo de Hotelaria e Nutrição – Contato: (46) 3199-1700 – Ramal 1764

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

**9.2.1** serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

**9.2.2** Os requisitos referentes a esta contratação encontram-se detalhadamente descritos nas especificações técnicas constantes deste Termo de Referência.

**9.2.3** O contrato terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses.

**9.3** Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

**9.4** Os serviços devem ser recebidos provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico; no prazo de 10 (dez) dias.

**9.5** Nos termos do art. 359 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos serviços até o valor previsto no inciso II do art. 75, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

**9.5** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos ou refeitos ou substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**9.6** Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

**9.7** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**9.8** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**9.8.1** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto ou do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

**9.8.2** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes do termo de referência, da proposta ou do contrato, podendo ser fixado pelo fiscal do contrato, avaliado o caso concreto, um prazo para a substituição do bem, ou o refazimento do serviço, às custas do contratado, e sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**9.9** Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de executar o serviço no endereço supracitado conforme as condições e as necessidades do licitante.

**9.10** Além dos pontos acima, o contratado deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

**9.11** Os critérios para a execução do serviço estarão especificados no contrato.

**9.12** Para realizar a Gestão e a Fiscalização da presente contratação, designa-se os servidores:

**9.12.1** Ana Paula Battisti, CPF 066.147.629-40, Diretora Administrativa, (46) 3199-1700, como **GESTOR**.

**9.12.2** Alessandro Rodrigues Perondi, CPF 040.460.409-98, Diretor Geral, (46) 3199-1700, como **GESTOR SUPLENTE**.

**9.12.3** Regeane Moraes Palavicini, CPF 029.670.609-41, Enfermeira – Núcleo de Hotelaria e Nutrição, (46) 3199-1700, como **FISCAL**.

**9.12.4** Claudia Ribeiro de Mello, CPF 016.386.839-56, Auxiliar Operacional (46) 3199-1700, como **FISCAL SUPLENTE**.

## **10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE**

**10.1.1** Executar os serviços conforme especificações do termo de referência e de sua proposta, com o perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios inerentes à execução do objeto do Contrato;

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

**10.1.3** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos ao Contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

**10.1.4** Utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

**10.1.5** Relacionar os trabalhadores que executarão os serviços na sede do Contratante, além de provê-los conforme as exigências de segurança do trabalho, se for o caso;

**10.1.6** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao Contratante;

**10.1.7** Instruir os trabalhadores que eventualmente executarem os serviços na sede do Contratante quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

**10.1.8** Relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

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

**10.1.10** Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

**10.1.11** Manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

**10.1.12** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

**10.1.13** Ceder os direitos patrimoniais relativos ao projeto ou serviço técnico especializado, para que a Administração possa utilizá-lo de acordo com o previsto no Termo de Referência, nos termos do artigo 349, XVIII, do Decreto Estadual nº 10.086/2022;

**10.1.14** Quando o projeto se referir à obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos incluirá o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra;

**10.1.15 Garantir ao Contratante:**

a) o direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo ao Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

b) os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e os demais produtos gerados na execução do Contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiras subcontratadas, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa do Contratante.

**10.1.16** Proceder ao fornecimento das refeições cumprindo todas as especificações determinados pela CONTRATANTE;

**10.1.17** Dispor de pessoal com qualificação técnica na área de implementação, execução do preparo, porcionamento, distribuição e recolhimento de refeições pelo efeito de cumprimento do objeto do presente termo, a fim de atender a demanda; deverá cumprir o quantitativo mínimo de profissionais seguindo o dimensionamento de Recursos Humanos para UAN por número de leitos ativos, baseado em cálculo da literatura específica (Mezomo 2020);

**10.1.18** Designar por escrito, no ato do recebimento da **Autorização de Serviços, preposto(s)** que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

**10.1.19** Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários, e demais atribuições contidas na Resolução CFN nº600/2018.

**10.1.20** Será vedado aos funcionários da CONTRATADA atender, consentir ou acatar qualquer solicitação que vier a ser feita por colaboradores que não pertençam ao quadro da Unidade de Nutrição e Dietética e Hotelaria Hospitalar das Unidades da CONTRATANTE;

**10.1.21** Quando existirem falhas de funcionários da CONTRATADA que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o CONTRATANTE; e quando não houver tempo hábil para refazê-las, as mesmas serão descontadas do solicitado/entregue;

**10.1.22** Caberá à CONTRATADA fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, conforme as recomendações da CONTRATANTE, mantendo disponíveis os respectivos registros para conferência e certificação da CONTRATANTE a cada refeição;

**10.1.23** Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, a CONTRATADA deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes, plantonistas e colaboradores até nova contratação;

**10.1.24** Havendo a necessidade de transporte das refeições do local de preparo até a Unidade Hospitalar, deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado, com garantia de controle de tempo e temperatura, registrados em planilha, das mesmas segundo normas e legislação vigente;

**10.1.25** Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

**10.1.26** A contratada deverá apresentar à contratante, no prazo máximo **de 20 dias corridos após a assinatura do contrato** o **PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente)** e o **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, MANUAL DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES (Rotina operacional dos colaboradores na UND) e MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR** contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para a Unidade de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à

execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 16 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

**10.1.27** Implantar de forma adequada, sob a avaliação do **Gestor e Fiscal do Contrato** e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), a **planificação (programação, execução e supervisão permanente)** dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades da Unidade de Nutrição e Dietética, com plano de contingência baseado em Mapas de Risco de Qualidade e todos devem ficar disponibilizados (cópia) na Unidade Hospitalar;

**10.1.28** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições em todas as dependências do Hospital, bem como disponibilizar aos seus funcionários local adequado para guarda de objetos pessoais, local e materiais, equipamentos e insumos adequados e necessários para realizar as refeições, descanso durante o intervalo da jornada, e demais encargos trabalhistas conforme legislação vigente, sem ônus para a CONTRATANTE;

**10.1.29** Os veículos envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA, próprio para transporte de alimentos, conforme legislação vigente que regulamenta a atividade, inclusive com licença sanitária do veículo. A CONTRATADA deverá manter o veículo de transporte em perfeito estado de conservação e higiene, com os devidos registros;

**10.1.30** Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível, com resposta formalizada a Instituição no prazo máximo de 5 dias úteis;

**10.1.31** Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

**10.1.32** Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos no item 8.1.58, no prazo máximo de uma 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço;

**10.1.33** Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços, com observância às recomendações aceitas pelas boas técnicas, normas e legislações pertinentes ao objeto do serviço em comento;

**10.1.34** Responder ao CONTRATANTE pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus colaboradores e supervisores (Nutricionistas), diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de

Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela CONTRATANTE;

**10.1.35** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus colaboradores, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus colaboradores e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei;

**10.1.36** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

**10.1.37** Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;

**10.1.38** Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;

**10.1.39** Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

**10.1.40** Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao CONTRATANTE ou a terceiros;

**10.1.41** Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o CONTRATANTE não aceitará qualquer imputação nesse sentido;

**10.1.42** Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no quadro da CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;

**10.1.43** Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus colaboradores nesse sentido;

**10.1.44** Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir **Relatório Consolidado de Medição**, além de outros relatórios/comprovantes conforme solicitado pelo Gestor/Fiscal do contrato, os quais se constituem em subsídio para a **Avaliação** dos serviços realizados – Indicadores de Qualidade;

**10.1.45** Proceder à contagem e registro do número de **refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos**, fornecidas/distribuídas, em conjunto com os nutricionistas e **fiscal do Contratante**, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado pela Instituição (**catraca, escala de trabalho, liberação de acompanhantes, listas impressas para assinaturas etc.**);

**10.1.46** Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela CONTRATANTE;

**10.1.47** Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução;

**10.1.48** Para a estocagem de insumos o Hospital disponibilizará uma pequena área. Para consumo superior a 07(sete) dias, trabalhando com quantidade mínima disponível em estoque para evitar a falta de insumos, a CONTRATADA deverá dispor de espaço próprio fora das dependências da CONTRATANTE. Devendo, portanto, manter sob sua responsabilidade almoxarifado próprio e fora das instalações da CONTRATANTE para armazenamento dos seus materiais e insumos necessários ao atendimento do objeto deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE;

**10.1.49** Adotar alternativas com plano de contingência, tais como: Troca ou Erro na dieta hospitalar confeccionada e/ou entregue, falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, desinsetização da cozinha, acidente com produtos químicos e de limpeza, falta de insumos, lote de preparação inadequado e outros que a Contratante solicitar, assegurando a prestação do serviço de forma adequado;

**10.1.50** Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das *refeições*, e higienização em geral, e água mineral para suplementos, módulos, e para pacientes quando prescritos por médico/nutricionista, sem ônus para o CONTRATANTE;

**10.1.51** Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;

**10.1.52** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a Unidade de Nutrição e Dietética (U.N.D.) do CONTRATANTE e da CONTRATADA;

**10.1.53** Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de colaboradores do CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Unidade de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários;

**10.1.54** Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis ao mesmo;

**10.1.55** Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CONTRATANTE;

**10.1.56** Responsabilizar-se pelo controle da qualidade e troca dos filtros de água da cozinha, mantendo registros das trocas;

**10.1.57 Obrigações Relativas aos Equipamentos, Utensílios e Dependências Físicas da Unidade de Nutrição e Dietética:**

**10.1.57.1** Fazer a instalação de sua infraestrutura de prestação de serviços no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos contados da data de recebimento da Autorização de Serviços, com o início do fornecimento da prestação a partir da data da Autorização de Serviços;

**10.1.57.2** Efetuar reparos e adaptações que se façam necessárias nas dependências da Unidade de Nutrição e Alimentação Hospitalar; bem como realizar manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, materiais e utensílios utilizados para a prestação dos serviços, mantendo registros atualizados na unidade CONTRATANTE;

**10.1.57.3** Fornecer e colocar à disposição do CONTRATANTE todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, forno de micro-ondas, cafeteira industrial, liquidificador, descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato, tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de investimento inicial;

**10.1.57.4** Fornecer equipamentos (computadores com acesso à internet, impressora, telefone com linha direta, entre outros), ferramentas e material de expediente de uso administrativo da CONTRATADA, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;

**10.1.57.5** Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 10 dias para equipamentos, providenciando equipamento reserva para evitar suspensão do fornecimento, e 02 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios de propriedade tanto da CONTRATANTE quanto da CONTRATADA, com ciência do Hospital, que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE;

**10.1.57.6** Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da CONTRATANTE, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial, além de providenciar sua reposição conforme item 8.1.57.3;

**10.1.57.7** Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, tanto dos equipamentos de propriedade do CONTRATANTE quanto da CONTRATADA, com ciência do Hospital, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE;

**10.1.57.8** Responsabilizar-se pela manutenção predial (efetuar reparos e adaptações que se façam necessários) das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, ralos, instalações hidráulicas (limpeza e manutenção da caixa de gordura) e elétricas vinculadas

ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas, seguindo especificações e legislações vigentes; contemplando todas dependências da UAN incluindo a área de refeitório;

**10.1.57.9** Assegurar que as instalações físicas e dependências da **Unidade de Nutrição e Dietética** estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;

**10.1.57.10** Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações físicas e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e do CONTRATANTE;

**10.1.57.11** Apresentar relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

**10.1.57.12** Providenciar no prazo máximo de 02 (dois) dias, a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE, ou que forem inutilizados por quebra ou extravio;

**10.1.57.13** Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços;

**10.1.57.14** Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto da Unidade de Nutrição e Dietética;

**10.1.57.15** Identificar todos os equipamentos, de forma permanente, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: fornos, fogões, refrigeradores, freezers, carrinhos para transporte de alimentos, escadas, estantes, batedeiras, lavadoras de pratos, liquidificadores, centrifugas de frutas, fritadeiras, fornos de micro-ondas, carros de transportes de resíduos e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

**10.1.57.16** Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

**10.1.57.17** Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos (Procedimento Operacional Padrão, Legislação vigente e literatura) que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;

**10.1.57.18** Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás, utilizados em todas as etapas que envolvem a Produção, Transporte e Distribuição das refeições, adaptando e instalando registro de medição ou outro mecanismo equivalente.

**10.1.57.19** Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto e caixa de gordura, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

**10.1.57.20** Responsabilizar-se pelos materiais, insumos e infraestrutura do refeitório, mantendo o ambiente em perfeitas condições de uso, seguindo as recomendações sanitárias e legais; disponibilizar

mesas e cadeiras compatíveis para 60 lugares; deverá seguir o layout estabelecido e autorizado pela CONTRATANTE, proporcionar televisor com acesso a programação, climatização adequada, dispensadores, mural para fixação de orientações aos comensais, estratégias audiovisuais educativas como folders, acrílicos e dispensadores, entre outras benfeitorias que forem necessárias.

#### **10.1.58 Sobre a equipe de trabalho:**

**10.1.58.1** Selecionar e preparar rigorosamente os colaboradores que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;

**10.1.58.2** Alocar os colaboradores que irão desenvolver os serviços contratados somente após apresentação do Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, efetivo e comprovado treinamento pertinente **a Unidade de Nutrição e Dietética**, com avaliação do conteúdo programático, por parte do **Gestor e/ou Fiscal do Contrato** e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), contemplando fundamentalmente:

- Noções, fundamentos, conceitos e princípios **Nutrição e Alimentação Hospitalar**;
- Noções de infecção hospitalar;
- Noções de manipulação de alimentos;
- Uso correto de EPI's e EPC's;
- Comportamento organizacional;
- Motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS;
- Normas e deveres;
- Rotina de trabalho a ser executada;
- Higiene pessoal **na Unidade de Nutrição e Dietética**;
- Saúde e segurança no trabalho;
- Contaminação e microrganismos;
- Tipos de dietas, dietas especiais servidas nos hospitais;
- Segurança alimentar;
- Técnicas de preparo e conservação de alimentos e
- Educação ambiental.

**10.1.58.3** Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade do CONTRATANTE, conforme dimensionamento aprovado pelo CONTRATANTE, deverá cumprir o quantitativo mínimo de profissionais seguindo o dimensionamento de Recursos Humanos para UAN por número de leitos ativos, baseado em cálculo da literatura específica (Mezomo 2020); mantendo profissionais nos horários predeterminados, observando o funcionamento ininterrupto do hospital, sendo respeitada a jornada de 44 horas semanal, com atendimento ininterrupto de 24 horas;

**10.1.58.4** Indicar um profissional **responsável técnico e supervisor direto pelo serviço** com formação em Nutrição, com experiência, comprovadamente capacitado, e regulamentado no conselho de Classe para o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes a uma Unidade de Nutrição e Dietética, que permanecerá na instituição durante o desenvolvimento das atividades diárias, e reportar-se, quando houver necessidade, aos responsáveis nutricionistas da CONTRATANTE e ao **Fiscal do Contrato**; Devendo obedecer o parâmetro numérico mínimo de referência para atuação do nutricionista, além de cumprir todas as atribuições pertinentes contidas na Resolução CFN nº600/2018

**10.1.58.5** Indicar os supervisores (Nutricionistas) da CONTRATADA, apresentando a escala de trabalho mensal à CONTRATANTE prevendo todos os dias e horários, que terão a obrigação de acompanhar as atividades diárias nos plantões diurnos e noturnos na ausência do responsável técnico e reportarem-se, quando houver necessidade, aos responsáveis nutricionistas da CONTRATANTE;

**10.1.58.6** Nomear **encarregados/líderes** de equipes responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços;

**10.1.58.7** Os colaboradores deverão ser disponibilizados em quantidades suficientes na Unidade Hospitalar para realização dos processos de confecção, porcionamentos, distribuição, recolhimento e descarte das dietas, reposição de águas, cafés e demais serviços que destinar-se a Unidade de Nutrição e Dietética;

**10.1.58.8** Manter sediado junto à CONTRATANTE durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

**10.1.58.9** Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao **Fiscal do Contrato** a relação nominal constando de: nome, endereço residencial e telefone, na implantação dos serviços e sempre que alterada, bem como a escala de trabalho mensal, com as devidas escalas de atividades desenvolvidas por função (sempre anterior ao início do mês);

**10.1.58.10** O uniforme deverá ser composto de calça branca, blusa branca, gorro, jaleco branco e sapato de segurança em couro fechado. A apresentação dos uniformes deve ser reavaliada pela CONTRATADA, a fim de que proceda a substituição dos que não estão em boas condições;

**10.1.58.11** Fornecer a alimentação dos seus colaboradores, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a CONTRATANTE;

**10.1.58.12** Responsabilizar-se pelo transporte de seus colaboradores até o local de trabalho e vice-versa, bem como outros benefícios previstos na legislação trabalhista sem custos para a CONTRATANTE;

**10.1.58.13** Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus colaboradores no exercício de suas funções, provendo-os com equipamentos de proteção individual EPI's (diferentes tipos de luvas, máscaras descartáveis, máscara PFF2 ou N95, avental impermeável, bota de borracha) de acordo com a situação de risco, e conforme indicação do NUCIH e Medicina Ocupacional da CONTRATANTE;

**10.1.58.14** Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários;

**10.1.58.15** Realizar treinamentos e capacitações **permanentes ou sempre que necessários, quando treinamentos anteriores não forem efetivos**, aos colaboradores que estejam executando os serviços nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, por meio de pessoas ou instituições habilitadas para emitir certificação e com habilidades para abordar os temas pertinentes a de **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar**;

**10.1.58.16** Instruir seus colaboradores quanto às necessidades de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE;

**10.1.58.17** Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários de forma clara e legível, com os devidos comprovantes mensais enviados às CONTRATANTE, incluindo registros dos pontos;

**10.1.58.18** Manter disciplina entre os seus funcionários no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo funcionário que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE;

**10.1.58.19** Atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de colaboradores não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

**10.1.58.20** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus colaboradores acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados/líder de equipes;

**10.1.58.21** Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus colaboradores em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

**10.1.58.22** Manter os colaboradores sujeitos às normas disciplinares das Unidades Hospitalares, porém, sem qualquer vínculo empregatício, cabendo à CONTRATADA todos os encargos e obrigações previstas na legislação social e trabalhista em vigor, quitando todas as obrigações trabalhistas vigentes, sociais, previdenciárias, tributáveis e as demais previstas na legislação específica. Não existirá para a CONTRATANTE, qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e

previdenciárias para com os colaboradores da CONTRATADA, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia;

**10.1.58.23** Preservar e manter a CONTRATANTE à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;

**10.1.58.24** Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;

**10.1.58.25** Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Estado do Paraná;

**10.1.59 Sobre Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoques**

**10.1.59.1** Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;

**10.1.59.2** Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;

**10.1.59.3** Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, mediante aprovação da CONTRATANTE, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

**10.1.59.4** Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, assegurando que não haja falta de insumos, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

**10.1.59.5** Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à recuperação do paciente, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional a mesma;

**10.1.59.6** Realizar o controle de temperatura no transporte e recebimento de gêneros alimentícios na Unidade Hospitalar, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente;

**10.1.59.7** Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, assegurando que não haja falta de materiais, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços,

**10.1.59.8** Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

**10.1.59.9** Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados;

**10.1.60 Sobre preparo e distribuição**

**10.1.60.1** Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, mantendo os alimentos não consumidos de imediato a uma temperatura de conservação superior a 65°C para alimentos

quentes e inferior 10°C para salada e sobremesa, até o momento de ser servido, mantendo em recipientes próprios para alimentos e tampados;

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

**10.1.60.3** Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo CONTRATANTE;

**10.1.60.4** Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição, superior a 25%, por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros comunicando a equipe de nutrição da CONTRATADA;

**10.1.60.5** Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, sob temperatura controlada acima de 65°C;

**10.1.60.6** Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

**10.1.60.7** Transportar as refeições dos pacientes em carros fechados e de acordo com as normas sanitárias vigentes, devendo ser de material leve e lavável que produza o mínimo de ruído possível, devendo ser aprovado pela CONTRATANTE;

**10.1.60.8** Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou colaboradores do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. 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;

**10.1.60.9** Controlar o acesso ao uso do refeitório, sendo supervisionado pela CONTRATANTE;

**10.1.60.10** Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de qualquer tipo de alimento, preparados ou não, dos utensílios de mesa e afins, sem a prévia autorização dos responsáveis da CONTRATANTE;

**10.1.60.11** Elaborar e implantar, o **Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**; revisando e mantendo atualizado este, entregando uma cópia a Contratante, no prazo máximo de 15 dias corridos após a assinatura do contrato, mantendo em local de fácil acesso para consulta quando se fizer necessário;

**10.1.60.12** Utilizar para execução das rotinas o **Manual de Dietas** Hospitalares (Anexo III) e os **especificações técnicas – composição do cardápio e porcionamentos** (Anexo II);

**10.1.60.13** Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos à equipe de Nutricionistas do **Contratante: Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após início do serviço na Unidade, POP's e Manual de Segurança Alimentar** no prazo máximo de **20 (vinte) dias corridos após a assinatura do contrato**;

**10.1.60.14** Revisar e atualizar anualmente ou conforme necessidade o **Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimento, os POPS's e Manual de Segurança Alimentar** a serem adotados para preparação de refeições/suplementos/módulos, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas, NUCIH e/ou NQSP do **Contratante**;

**10.1.60.15** Manter os Manuais Técnicos (**Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e POP's**) impressos à disposição dos funcionários em local visível e de fácil acesso, para eventuais consultas;

#### **10.1.61 Da Higienização**

**10.1.61.1** Apresentar ao Contratante, para pré-aprovação, os POPS's de Higienização de equipamentos, utensílios e bancadas que obedeçam à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução deles;

**10.1.61.2** Apresentar ao Contratante, para pré-aprovação, o "cardápio/menu" dos produtos e materiais saneantes utilizados pela empresa, contendo: produto, composição, indicação, diluição, EPI's, tempo de ação entre outros, com informações claras e de fácil leitura.

**10.1.61.3** Cumprir a Legislação Sanitária vigente.

#### **10.1.62 Das emergências**

**10.1.62.1** Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado e a continuidade dos serviços estabelecidos no presente termo de referência;

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

#### **10.1.62 Do atendimento às práticas de sustentabilidade**

**10.2.62.1** A Empresa compromete-se a adotar práticas de sustentabilidade em todas as suas atividades, especialmente no âmbito da prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar. É obrigação da Empresa implementar e manter um sistema de logística reversa, conforme descrito no tópico 6 deste Termo de Referência.

## **10.2 São obrigações do Contratante:**

**10.2.1** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

**10.2.2** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

**10.2.3** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do serviço recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

**10.2.4** Comunicar ao contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

**10.2.5** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

**10.2.6** Efetuar o pagamento ao contratado no valor correspondente à prestação do serviço, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

**10.2.7** Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo contratado, no que couber;

**10.2.8** Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

**10.2.9** Ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

**10.2.10** Adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

**10.2.11** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado;

**10.2.12** Expedir **Autorização de Serviços**, em no máximo 10 (dez) dias úteis após a assinatura do Termo Contratual;

**10.2.13** Disponibilizar a CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas a realização das refeições internas, bem como distribuição das refeições;

**10.2.14** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e da alimentação dos colaboradores e plantonistas elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

**10.2.15** Facilitar exercício das funções da CONTRATADA, promovendo o bom entendimento entre seus colaboradores e os da CONTRATADA e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;

- 10.2.16** Destinar local de Depósito de Material de Limpeza (DML) para a guarda de materiais de uso diário;
- 10.2.17** Fornecer a CONTRATADA, local para guarda dos gêneros alimentícios para consumo semanal - limite de estoques 07 dias;
- 10.2.18** Disponibilizar instalações sanitárias;
- 10.2.19** Indicar os vestiários, de acordo com a disponibilidade de local, para a CONTRATADA utilizar pelos seus colaboradores;
- 10.2.20** Inspecionar e aprovar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações utilizados na unidade de nutrição da unidade Hospitalar;
- 10.2.21** Disponibilizar a CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes;
- 10.2.22** Prestar aos colaboradores da CONTRATADA as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;
- 10.2.23** Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;
- 10.2.24** Comunicar por escrito a CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 10.2.25** Exercer a **gestão e fiscalização do contrato** de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços, devendo estes papéis serem executados em conjunto com as nutricionistas e responsável técnica da Unidade de Nutrição e Dietética da Contratante, que possuem capacitação técnica, supervisão direta e indireta de todas as etapas envolvidas as vistas deste contrato, bem como, atividades privativas asseguradas pelos conselhos de classe de nutrição;
- 10.2.26** Orientar aos seus colaboradores para que não retire do refeitório nenhum tipo de alimento preparado ou não (bebidas, frutas, sobremesas etc.), utensílios de mesa ou outro objeto do ambiente;
- 10.2.27** Conferir e aprovar o quantitativo das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas;
- 10.2.28** Exercer a **fiscalização dos serviços** por meio de servidor(es) especialmente designado(s), na forma prevista na Lei nº 14.133/2021.
- 10.2.29** Avaliar mensalmente a **planificação (programação, execução e supervisão permanente)** dos serviços a serem executados pela CONTRATADA. Esta avaliação deve ser feita pelo **Gestor do Contrato** em conjunto com a Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH);
- 10.2.30** Avaliar o conteúdo programático do treinamento a ser ministrado pela CONTRATADA, pertinente a **Unidade de Nutrição e Dietética (Alimentação Hospitalar)**, por meio do **Gestor e Fiscal do Contrato** e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH);
- 10.2.31** Disponibilizar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), a ser observado tanto pelo **Gestor do Contrato** como pela CONTRATADA;

**10.2.32** Conferir e aprovar a medição somente das refeições solicitadas com exceção daquelas canceladas em tempo hábil, 1 hora antes do porcionamento, ou desprezadas por prática inadequada de colaboradores da contratada;

**10.2.33** Certificar e encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

**10.2.34** Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato.

**10.2.35** A CONTRATANTE poderá sem prévio aviso realizar visitas, vistorias e inspeção nas instalações da contratada, tanto internas quanto externas, com frequência semestral ou quantas vezes julgar necessário, para verificação dos locais e condições em que são preparadas as refeições, podendo ainda solicitar para a Vigilância Sanitária acompanhar a inspeção técnica, ou que a faça individualmente. Podendo emitir parecer técnico e relatórios com as observações realizadas para ciência e providências da CONTRATADA.

## **11. GARANTIA DA EXECUÇÃO**

**11.1** Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

**11.1.1** Não se faz necessário, neste caso, pois se trata de prestação de serviços de especificidades comuns e que seu pagamento só será realizado após a efetivação do serviço, não correndo, assim, qualquer risco a administração de não execução contratual.

## **12 FORMA DE PAGAMENTO**

**12.1** O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovadas o adimplemento da contratada em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

**12.2** Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na prestação de serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais.

**12.2.1** Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

**12.3** O prazo estabelecido no item 12.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

**12.3.1** Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

**12.4** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

**12.5** O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

**12.6** Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

**12.7** As notas fiscais devem ser emitidas em nome do FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE DO PARANÁ, CNPJ: 08.597.121/0001-74, Rua Piquiri 170 - Rebouças - 80230-140 - Curitiba – PR, constando número da contratação, lote/item, para fins de rastreabilidade em estoque.

## **13 DO REAJUSTAMENTO**

**13.1** Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, que é 04/04/2025 2024, data esta que se refere ao mapa de formação de preço por meio do qual foi realizada a pesquisa de mercado.

**13.2** Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. A metodologia adotada para a definição do índice foi divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), como referência oficial para a correção monetária. O reajuste será calculado com base na variação acumulada do IPCA nos 12 meses anteriores à data do reajuste, garantindo a atualização dos valores conforme a inflação do período. A correção pelo IPCA

permite que os valores contratuais sejam ajustados de acordo com a perda do poder de compra da moeda, preservando o equilíbrio econômico do contrato.

**13.2.1** O contratado ao assinar aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo.

**13.2.2** O reajuste deverá ser solicitado pelo Contratado mediante requerimento protocolado até 30 (trinta) dias antes do fim de cada período de doze meses.

**13.2.3** Caso o contratado não solicite dentro do prazo que trata o item anterior, os efeitos do reajuste serão concedidos 30 (trinta) dias após a efetiva formalização do pedido.

**13.2.4** A Contratante terá um prazo de até 05 (cinco) dias para se manifestar quanto a solicitação que trata o item anterior.

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

**13.4** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

**13.5** Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

**13.6** Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

**13.8** O reajuste será realizado por apostilamento.

**13.8.1** Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

**13.8.2** A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

**13.9** Se, juntamente do reajustamento, houver a necessidade de prorrogação de prazo e/ou acréscimo e/ou supressão de serviços, é possível formalizá-lo no mesmo termo aditivo.

## **14 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

Os requisitos de habilitação são aqueles previstos nos Documentos de Habilitação (Anexo II do Edital).

## **15 ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

**15.1** É admissível a continuidade do Contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

**15.1.1** sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

**15.1.2** sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato; e

**15.1.3** não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

**15.2** A alteração subjetiva a que se refere o item 15.1 deverá ser formalizada por meio de termo aditivo ao contrato.

## **16 CONTROLE DA EXECUÇÃO**

**16.1** O serviço terá início em 15 (quinze) dias após a emissão da Nota de Empenho.

**16.2** Os serviços devem ser recebidos provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico; no prazo de 10 (dez) dias.

**16.2.2** Cabe ao fiscal do Contrato avaliar o caso concreto para o fim de fixar prazo para as correções.

**16.3** Nos termos do art. 359 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos serviços até o valor previsto no inciso II do art. 75, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

**16.4** Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

**16.4.1** Na hipótese da verificação a que se refere o item anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**16.5** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto ou do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

**16.6** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes do termo de referência, da proposta ou do contrato, podendo ser fixado pelo fiscal do contrato, avaliado o caso concreto, um prazo para a substituição do bem, ou o refazimento do serviço, à custa do contratado, e sem prejuízo da aplicação das penalidades.

## **17 VIGÊNCIA:**

**17.1** O contrato a ser firmado terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses.

## **18 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO**

**17.1** A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I.IV.

## **19.SUBCONTRATAÇÃO**

**19.1** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **20. VISTORIA**

**20.1** Os licitantes poderão vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento junto a Direção Administrativa, pelo telefone (46) 3199-1700.

**20.2** Caso os licitantes optem por não realizar a vistoria, deverão apresentar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo constante dos Modelos de Declaração (Modelo 3 do Anexo VI deste Edital).

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

**20.4** Nenhum licitante poderá alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto.

## **21. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**21.1** A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

Gestão/Unidade: FUNFEAS/ Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecóits

Fonte de Recursos: 01 – Contrato de Gestão

Programa de Trabalho: De acordo com a Lei Orçamentária (LDO) vigentes, nos termos do art.18, caput, da Lei nº14.133/2021)

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.41.00 - Fornecimento de Alimentação.

**21.2** O empenho da despesa não excederá o valor das obrigações administrativas a serem cumpridas no exercício financeiro em curso.

## **22. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS**

Será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, atendidas as condições do art. 15 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, e do Decreto n.º 10.086, de 2022 e aquelas estabelecidas neste edital, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.

**22.1** As empresas consorciadas deverão ter objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado.

**22.2** O arrematante entregará, junto com os demais documentos:

**22.2.1** o compromisso público ou particular registrado em cartório de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, que discriminará os poderes e encargos de cada consorciado e indicará a etapa do objeto a que cada um ficará responsável, com o respectivo percentual de participação;

**22.2.2** documento com indicação da empresa responsável pelo consórcio, a qual deverá atender às condições de liderança, fixadas neste edital. No consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira.

**22.3** Os Documentos de Habilitação (Anexo II) deverão ser apresentados por parte de cada consorciado, admitindo-se, para efeito de qualificação técnica, o somatório dos quantitativos de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, e, para efeito de qualificação econômico-financeira, o somatório dos valores de cada consorciado, também na proporção de sua respectiva participação.

**22.4** A empresa consorciada está impedida de participar desta licitação através de mais de um consórcio ou isoladamente, inclusive na condição de subcontratada de outra licitante.

**22.5** Os integrantes do consórcio respondem de forma solidária pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação, quanto na de execução do contrato.

**22.6** A empresa líder será a representante do consórcio perante a Contratante e deverá subscrever a proposta de preços, em nome do consórcio.

**22.7** Qualquer uma das consorciadas poderá apresentar, em nome do consórcio, a garantia da execução, quando exigida.

**22.9** O prazo de duração do consórcio deve, no mínimo, coincidir com o prazo de conclusão do objeto licitado, até sua aceitação definitiva.

**22.10** Estará impedida de participar do consórcio a empresa na qual figure, entre seus diretores responsáveis técnicos ou sócios, pessoa que seja funcionário, diretor, responsável técnico ou sócio de outra empresa consorciada.

**22.11** Tratando-se de consórcio, o licitante vencedor fica obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio no órgão oficial competente, nos termos do compromisso.

### **23. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

### **24. DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022.**

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

**Francisco Beltrão, 07 de abril de 2025.**

Assinado e datado digitalmente

**Daiane Grade**

Apoio Administrativo – DAD/HRS

**Responsável pela elaboração do Termo de Referência**

Assinado e datado digitalmente

**Franciele do Nascimento Santos Zonta**  
Enfermeira – Apoio da Direção Administrativa  
**Responsável pela elaboração do Termo de Referência**

Assinado e datado digitalmente

**Regeane Palavicine**  
Enfermeira – HRS

Assinado e datado digitalmente

**Ana Paula Battisti**  
Diretora Administrativa – HRS

## ANEXO I.I

### Guia de Operacionalização da Unidade de Nutrição e Dietética - Alimentação e Nutrição hospitalar

#### 1 Do recebimento

- A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e demais produtos em horários que não coincidam com os horários de saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos, entrada e saída de funcionários e servidores, estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.
- Deverão ser observados pela Contratada:
  - As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
  - A existência de certificado de vistoria do veículo de transporte com (licença sanitária dos veículos);
  - Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
  - A integridade e a higiene da embalagem;
  - A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
  - A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- associação brasileira de normas técnicas;
  - As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação sanitária vigentes;
  - A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ; endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos; respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
  - Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.

#### 2 Do recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc)

- Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto. Não devem apresentar sinais de descongelamento e recongelamento.

- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ; endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos; respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos)	Até 6°C, com tolerância até 7 °C
Carnes congeladas	-18°C com tolerância até -12°C
Pescados congelados	-18 °C com tolerância até -12 °C
Frios e embutidos industrializados	-6°C a 10 °C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

### 3 Do recebimento hortifrutigranjeiro

- No ato de recebimento, deverão ser observadas as características organolépticas como: tamanho, cor, odor, grau de maturação, aroma, aparência, textura e sinestesia. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.
- Os ovos devem estar protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

### 4 Do recebimento de leite e derivados

- Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente:
- O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo.
- As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas e/ou alteradas.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura “e derivados	Até 7°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida (UHT)	Temperatura ambiente

### 5 Do recebimento estocável

- Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.
  - Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, mofo, sujidades ou sinais de ataque por roedores ou insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As embalagens devem estar íntegras, lacradas, sem perfurações. Caso estiverem perfuradas ou abertas, o produto deve ser descartado, sem ônus para a Contratante.
  - A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ; endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos; respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
  - Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.
- 
- As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

#### **6 Do recebimento de polpas de frutas e produtos industrializados**

- Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados:

Polpa de frutas (congeladas)	-18°C com tolerância até - 12°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

#### **7 Do recebimento de descartáveis, produtos e materiais de higienização**

- Os materiais de higienização e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. Produtos e materiais de limpeza devem ter registro atualizado no Ministério da Saúde, atendendo a legislação vigente, ter informações e laudos de controle de qualidade entregues junto com a nota fiscal, devem obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo

#### **8 Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros**

##### **Deverão ser observados:**

- Não manter caixas de madeira e de papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SND. Sendo permitido apenas no estoque de descartáveis e DML.

- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
  - Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso e arrastar caixas, monoblocos e estrados pelo chão. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma distância mínima de 25 a 40 cm do piso e da parede e de 20 cm entre si, para garantir a circulação de ar;
  - Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
  - Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar (PEP'S – Primeiro que entra primeiro que sai);
  - Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm;
  - Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
  - Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
  - Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação;
- Depois de abertos, os alimentos devem ser mantidos nas embalagens originais com etiqueta contendo as descrições de data de abertura da embalagem, data de validade do fabricante, e responsável pela abertura. Em caso de danos na embalagem que inviabilizem a leitura das informações de conservação, os alimentos devem ser e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos ou fechados, conforme produto, e devidamente identificados;
  - Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
  - Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, desde que devidamente identificados, respeitar a seguinte disposição:
- Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
  - Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
  - Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;
  - Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
  - Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
  - Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

- Colocar os produtos destinados a devolução armazenados em sacos plásticos transparentes, em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
  - Respeitar rigorosamente as recomendações dadas pelo fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
  - Atentar que, após a abertura das embalagens originais, é reduzido imediatamente o prazo da validade do fabricante;
  - É proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles, em temperatura ambiente ou em água parada ou corrente;
  - Cada processo de descongelamento deve ter data e hora de início registradas em planilha específica;
  - É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
  - Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
  - Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
  - Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
  - Os descartáveis devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais apropriados;
- Produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

## **9 Do pré-preparo e preparo dos alimentos**

- A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos corretamente antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento, a cada mudança de tarefa de manipulação, a cada saída e retorno a UAN e sempre que necessário;
- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo;
- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 7°C ou superior a 65°C;
- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para evitar formação de acroleína, substância tóxica produzida no reuso do óleo de fritura;
- Os óleos utilizados para cocção deverão ser somente de origem vegetal (soja, milho, arroz, canola, girassol);
- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes - retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos, sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Prosseguir assim sucessivamente;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados - retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua (abaixo de 4°C) e carne pronta (acima de 65°C);
- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de aves e pescados;
- Utilizar somente maionese e mel industrializados; NÃO utilizar ovos crus para as preparações;
- Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas dos equipamentos, do transporte, de cocção e de distribuição dos alimentos em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.

#### **10 Da higienização dos alimentos**

- São regras básicas para a higienização dos alimentos:
- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- Utilizar água potável;
- Os funcionários não devem falar, tossir, se coçar, cantar ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- Para a degustação do alimento, sempre utilizar utensílios que toquem uma única vez os alimentos;
- Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filme plástico, identificados por meio de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 7° C;
- Da higienização dos hortifrutigranjeiros:
  - Vegetais e frutas deverão ser lavados folha a folha ou um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada ou em outra solução recomendada pelo NUCIH, conforme legislação vigente;
  - Para o pré-preparo e preparo dos mesmos devem ser observados rígidos critérios de higiene pessoal e manipulação de alimentos de manipuladores;
  - Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização;
  - Da higienização de cereais e leguminosas:
    - Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
    - Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção. Dependendo da necessidade de cada grão, deixar de molho 12 horas antes da cocção.

### **11 Da cocção geral e dietética**

- A Contratada deve manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante. Além de comprovar calibração do termômetro.

### **12 Do porcionamento**

- O processo de porcionamento deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura;
- O porcionamento das refeições deve ser padrão, de acordo com a dieta prescrita e seguindo a porção estabelecida ou esquema dietético, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

### **13 Do acondicionamento e das condições básicas para a distribuição das dietas normais e especiais para pacientes e acompanhantes que recebem refeições no quarto (Enfermarias, sala de admissão, pronto atendimento)**

- Todas as embalagens, térmicas ou não, e copos ou outros descartáveis destinados aos pacientes (dieta normal, especial), deverão ser identificadas com etiquetas, contendo as seguintes informações: identificação do paciente (nome completo e registro), clínica, leito, dieta, observações, inclusões e substituições alimentares de cada refeição e dados de acompanhantes;
- O modelo da identificação deve seguir o modelo utilizado no hospital;
- A contratada se responsabiliza em fornecer as etiquetas compatíveis com o sistema gerenciador de Leitos em número necessário ao cumprimento do Mapa de dietas e identificação correto de todas as dietas fornecidas. O Contratante se responsabiliza em orientar e auxiliar na impressão das etiquetas;
- A identificação das bandejas, térmicas ou não, e copos ou outros descartáveis destinados aos acompanhantes deverão ser identificadas com etiquetas, contendo as seguintes informações: identificação do paciente (nome completo e registro), setor, quarto, leito.

### **13.1 Acondicionamento dos Lanches:**

- Os líquidos quentes deverão ser servidos em garrafas térmicas de 250 ml que contenham as características mínimas definidas na NBR, com tampa. Devem garantir a manutenção da temperatura (65°C) por no mínimo 1 (uma) hora.-
- Sucos, vitaminas e demais líquidos frios deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200 ml. Copo e tampa devem garantir um bom vedamento. Ofertar canudo para pacientes que necessitem.
- Para evitar incidentes na distribuição de dietas, os copos devem ser identificados individualmente e acomodados em bandejas porta- copos durante a distribuição.
- Frutas, pães em embalagens individuais lacrados com data de validade e seus substitutos deverão ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos.
- Os pães embalados deverão ser acondicionados em caixas plásticas com tampa. Devem estar em ótimo estado de conservação e higiene, sendo identificadas por setor.
- A Contratada deverá fornecer manteiga, geléias, requeijão, açúcar, adoçante, entre outros, em embalagens individuais lacradas, do tipo blister e/ou sachê.

### **13.2 Almoço/jantar:**

- Refeições para pacientes e setores fechados: devem ser servidos em embalagens individualizadas, com 4 divisórias, térmicas de polipropileno, livre de bisfenol, com material inerte, insípido, inodoro e resistentes a variações de temperatura, descartáveis, com garantia de vedação até o destino final (paciente), de fácil reciclagem que evitem impactos relevantes ao meio ambiente e que mantenham a temperatura (mínima de 65°C) do alimento em condições ideais para consumo conforme preconizado por legislações vigentes e mediante prévia aprovação do Contratante.

- A salada e frutas de sobremesa deverão ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa que garanta a vedação, capacidade mínima de 250 ml. Acompanhadas de colher de sobremesa descartável, embalada e lacrada individualmente.
- A sobremesa deverá ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, bem vedada, capacidade mínima de 100 ml. Acompanhadas de colher de sobremesa descartável, embalada e lacrada individualmente.
- Sucos de polpa de frutas ou naturais deverão ser servidos em copo descartável com tampa ou frascos plásticos com tampa, com capacidade de 200 ml. Ofertar canudo para os pacientes que necessitem.
- A Contratada deverá disponibilizar talheres de inox para grandes refeições – almoço de jantar (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa), e descartáveis de polipropileno, resistentes e de tamanho adequado (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa), pá para mexer café) para pequenas refeições e guardanapos.
- Para os quartos em isolamento e UTI deverão ser fornecidos utensílios descartáveis.
- A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: sal, azeite, vinagre e outros.
- Todos os insumos descartáveis, assim como a apresentação final, deverão ser pré-aprovados pelo Contratante.

#### **14 Da distribuição das dietas normais e especiais para pacientes e acompanhantes**

- Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- Para a distribuição dos alimentos quentes, observar a temperatura de 65°C e mantê-los assim por no máximo 6 horas. Para a distribuição de alimentos refrigerados, observar a temperatura de 7 ° C e mantê-los assim por no máximo 4 horas;
- A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos segundo legislação sanitária vigente e deverão ser monitoradas e registradas pela Contratada em impressos próprios;
- Todas as refeições para dieta livre deverão ser entregues em carro fechado; para dietas livres;
- A empresa Contratada deverá recolher todo o material utilizado para alimentação dos pacientes após 50 minutos da entrega da refeição. Para os casos que o paciente estiver em exames ou procedimentos. A refeição deverá ser fornecida em outro momento.
- Caberá aos copeiros distribuir os suplementos industrializados produzidos pelo lactário, nos horários estabelecidos e aos pacientes prescritos.

### **15 Da distribuição de água e chá para pacientes e acompanhantes impossibilitados de utilizar o refeitório**

- Os pacientes receberão água em jarras de inox ou acrílico ou de vidro com tampa com capacidade de 1000 ml acompanhados de copos descartáveis, identificadas e individualizadas para todos os pacientes e conforme necessidade.
- Para as pacientes/acompanhantes de bebês da Neonatal lactentes receberão chá de erva doce, sendo aos pacientes da maternidade em garrafas térmica de 1000ml, identificadas e individualizadas por pacientes ofertadas 3 (três) vezes ao dia (manhã, tarde e noite); e para as acompanhantes da sala de espera (alojamento/dia), deverão ser fornecidos em garrafa térmica de 2 a 3 litros conforme solicitado pela contratante, ofertado 2 vezes ao dia (manhã e tarde);
- Os pacientes internados em isolamentos (UTI's, precaução de contato e/ou precaução respiratória) deverão receber água mineral em garrafas lacradas e conforme necessidade, salvo os pacientes em restrição hídrica, que receberão garrafas ou copos lacrados de água mineral de 300ml, conforme prescrição nutricional.

### **16 Da distribuição no refeitório**

- A distribuição de **almoço e jantar** no refeitório para servidores e médicos e será prestada da seguinte maneira:
- O controle de acesso ao refeitório hospitalar será feito pela Contratada, por meio de lista nominal separada por categorias de consumo: plantonistas, médicos, acompanhantes, conforme escalas de plantão ou liberação de acompanhante pelo Serviço Social ou psicologia; ou outro determinado pela contratante;
- A contratada deverá disponibilizar funcionários em quantidade suficiente para adequado funcionamento do serviço e reposição das preparações se necessário;
- A alimentação do refeitório deverá ser servida em buffet. Fica permitido à Contratada o controle da quantidade do prato proteico e da sobremesa, obedecendo aos quantitativos mínimos estabelecidos pelo Anexo II "Especificações Técnicas – Composição do Cardápio e Porcionamentos";
- O suco deverá ficar acondicionado em refresqueiras elétricas durante as refeições, com no mínimo 2 compartimentos separados;
- Os clientes do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, sem rachaduras, sem lascas, não encardidos, sem dobras e deformações ou outras alterações que prejudiquem a imagem da qualidade do serviço;
- Os pratos de material resistente e reutilizável, na cor branca, como por exemplo: melamina, porcelana;

- Os talheres deverão ser de material inox, inteiriços, sem deformações e sem detalhes, a fim de garantir higienização adequada e maior durabilidade, embalados em kit por pessoa (garfo, faca, colher de sobremesa e guardanapo – quando servido sopa deverá disponibilizar colher para sopa);
- Para os líquidos quentes deverão ser disponibilizados copos descartáveis e para a sopa disponibilizadas cumbucas em material resistente e reutilizável, na cor branca; para os setores fechados deverão ser entregues separadamente em marmitas descartáveis específicas para sopa;
- Deverão ser disponibilizados aos clientes guardanapos de papel, palitos de dente, galheteiros (vinagre, azeite de oliva e pimenta) e saleiros;
- Todo equipamento ou utensílio para distribuição que comprometa a imagem e qualidade do UND deverá ser aprovado previamente pelo Contratante.
- As mesas deverão ser organizadas e mantidas limpas, antes, durante e após a distribuição. Bem como o buffet;
- A devolução dos utensílios individuais será realizada pelos próprios usuários em balcão específico para esta destinação, devendo ser identificado pela Contratada.
- A Contratada deverá garantir que durante toda a distribuição, balcões, cadeiras e mesas sejam limpos e todo material necessário para o bom andamento do serviço seja repostado.
- A distribuição de **lanches** no refeitório para servidores médicos das UTIs plantonistas será prestada da seguinte maneira:
  - Os pães deverão ser embalados individualmente em embalagens próprias lacradas para alimentos, já cortados e preenchidos com algum frio e/ou manteiga ou margarina;
  - Deverão ser disponibilizados preenchidos ou sem recheio conforme a solicitação da Contratante, em acordo com a aceitabilidade;
  - O doce deverá ser disponibilizado a granel, numa quantidade que atenda o total de pequenas refeições;
  - Os pães do refeitório deverão ser acondicionados em recipientes próprios para alimentos (plástico, vidro, inox);
  - Os líquidos deverão estar em temperatura adequada (acima de 74°C) ao término do preparo, acondicionados em garrafas térmicas ou cafeteiras que assegurem a manutenção da temperatura de 65°C até o final da distribuição;
  - As garrafas térmicas ou cafeteiras devem ter capacidade para atender o quantitativo do horário;
  - Deve ser disponibilizado diariamente açúcar e adoçante em sachês;
  - A Contratada deverá disponibilizar descartáveis (copo, faca, pá para mexer café) e guardanapos.
  - A contratada deverá disponibilizar xícaras e pratos de sobremesa resistentes e reutilizáveis, na cor branca, como por exemplo: melamina, porcelana;

- Os clientes do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, sem rachaduras, sem lascas, não encardidos, sem dobras e deformações ou outras alterações que prejudiquem a imagem da qualidade do serviço;
- Todas as rotinas e atividades executadas nas dependências do refeitório deverão estar detalhadas no Manual de Boas Práticas, a ser elaborada pela Contratada e aprovado pelo Contratante, antes do início do serviço.

### **17 Do acondicionamento e distribuição nos setores fechados**

- A distribuição de lanches nos setores fechados será prestada da seguinte maneira:
- Os líquidos deverão estar em temperatura adequada (acima de 74°C) ao término do preparo, acondicionados em garrafas térmicas, identificadas por setor e tipo de bebida, que assegurem a manutenção da temperatura de 65°C;
- As garrafas térmicas devem ter capacidade para atender o quantitativo do setor/ horário;
- Deve ser disponibilizado diariamente açúcar (em sachê) e adoçante em sachê;
- A Contratada deverá disponibilizar descartáveis (copo, faca, pá para mexer café) e guardanapos;
- Frutas, pães e seus substitutos deverão ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos e entregues em caixas plásticas com tampa, em perfeito estado de conservação e higiene, e identificadas por setor;
- Os lanches deverão ter o mesmo padrão do servido no refeitório, inclusive as bebidas em volume proporcional ao número de refeições;
- Os bolos e pães embalados individualmente, lacrados e datados, em recipientes plásticos com tampa em ótimas condições de higiene e conservação.
- Os frios, a margarina, a manteiga e o doce deverão ser fornecidos em potes plástico ou vidro, em ótimas condições de higiene e conservação, fechados, e datados, para o consumo de apenas 1 horário, sendo o açúcar e o adoçante em sachês.
- As frutas deverão estar embaladas individualmente e acompanhar faca para descascar/picar quando necessário.
- Poderá ser optado pelo pão previamente preenchido antes de embalado, conforme a aceitabilidade e solicitação da Contratante.

#### **17.2 A distribuição de almoço e jantar nos setores fechados será prestado da seguinte maneira:**

- Refeições para pacientes: devem ser servidos em embalagens individualizadas, térmicas de polipropileno, livre de bisfenol, com material inerte, insípido, inodoro e resistentes a variações de temperatura, descartáveis, de fácil reciclagem que evitem impactos relevantes ao meio ambiente e que mantenham a temperatura do alimento em condições ideais para consumo, conforme preconizado por legislações vigentes e mediante prévia aprovação do Contratante.

- A salada e frutas de sobremesa deverão ser servidas em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, capacidade mínima de 250 ml.
- A sobremesa deverá ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, capacidade mínima de 100 ml.
- Suco de fruta natural ou polpa, deverão ser servidos em copo descartável com tampa ou frascos plásticos com tampa, com capacidade de 200 ml.
- A Contratada deverá disponibilizar talheres (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa, pá para mexer café) descartáveis de polipropileno, resistentes e de tamanho adequado a cada refeição, guardanapos. Embalados e lacrados em kit, individuais.
- A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: sal, azeite, vinagre e outros.
- Todos os insumos descartáveis, assim como a apresentação final, deverão ser pré-aprovados pelo Contratante.
- Para os quartos de isolamentos e pacientes em UTI, ou quando houver necessidade conforme solicitado pela contratante, as bandejas deverão ser embaladas em saco plástico em tamanho adequado, a fim de, evitar contato e contaminação cruzada durante transporte na distribuição e recolhimento dos utensílios.

#### **18 Da distribuição dos líquidos para setores administrativos**

- Os líquidos deverão estar em temperatura adequada (acima de 74°C) ao término do preparo, acondicionados em garrafas térmicas que assegurem a manutenção da temperatura de 65°C, até final da distribuição;
- As garrafas térmicas, deverão estar em perfeito estado de conservação e apresentação, identificada por setor e por tipo de bebidas, devendo ter capacidade para atender o quantitativo dos setores/ horário;
- A Contratada deverá disponibilizar diariamente açúcar e adoçante (sachês);
- A Contratada deverá disponibilizar descartáveis (copo 50ml e 180 ml, colher, pá para mexer café) e guardanapos.
- Os líquidos deverão ser fornecidos 02 vezes ao dia, ou conforme solicitação da Contratante para os setores administrativos;

#### **19 Da distribuição dos kits para eventos**

- Deverão ser entregues, montados, repostos e recolhidos pela contratada nos horários e locais determinados pela Contratante em volume compatível ao estabelecido no cardápio;
- Poderão ser solicitados 1 (um) ou mais kits para cada evento.

- Os kits poderão ser solicitados com no mínimo 4 horas de antecedência para o kit 1 e 24 horas para o kit 2;
- Os líquidos deverão estar em temperatura adequada (acima de 74°C) ao término do preparo, acondicionados em garrafas térmicas que assegurem a manutenção da temperatura de 65°C, até final da distribuição;
- As garrafas térmicas, deverão estar em perfeito estado de conservação e apresentação, identificada por tipo de bebida, devendo ter capacidade para atender o quantitativo dos setores/ horário;
- A Contratada deverá disponibilizar diariamente açúcar e adoçante (sachês);
- A Contratada deverá disponibilizar descartáveis (copo 50ml e 180 ml descartável ou isopor, colher, pá para mexer café), guardanapos ou outros insumos que se fizerem necessário. Esses insumos deverão ser acondicionados em recipientes adequados como bandejas, porta guardanapo e outros.
- Os biscoitos, bolos e tortas salgadas deverão ser variados, conforme orientação da nutricionista da Contratante. Deverão estar previamente cortados e acondicionados em bandejas com tampa até o momento de servir.
- A água deverá ser fornecida em jarras de vidro com tampa, juntamente com os copos descartáveis.
- Fornecer no mínimo 1 jarra de vidro de 1000ml para composição mesa de honra/palestrante em bandeja inox, ambos com excelente apresentação e condições de higiene e conservação.
- Todos os insumos deverão ser exclusivos, não devendo ser utilizados os mesmos de pacientes ou setores/refeitório.

## **20 Da higiene pessoal dos funcionários**

- Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá seguir todas as determinações de higiene pessoal da legislação vigente, tais como:
- Usar uniformes completos, inclusive com jalecos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem e perfume em excesso;
- Não utilizar celular nas dependências da área de alimentação e nutrição e durante a distribuição das refeições, sendo permitido apenas nas áreas administrativas e refeitório;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar touca adequada a cada função, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento, se necessário fazer uso de luvas de procedimento descartáveis;

- Higienizar as mãos adotando procedimento operacional padrão determinado pela CCIH da Contratante;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Não usar, adornos como pulseiras, brincos, relógio e outros adereços.

## **21 Da higiene das instalações**

- A Contratada deverá seguir as orientações da legislação vigente e os POP's institucionais para a higienização e desinfecção de instalações e apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas e refeitórios. Observando:
- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, com registro vigente do Ministério da Saúde e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;
- Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- Deverão ser higienizadas as grelhas e grades dos fornos semanalmente, fogão diariamente ou após o uso e coifas mensalmente;

## **22 Da higiene de equipamentos, utensílios e embalagens**

- Cada equipamento e utensílio utilizado apresenta características específicas de higienização e manutenção, que deverão seguir as orientações da legislação vigente, ser descritas nos POPs do UND e aprovados pela Contratante.
- A Contratada deverá apresentar cronograma de higienização e desinfecção à Contratante.

## **23 Do controle integrado de pragas e vetores**

- O controle integrado de pragas e vetores é de responsabilidade do Contratante. A Contratada deverá comunicar o Contratante sempre que houve vestígio de alguma praga ou vetor.

## **24 Das amostras de refeições, testes e análises**

- São de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes;
- A Contratada deverá, às suas expensas, separar e acondicionar diariamente em embalagem apropriada amostras de todas as refeições distribuídas no hospital, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequada por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta;

- A Contratante poderá solicitar, em casos de extrema necessidade e por amostragem durante a vigência do contrato, sendo uma vez no início, meio e fim, que a Contratada, às suas expensas, encaminhe as amostras dos alimentos suspeitos imediatamente para análise microbiológica. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou servidores designados pelo Contratante;
- O Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da Contratada com anuência do Contratante, e seus resultados deverão ser encaminhados a Unidade de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação;
- O Contratante reserva-se o direito de enviar amostras para o laboratório de livre escolha.
- Fica a cargo da Contratada, arcar com todos ônus (despesas hospitalares, indenizações, etc.) imputados à ingestão por servidores, acompanhantes ou pacientes do Hospital, quando comprovada a existência de culpa.

## **25 Do apoio a Unidade de Nutrição e Dietética**

- O apoio a Unidade de Nutrição e Dietética deverá ser executado por nutricionistas e/ou técnico(s) em nutrição, observando as seguintes atribuições e rotinas do cargo:
  - Acompanhar, conferir, coordenar, supervisionar e avaliar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, preparo, porcionamento, transporte, distribuição e recolhimento das refeições, observando per capita e aceitação da dieta pelo paciente, acompanhantes e plantonistas; além das demais atividades relacionadas ao fornecimento de refeições em abrangência ao contrato e conforme atribuição determinadas pelo Conselho Federal de Nutrição e demais legislações vigentes.
  - Coordenar os testes de aceitabilidade aplicados para o controle de qualidade (pesquisa de satisfação);
  - Treinar, acompanhar e Supervisionar a execução dos serviços, em acordo com as legislações vigentes e aos POP'S da Instituição;
  - Supervisionar o uso dos equipamentos de proteção individual - EPI – dos colaboradores da CONTRATADA de todas as áreas de abrangência do contrato incluindo os copeiros nas áreas assistenciais e o uso adequado do material para distribuição da dieta;
  - Coletar dados de atendimento, produção e consumo, gerando os relatórios pertinentes à CONTRATANTE, para análise conjunta;
  - Realizar substituições do cardápio hospitalar, a pedido da nutricionista do Contratante sempre que necessário;
  - Proceder reuniões semanais com a CONTRATANTE para avaliação dos serviços prestados.

## ANEXO I.II

### GUIA DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO E PORCIONAMENTOS

**OBS: Os suplementos alimentares artesanais e industrializados, como coquetel laxativo, gelatina com proteína ou outros, apenas serão enviados quando prescrito pela nutricionista.**

**1- DIETA NORMAL/ LIVRE:** Pacientes com dietas sem alterações

**2- DIETA BRANDA:** Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes

**3- DIETA LEVE**

**4- DIETA PASTOSA.**

**5- DIETA LÍQUIDA PASTOSA OU LIQUIDIFICADA:** Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes.

**6- DIETA LÍQUIDA COMPLETA:** Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes.

**7- DIETA LÍQUIDA RESTRITA:** Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes, sem gordura, sem açúcares e sem fibras alimentares.

**8- DIETA LÍQUIDA FRIA:** Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes.

**9- DIETA ESPECIAL:** Dieta sem alteração de consistência com alteração de nutrientes

**10- KIT LANCHE**

**11- REFEIÇÕES REFEITÓRIO**

**12- REFEIÇÕES PLANTONISTAS DE SETORES FECHADOS**

**13- REFEIÇÃO DE ACOMPANHANTES QUE SE ALIMENTAM NOS QUARTOS E ALOJAMENTOS**

**1 DIETA NORMAL/ LIVRE: Pacientes com dietas sem alterações.**

#### **DESJEJUM:**

I – Café com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou chá mate ou chá de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral); ou biscoitos sem recheio (doces e salgados);

IV – Manteiga sem sal (em blister); ou geleia (em blister);

V – Fruta.

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

#### **LANCHE DA TARDE:**

I – Café com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou chá mate ou chá de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral); ou bolo simples; ou biscoitos sem recheio (doces ou salgados);

IV – Manteiga sem sal (em blister); ou geléia (em blister);

V – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

#### **CEIA:**

I – Chá mate ou chá de ervas (erva doce, cidreira, camomila); achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Biscoitos sem recheio (doces e salgados);

IV – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

#### **COLAÇÃO:**

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco ou orientação Nutricionista da Contratante); ou fruta; ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais; ou água de coco; ou iogurte.

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8 %)	200 ml
Chá (infusão 10 %)	200 ml
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT	200 ml
Café com leite	200 ml
Achocolatado	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Açúcar em sachê	2 sachês de 5 gramas
Adoçante em sachê	1 sachê
Pão francês ou doce ou de leite ou integral	50 g – 60 g
Bolo simples	80 g
Biscoitos sem recheio	60 - 70 g
Manteiga sem sal em blister	10 g
Geleia em blister	15 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Mingau de cereias (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
iogurte	120 g
Salada de frutas	120 g de fruta, mais 50 ml de suco

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- A manteiga deverá ser ofertada 4 (quatro) vezes na semana e a geleia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.

- Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos ou conforme prescrição nutricional. Frequência máxima de biscoitos de 2 (duas) vezes na semana.
- As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, sendo 01 (uma) vez por semana oferta de salada de fruta, salvo prescrição nutricional.

### **ALMOÇO/JANTAR:**

I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;

II – Carnes: Carne bovina, de aves, e pescados ou ovos;

III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa caseira (não pode misturar farofa industrializada) ou tortas ou massas ou purês ou cremes ou polenta;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 ou arroz integral (conforme prescrição da nutricionista da contratante);

V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (carioquinha, preto), lentilha, grão de bico;

VI – Sobremesa: Frutas ou doces caseiros ou pudim ou flan ou gelatina; conforme necessidade utilizar produtos diet;

VII – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Frutas - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas (legumes; feijão; canja; etc.)

II – Pão (francês ou de leite)

III – Sobremesa: Frutas ou doces caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Frutas - 40% (adoçado ou não conforme necessidade).

<b>ELEMENTOS</b>	<b>PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO</b>
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele e sem ossos).	120 g
Pescados	160 g
Ovos (tamanhos grandes)	2 unidades (55 a 60 g a unidade)
Vegetais A, B, C ou tortas ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g
Farofa	60 g

Arroz preparado	150 g
Feijão preparado	130 g
Sopa ou cremes de legumes com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango ou ovos	500 ml
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g de fruta, acrescido de 50 ml de suco.
Doces caseiros	80 g
Pudins, flans ou gelatina normal ou diet	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Suco de Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê
Pão (francês ou de leite)	50 - 60 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando quinzenalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve, escarola e acelga.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando quinzenalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, ervilha fresca, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba, cenoura e espinafre.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas. A oferta de carne bovina e aves deve ser proporcional entre si.
- Pescados filetados (carne firme, odor característico e sem resíduos de sangue, sem espinhas). Ofertado no mínimo 2 (duas) vezes por mês.
- Ovos não devem estar moles/crus. Frequência máxima de 4 vezes ao mês.
- Frequência de sobremesas doces caseiros 10 (dez) vezes por mês; doces industrializados 10 (dez) vezes por mês, fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 16 (dezesesseis) vezes por mês.

## **2 DIETA BRANDA: Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes**

### **DESJEJUM:**

I – Café com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou chá mate ou chá de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (francês ou de leite);

IV – Manteiga sem sal (em blister); ou geléia (em blister);

V – Frutas sem casca cozidas ou assadas ou bem maduras amassadas.

Ou

I - Mingau de cereais, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT.

### **LANCHE DA TARDE:**

I – Café com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou chá mate ou chá de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (francês ou de leite); ou bolo simples; ou biscoitos sem recheio (doces e salgados);

IV – Manteiga sem sal (em blister); ou geléia (em blister);

V – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

Ou

I - Mingau de cereais, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT.

### **CEIA:**

I – Chá mate; ou chá claro de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Biscoitos sem recheio (doces e salgados);

IV – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

Ou

I - Mingau de cereais, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT.

### **COLAÇÃO:**

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco e orientação da Nutricionista da Contratante) ou frutas sem casca cozidas ou maduras amassadas; ou Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C”; ou água de coco; ou iogurte.

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

<b>ELEMENTOS</b>	<b>PORCIONAMENTO</b>
Café em infusão (pó 8 %)	200 ml
Chá (infusão 10 %)	200 ml
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT	200 ml
Achocolatado	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Açúcar ou adoçante em sachê	1 sachê
Pão francês ou de leite ou integral (fatiado)	50 g – 60 g
Bolo simples	80 g
Biscoitos sem recheio	60 - 70 g
Manteiga em blister	10 g
Geléia em blister	15 g
Frutas sem casca cozidas ou assadas, ou bem maduras amassadas	120 g
Mingau de cereais (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Iogurte	120 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- A manteiga deverá ser ofertada 4 (quatro) vezes na semana e a geleia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.
- Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos ou conforme prescrição nutricional.
- Frequência máxima de biscoitos de 2 (duas) vezes na semana.
- As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.

**ALMOÇO/JANTAR:**

I – Entrada: Salada de vegetais cozidos;

II – Carne bovina, de aves, e pescados ou ovos;

III – Guarnições: Vegetais cozidos, refogados, em creme ou purês ou massas ou polenta;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1;

V – Leguminosas: feijão tipo 1 (carioquinha, preto), lentilha, grão de bico;

VI – Sobremesa: Frutas sem casca cozidas ou assadas, ou bem maduras amassadas ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

VII – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas sem leguminosas (legumes; canja; etc.)

II – Pão (francês ou de leite);

III – Sobremesa: Frutas sem casca cozidas ou assadas, ou bem maduras amassadas ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

<b>ELEMENTOS</b>	<b>PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO</b>
Vegetais cozidos para salada	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele e sem ossos).	120 g
Pescados	160 g
Ovos (tamanhos grandes)	2 unidades (55 a 60 g cada unidade)
Vegetais ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g

Arroz preparado	150 g
Caldo de Feijão preparado	100 ml
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango ou ovos	500 ml
Frutas sem casca cozidas ou assadas	120 g
Pudins, flans ou gelatinas (normal ou diet)	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Frutas - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê
Pão (francês ou de leite)	50 – 60 g

- Saladas cruas sob prescrição dietética específica.
- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas. A oferta de carne bovina e aves deve ser proporcional entre si.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico. Ofertado no mínimo 2 (duas) vezes por mês.
- Ovos não devem estar moles/crus. Frequência máxima de 4 vezes ao mês.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando quinzenalmente os seguintes itens: abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba, cenoura e espinafre.
- Frequência de sobremesas doces caseiros 10 (dez) vezes por mês; fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 26 (vinte e seis) vezes por mês.

### 3 DIETA LEVE

#### **DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA**

- I – Chá de frutas; ou chá claro de ervas; ou suco de frutas (natural coado); ou água de coco
- II – Açúcar ou adoçante em sachê;
- III – Pão (fatiado); ou bolo simples; ou biscoito sem recheio (doce e salgado)
- IV – Geléia (em blister);

V – Frutas leves (maçã, mamão, melão, pera); ou salada de fruta;

VI – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

### **COLAÇÃO:**

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco e orientação da Nutricionista da Contratante) ou frutas leves; ou água de coco; ou gelatina;

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

<b>ELEMENTOS</b>	<b>PORCIONAMENTO</b>
Chá (infusão 10 %)	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Açúcar ou adoçante em sachê	1 sachê
Pão (fatiado)	50 g – 60 g
Bolo simples	80 g
Biscoitos sem recheio	60 - 70 g
Geléia em blister	15 g
Maçã ou mamão ou pêra ou melão à francesa	120 g
Salada de fruta	120 g de fruta, mais 50 ml de suco
Gelatina	100 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos ou conforme prescrição nutricional.
- As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.

### **ALMOÇO/JANTAR:**

I – Entrada: Salada de vegetais A, B e C;

II – Carne bovina, de aves, e pescados ou ovos; Sem molho;

III – Guarnições: Vegetais cozidos, refogados, em creme ou purês ou massas ou polenta;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1;

V – Sobremesa: Frutas sem casca cozidas ou assadas, ou bem maduras amassadas ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

VI – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

VII – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas sem leguminosas (legumes; canja; macarrão, etc.)

II – Pão (fatiado);

III – Sobremesa: Frutas leves ou gelatina (normal ou diet);

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B e C para salada	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele e sem ossos).	120 g
Pescados	160 g
Ovos (tamanhos grandes)	2 unidades (55 a 60 g cada unidade)
Vegetais cozidos ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g
Arroz preparado	150 g
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango ou ovos	500 ml
Maçã ou mamão ou pêra ou melão à francesa	120 g
Gelatinas (normal ou diet)	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Frutas - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê
Pão (fatiado)	50 – 60 g

- Saladas cruas sob prescrição dietética específica.
- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas. A oferta de carne bovina e aves deve ser proporcional entre si.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico. Ofertado no mínimo 2 (duas) vezes por mês.
- Ovos não devem estar moles/crus. Frequência máxima de 4 vezes ao mês.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando quinzenalmente os seguintes itens: chuchu, vagem, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba, cenoura e espinafre.
- Frequência de sobremesas; fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); gelatina 36 (trinta e seis) vezes por mês.

#### 4 DIETA PASTOSA

##### DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT ou vitamina de frutas engrossadas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT; Papa de pão ou bolacha (com café com leite); ou iogurte;

IV – Frutas amassadas ou em creme; ou pudim ou flan.

V – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

##### COLAÇÃO:

I – Frutas maduras amassadas ou creme ou purê;

II – Suco de frutas; ou iogurte (não pode ser bebida láctea)

III – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Frutas amassadas ou creme ou purê	120 g
Mingau de cereias (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml

logurte	120 g
Papa de pão / Papa bolacha (10 a 20%)	200 ml
Pudim ou flan (normal ou diet)	100 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras, módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação da nutricionista.
- Fruta deverá ser fornecida no mínimo 1 (uma) vez ao dia.

### **ALMOÇO/JANTAR:**

I – Carnes: Carne bovina, de aves, ovos, pescados, trituradas ou desfiados;

II – Guarnições: Vegetais em creme ou purês ou polenta;

III – Cereal: Arroz papa tipo extra ou tipo 1 branco ou polido;

IV – Leguminosas: Caldo de feijão tipo 1 (carioquinha, preto);

V – Sobremesa: Frutas amassadas ou pudim ou flan (normal ou diet);

Ou

I – Sopas diversas liquidificadas espessas;

II – Sobremesa: Frutas amassadas ou pudim ou flan (normal ou diet);

<b>ELEMENTOS</b>	<b>PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO</b>
Carne bovina, de aves (sem pele e sem ossos).	120 g
Pescados	160 g
Ovos (tamanhos grandes)	2 unidades (55 a 60 g cada unidade)
Vegetais ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g
Arroz preparado	100 g
Caldo de Feijão preparado	100 ml
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	500 ml
Frutas amassadas ou creme	120 g
Pudins, flans (normal ou diet)	100 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras, módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e gordura aparente, sebo, nervos e aparas. A oferta de carne bovina e aves deve ser proporcional entre si.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico. Ofertado no mínimo 2 (duas) vezes por mês.
- Ovos não devem estar moles/crus. Frequência máxima de 4 vezes ao mês.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando quinzenalmente os seguintes itens: chuchu, batata salsa, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba e cenoura.
- Frequência de sobremesas; fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 36 (trinta e seis) vezes por mês.

**5 DIETA LÍQUIDA PASTOSA OU LIQUIDIFICADA Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes****DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:**

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT com ou sem adição de cereais; ou papa de café com leite e bolachas; ou suco de fruta natural coado; ou iogurte (não pode ser bebida láctea); ou frutas amassadas ou em creme;

II – Pudim, flan ou gelatina

III – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

**COLAÇÃO:**

I – Frutas creme ou purê ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT com ou sem adição de cereais; ou iogurte; ou suco de fruta natural coado;

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Frutas em creme ou purê	120 g
Mingau de cereias (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Iogurte	120 g

Pudim, flan ou gelatina (normal ou diet)	100 g
Suco de fruta natural	200 ml

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras, módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- Fruta deverá ser fornecida no mínimo 1 (uma) vez ao dia.

### **ALMOÇO/JANTAR:**

I – Carnes: Carne bovina, de aves, pescados, liquidificados;

II – Guarnições: Vegetais liquidificados ou purês ou polenta;

III – Cereal: Arroz liquidificado tipo extra ou tipo 1 branco ou polido;

IV – Leguminosas: Caldo de feijão tipo 1 (cariquinha, preto), grão de bico, ou lentilha;

V – Sobremesa: Frutas amassadas ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

Ou

I – Sopas diversas liquidificadas espessas;

II – Sobremesa: Frutas amassadas ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

<b>ELEMENTOS</b>	<b>PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO</b>
Carne bovina, de aves (sem pele e sem ossos).	120 g
Pescados	160 g
Ovos (tamanhos grandes)	2 unidades (55 a 60 g cada unidade)
Vegetais ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g
Arroz preparado	100 g
Caldo de Feijão preparado	100 ml
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	500 ml
Frutas amassadas ou creme	120 g
Pudins, flans, gelatina (normal ou diet)	100 g
<b>ELEMENTOS</b>	<b>PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO</b>
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	400 ml

Frutas em creme	120 g
Pudins, flans ou gelatinas	100 g

- Consistência poderá ser líquida pastosa fina ou líquida pastosa grossa conforme prescrição da nutricionista ou médico;
- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras, módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e gordura aparente, sebo, nervos e aparas.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: chuchu, batata salsa, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba e cenoura.
- Frequência de sobremesas; fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 36 (trinta e seis) vezes por mês.

## **6 DIETA LÍQUIDA COMPLETA Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes**

### **DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:**

I – Café com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou suco de frutas (natural) ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou iogurte; ou leite com farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT;

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

### **COLAÇÃO:**

I – Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT ou Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco) ou água de coco ou iogurte;

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

### **ALMOÇO/ JANTAR:**

I – Sopa liquidificada e coada;

II – Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT;

III – Gelatina; ou pudim; ou flan; ou manjar;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT	200 ml
Achocolatado	200 ml
Café com leite	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Iogurte	120 g
Caldo de sopa de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	300 ml
Gelatina, pudim, flan ou manjar (diet ou normal)	100 g
Mingau de cereais (20 - 30%)	200 ml

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- Fruta deverá ser fornecida no mínimo 1 (uma) vez ao dia.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, chuchu, batata salsa, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba e cenoura.
- Frequência de sobremesas; gelatina 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, 15 (quinze) vezes por mês, flan, 10 (dez) vezes por mês, manjar 10 (dez) vezes por mês.

**7 DIETA LÍQUIDA RESTRITA Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes, sem gordura, sem açúcares e sem fibras alimentares.**

**DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:**

I – Chá claro (erva-doce, camomila, cidreira) ou suco de frutas (natural coado translúcido) ou água de coco;

II – Adoçante em sachê;

III – Gelatina normal ou diet; ou picolé à base de água.

IV – Gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

**COLAÇÃO:**

I – Suco natural coado translúcido (adoçado ou não conforme a necessidade do suco) ou água de coco;

II – Gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

**ALMOÇO/ JANTAR:**

I – Caldo de sopa coado;

II – Suco natural coado translúcido ou água de coco;

III – Gelatina normal ou diet; ou picolé à base de água;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Chá (infusão 10 %)	200 ml
Caldo coado de sopa de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	200 ml
Adoçante	1 sachê
Gelatina normal ou diet	100 g
Picolé à base de água	50 – 60 g

- As preparações poderão ser acrescidas módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.

- Os vegetais da sopa deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: chuchu, batata salsa, abobrinha, abóbora, beterraba e cenoura.

**8 DIETA LÍQUIDA FRIA Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes****DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:**

I – Leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou suco de frutas (natural) ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou iogurte; ou água de coco.

III – Gelatina, pudim, flan ou sorvete;

IV – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

#### **COLAÇÃO:**

I – Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT ou Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco ou orientação da Nutricionista da Contratante) ou água de coco ou iogurte ralo;

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

#### **ALMOÇO/ JANTAR:**

I – Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT;

II – Sorvete;

III – Gelatina, pudim ou flan (normal ou diet);

IV – Sopa liquidificada fria ou caldo de feijão.

V – Caldo de legumes resfriados em geral.

<b>ELEMENTOS</b>	<b>PORCIONAMENTO</b>
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT com ou sem achocolatado frios	200 ml
Sorvete	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Iogurte	120 g
Gelatina, pudim, flan (normal ou diet)	100 g

• As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína, módulo de fibras ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.

**9 DIETA PEDIATRIA: Dieta para pacientes de até 06 anos, podendo ou não ter alteração de nutrientes**

**DESJEJUM:**

I – Leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT com ou sem achocolatado; Café com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou chá mate; ou chá de ervas; ou suco de frutas (natural); ou iogurte;

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral) ou bolacha doce e salgada; ou bolo simples;

IV – Manteiga sem sal (em blister), ou geléia (em blister);

IV – Fruta.

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

Ou

Papa de frutas.

Observar as recomendações sobre as restrições até dois (2 ) anos conforme prescrição nutricional e médica.

**LANCHE DA TARDE:**

I – Leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT com ou sem achocolatado; Café com leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou chá mate; ou chá de ervas; ou suco de frutas (natural); ou iogurte;

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral); ou bolo simples; ou biscoitos (doces e salgados);

IV – Manteiga sem sal (em blister), ou geléia (em blister);

V – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

Ou

I- Frutas inteiras, picadas ou amassadas dependendo da idade da criança;

**CEIA:**

I – Chá mate; ou chá de ervas; Leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT com achocolatado; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Biscoitos (doces e salgados);

IV – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

Ou

I- Frutas inteiras, picadas ou amassadas dependendo da idade da criança;

### **COLAÇÃO:**

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco); ou fruta; ou vitamina de frutas; ou água de coco; ou iogurte; ou papa de frutas;

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

<b>ELEMENTOS</b>	<b>PORCIONAMENTO</b>
Café em infusão (pó 8 %) com leite	200 ml
Chá (infusão 10 %)	200 ml
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT	200 ml
Achocolatado	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Açúcar ou adoçante em sachê	1 sachê
Pão francês ou doce ou de leite ou integral	50 g
Bolo simples	80 g
Biscoitos	40 g
Manteiga sem sal em blister	10 g
Geleia em blister	15 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Mingau de cereais (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	200 ml

logurte	120 g
Salada de frutas	120 g de frutas, mais 50 ml de suco

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- A manteiga deverá ser ofertada 4 (quatro) vezes na semana e a geleia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.
- Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos, tortas salgadas e salgados assados ou conforme prescrição nutricional.
- As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.
- Os biscoitos poderão ser ofertados no máximo 6 (seis) vezes na semana ou conforme prescrição nutricional.
- As porções poderão sofrer alterações de quantidade atendendo a necessidade da criança conforme faixa etária e/ou prescrição nutricional.

#### **ALMOÇO/JANTAR:**

I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C;

II – Carnes: Carne bovina, de frango, ovos;

III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas ou purês ou cremes;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 ou arroz integral (conforme prescrição da nutricionista da contratante);

V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (carioquinha, preto);

VI – Sobremesa: Frutas ou doces caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;

VII – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Néctar de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade ou orientação da nutricionista da Contratante)

IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas (legumes; feijão; canja; etc.)

II – Pão francês ou de leite

III – Sobremesa: Frutas ou doces caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Néctar de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade ou orientação da nutricionista da Contratante)

Ou

I – Papa Salgada (papa de legumes com carne)

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	50 g
Carne bovina, de frango (sem pele), ovos.	60 g
Vegetais A, B, C ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição	60 g
Farofa	50 g
Arroz preparado	100 g
Feijão preparado	90 g
Sopa ou cremes de legumes com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	300- 400 ml
Papa salgada	200 ml
Papa de frutas	120 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g de frutas, mais 50 ml de suco
Doces caseiros	80 g
Pudins, flans ou gelatina	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê
Pão francês ou de leite	50 – 60 gramas

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve e escarola.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, ervilha fresca, abobrinha, beterraba e cenoura.

- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas. A oferta de carne bovina e aves devem ser proporcionais entre si.
- Ovos não devem estar moles/crus, frequência máxima de 4 vezes ao mês.
- Frequência de sobremesas doces caseiros 10 (dez) vezes por mês; doces industrializados 10 (dez) vezes por mês, fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 16 (dezesesseis) vezes por mês.

### **10 DIETA ESPECIAL: Dietas sem alteração de consistência com alteração de nutrientes**

#### **DESJEJUM:**

I – Café com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou achocolatado normal ou diet com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou leite isento de lactose; ou chá mate ou claro (de ervas); ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou integral ou sem glúten); ou biscoitos salgado ou doce; ou biscoito integral salgado ou sem sal; ou tapioca; ou bolo;

IV- Manteiga sem sal (em blister), ou geleia normal ou diet (em blister) ou ricota;

V – Fruta ou creme de frutas ou salada de frutas da safra ou suco de fruta natural;

Ou

Mingau de farinhas variadas preparado com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou vitamina de frutas preparada com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou leite isento de lactose com ou sem cereais;

#### **LANCHE DA TARDE:**

I – Café com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou achocolatado normal ou diet com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou chá mate ou claro; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou integral ou sem glúten); ou biscoitos doces sem recheio; ou biscoito integral salgado ou sem sal; ou bolo; ou tapioca;

IV- Manteiga sem sal (em blister), ou geleia normal ou diet (em blister) ou ricota;

V – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

Ou

Mingau de farinhas variadas preparado com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou vitamina de frutas preparada com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose com ou sem cereais;

#### **CEIA:**

I – Chá mate; ou chá de ervas; Leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT ou leite isento de lactose, com achocolatado; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Biscoitos (doces e salgados), normal ou integral;

IV – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

#### **COLAÇÃO:**

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco ou orientação da nutricionista da Contratante) ou fruta ou vitamina de frutas vitamina de frutas preparada com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou água de coco ou iogurte.

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

<b>ELEMENTOS</b>	<b>PORCIONAMENTO</b>
Café em infusão (pó 8%)	200 ml
Chá infusão (10%)	200 ml
Leite pasteurizado integral tipo C** (ou UHT) ou desnatado	200 ml
Café com leite pasteurizado integral tipo C** (ou UHT) ou desnatado <b>ou isento de lactose</b>	200 ml
Leite integral tipo C** (ou UHT) ou desnatado ou isento de lactose com achocolatado 8%	200 ml
Iogurte sabores variados	120 g
Pão doce; ou francês; ou integral; ou sem glúten;	50 a 60 g
Tapioca	100 g
Bolo	80 g
Biscoitos sem recheio	60 - 70 g
Manteiga em blister	10g
Geléia em blister	15g

Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g de fruta, mais 50 ml de suco
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Mingau (6 a 10%) ou vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Açúcar ou adoçante em sachê	1 sachê
Ricota	15 g

- O pão integral deve conter, no mínimo, 70% de farinha de trigo integral e 2,4g de fibras por porção de 50g. O biscoito integral deve conter, no mínimo, 1,3g de fibras por porção de 30g.
- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação do nutricionista.
- A manteiga deverá ser ofertada (quatro) vezes na semana e a geléia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.
- As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.
- Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos ou conforme prescrição nutricional.

#### **ALMOÇO/JANTAR:**

I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;

II – Carnes: Carne bovina, de aves, pescados, e ovos;

III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas normais ou integrais ou purês ou cremes;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 ou arroz integral (conforme prescrição da nutricionista da contratante);

V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (cariquinha, preto), lentilha ou grão de bico;

VI – Sobremesa: Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

VII – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas com ou sem adição de massas;

II – Pão (francês ou de leite ou integral);

III – Sobremesa: Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, para salada com ou sem leguminosas	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele e sem ossos).	120 g
Pescados	160 g
Ovos (tamanhos grandes)	2 unidades (55 a 60 g cada unidade)
Vegetais A, B ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição	100 g
Farofa	60 g
Arroz preparado parboilizado, polido ou integral	150 g
Feijão preparado	130 g
Sopa ou cremes de legumes com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou aves.	500 ml
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g de frutas, mais 50 ml de suco
Doces caseiros	80 g
Pudins, flans ou gelatina normal ou diet	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê
Pão francês ou de leite ou integral	50 – 60 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.

- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve, escarola e acelga. E conforme prescrição da nutricionista.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, ervilha fresca, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba, cenoura e espinafre. E conforme prescrição da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas. A oferta de carne bovina e aves deve ser proporcional entre si;
- Pescados filetados (carne firme, odor característico e sem resíduos de sangue). Ofertado no mínimo 2 (duas) vezes por mês.
- Ovos não devem estar moles/crus. Frequência máxima de 4 vezes ao mês.
- Frequência de sobremesas doces caseiros 10 (dez) vezes por mês; doces industrializados 10 (dez) vezes por mês, fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 16 (dezesesseis) vezes por mês. Devendo ser preparadas isentas de lactose, açúcar ou outro nutriente.

## 11 KIT LANCHE

### 11.1 KIT LANCHE 1 Pacientes em exames ou consultas

- I – Bebida em embalagem individual (suco de frutas, achocolatados ou bebida láctea);
- II – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral);
- III – Manteiga sem sal (em blister), ou geleia (em blister);
- IV – Sachê /porção de biscoito água e sal ou biscoito doce (maria, leite, rosquinha, etc);
- V – Fruta.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Suco de fruta ou bebida láctea	200 ml
Pão francês, ou de leite, ou integral;	50 a 60 g
Biscoito doce ou salgado	8 unidades
Manteiga sem sal em blister / Geleia em blister	10g/15g

## 12. REFEIÇÕES REFEITÓRIO:

### **DESJEJUM / LANCHE DA TARDE/ LANCHE DA MADRUGADA**

I - Café, leite integral pasteurizado tipo C ou UHT, chá e achocolatado;

II – Açúcar em sachês ou adoçante em sachês;

III – Pão (francês ou leite ou integral) com manteiga ou com margarina ou com geleia ou bolo simples e frutas;

IV – Queijo mussarela fatiado; ou presunto fatiado;

V – 1 (Uma) variedade de Fruta todos os dias; (podendo ser fruta inteira, ou, fatiada/porcionada dependendo da variedade do item)

<b>ELEMENTOS</b>	<b>PORCIONAMENTO</b>
Café em infusão (pó 8%)	À vontade
Leite integral pasteurizado tipo C ou UHT	À vontade
Chá infusão 10%	À vontade
Achocolatado 35 - 50%	À vontade
Açúcar em sachês	02 sachês
Adoçante artificial	À vontade
Pão francês ou pão de leite ou pão integral*	50 g a 60g
Bolo simples	100g a 120g
Frutas variadas	120g
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal ou geleia normal ou diet sabores	20g
Queijo mussarela fatiado	20g
Presunto sem capa de gordura (não apresuntado)	20g
Adoçante em sachê	2 sachês

- Frequência de frios: Queijo mussarela 5 (cinco) vezes semanal; Presunto 2 (duas) vezes semanal;
- Frequência de pão integral (francês) 4 x na semana contemplando os dois plantões, servido juntamente como opção pão francês branco ou de leite
- Frequência de bolo e frutas variadas: 2 vezes na semana, no lanche da tarde, sempre que fornecido bolo deverá ser fornecida fruta, conforme solicitação da contratante, devendo variar a cada 15 dias entre bolo doce e torta salgada mais a fruta;
- A frequência deverá contemplar ambos os turnos dos plantões;
- Fornecer manteiga para 80% do volume, margarina para 20% e doce para 50%.

• **OBSERVAÇÃO:** Nos setores fechados os lanches deverão ter o mesmo padrão do servido no refeitório, porém as bebidas serão entregues em garrafas térmicas separadas por tipo de bebida em volume proporcional ao número de refeições conforme aceitação e solicitação da CONTRATANTE. Os bolos e pães embalados individualmente, lacrados e datados, em recipientes plásticos com tampa em ótimo estado de higiene e conservação. Os frios, a margarina, a manteiga e o doce deverão ser fornecidos em potes plásticos ou vidro, em ótimas condições de higiene e conservação, fechados e datados, para o consumo de apenas 1 horário, sendo o açúcar e o adoçante em sachês. As frutas deverão estar embaladas individualmente e acompanhar faca para descascar/picar quando necessário. Poderá ser optado pelo pão previamente preenchido antes de embalado, conforme a aceitabilidade e solicitação da Contratante.

### **ALMOÇO E JANTAR:**

O cardápio deverá ser variado e constar no mínimo: arroz, arroz integral, feijão, prato principal (carne bovina, suína, aves, peixes ou ovos), guarnição (pelo menos dois tipos), salada (pelo menos três tipos), sobremesa e suco.

I – Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;

II – Carne bovina, suína, de aves, pescados (filetados sem espinha);

III – Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição;

IV – Arroz tipo extra ou tipo 1 parboilizado e integral;

V – Feijão tipo 1 (roxinho, carioquinha, mulatinho ou preto);

VI – Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou gelatina;

VII – Refresco de fruta (normal e diet)

VIII – Molhos variados para salada.

<b>ELEMENTOS</b>	<b>PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO</b>
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	60 a 120 g
Carne bovina, suína, de aves (sem pele), pescados	<b>*com osso:</b> 150g bovino
Todas as carnes deverão ser livres de gorduras, aparas e sebos,	250g aves <b>*sem osso</b> 120g bovino e aves
Pescados não conter couros, escamas e espinhos	160g peixes sem espinhos- filé de Merluza / Tilápia
Ovos não dever estar crus/moles	120g de ovos
Feijoada deve conter calabresa, paio, costelinha defumada, orelha, pé, rabo. Não devendo conter pele.	250g de Feijoada
Guarnições: vegetais A, B e/ou C	120g

ou farofa ou polenta ou massas Sopa com pão	60g 140g 150g 300 ml sopa e 30g de pão
Arroz preparado	200g
Feijão preparado	130g
Salada de frutas	120 g de fruta, mais 50 ml de suco
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Melancia ou melão (fatia)	200 g
Doces caseiros	80 g
Pudim, flan ou gelatina	100 g
Doces industrializados	No mínimo 30 g
Refresco de frutas;	200ml
Molho para salada (azeite de oliva, vinagre, sal, molho de soja tipo shoyo, molho de pimenta)	50g

- Massas não substituem o prato proteico;
- Deverá ser fornecido feijoada no máximo 2 vezes/mês, contemplando ambos os turnos e plantões
- Carne suína, pescados, ovos, feijoada deverão ser fornecidos em dias com 2 opções de carne (sendo uma das opções sempre bovina ou aves); 6
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico. Ofertado no mínimo 2 (duas) vezes por mês.
- A frequência da oferta de carne bovina ou aves é diária e devem ser proporcionais entre si;
- Diariamente deve ser oferecido opção de arroz parboilizado e arroz integral;
- Disponibilizar no almoço e jantar duas opções de carne no mínimo duas vezes por semana (neste caso considerar ½ porção cada carne);
- Nos meses de inverno disponibilizar no almoço e jantar sopa com pão em substituição a uma das guarnições; de acordo com a solicitação da CONTRATANTE;
- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, acelga, couve e escarola;
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, abóbora, abobrinha, chuchu, berinjela, ervilha fresca, cenoura e beterraba;

- As sobremesas devem ser ofertadas individualmente. Deverão ser variadas, não podendo se repetir durante a semana.
- Frequência de sobremesas doces caseiros 10 (dez) vezes por mês; doces industrializados variados 10 (dez) vezes por mês, fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 16 (dezesesseis) vezes por mês.
- É necessário oferecer opção de suco e sobremesa diet;
- Os molhos para salada deverão ser fornecidos em sachês.

## 12 REFEIÇÕES PLANTONISTAS SETORES FECHADOS

- Deverão seguir o mesmo padrão da refeição fornecida no refeitório, servidas em marmitas com 4 divisórias, conforme guia de operacionalização. Porém as saladas, sucos, sobremesas e molhos para salada devem ser embalados individualmente, respectivamente. As embalagens devem ser lacradas, identificadas por setor e datadas. Os talheres deverão ir em Kit contendo garfo, faca, guardanapo, palito, colher de sopa e/ou sobremesa quando necessário. Deve-se verificar a necessidade do envio de suco e sobremesa diet.
- **OBSERVAÇÃO:** Nos setores fechados os lanches deverão ter o mesmo padrão do servido no refeitório, porém as bebidas serão entregues em garrafas térmicas separadas por tipo de bebida em volume proporcional ao número de refeições conforme aceitação e solicitação da CONTRATANTE. Os bolos e pães embalados individualmente, lacrados e datados, em recipientes plásticos com tampa em ótimo estado de higiene e conservação. Os frios, a margarina, a manteiga e o doce deverão ser fornecidos em potes plásticos ou vidro, em ótimas condições de higiene e conservação, fechados e datados, para o consumo de apenas 1 horário, sendo o açúcar e o adoçante em sachês. As frutas deverão estar embaladas individualmente e acompanhar faca para descascar/picar quando necessário. Poderá ser optado pelo pão previamente preenchido antes de embalado, conforme a aceitabilidade e solicitação da Contratante.

## 14. REFEIÇÃO DE ACOMPANHANTES QUE SE ALIMENTAM NOS QUARTOS (Enfermarias)

### DESJEJUM:

I – Café com ou sem leite integral pasteurizado tipo C\*\* ou UHT; ou chá mate;

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão francês ou de leite (em embalagens individuais lacradas e datadas), conforme solicitação de legislação vigente com manteiga sem sal (em blister), ou geleia (em blister);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8%)	200 ml
Chá infusão (10%)	200 ml

Café com leite pasteurizado integral tipo C** (ou UHT)	200 ml
Pão de leite; ou francês (em embalagens individuais lacradas e datadas);	50 a 60 g
Biscoitos sem recheio	60 - 70 g
Manteiga sem sal em blister / Geléia em blister	10g/15g
Açúcar	2 sachês
Adoçante em sachê	1 sachê

**ALMOÇO/JANTAR:**

- I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;
- II – Carnes: Carne bovina, de aves, pescados, ovos;
- III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas ou purês ou cremes ou polenta;
- IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 parboilizado ou integral;
- V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (carioquinha, preto), lentilha;
- VI – Sobremesa: Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;
- VII – Suco: Refresco de frutas;
- IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele e sem ossos).	120 g
Pescados	160 g
Ovos (tamanhos grandes)	2 unidades (55 a 60 g cada unidade)
Vegetais A, B, C ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição	120 g
Farofa	60 g
Arroz preparado	150 g
Feijão preparado	130 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g

Salada de frutas	120 g de frutas, mais 50 ml de suco
Doces caseiros	80 g
Doces industrializados, pudins, flans ou gelatina	100 g
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê

- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve, acelga, repolho e escarola.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, abóbora, abobrinha, chuchu, berinjela, ervilha fresca, beterraba e cenoura.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas e suínas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas, pescados sem couro, gordura e espinhos. A oferta de carne bovina e aves devem ser proporcionais entre si.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico. Frequência mínima de 2 (duas) vezes ao mês.
- Ovos não podem ser moles/crus. Frequência máxima de 4 (quatro) vezes ao mês.

### ANEXO I.III

#### MANUAL DE DIETAS UNIDADES HOSPITALARES GESTÃO FUNFEAS

##### 1 OBJETIVO

- Normatizar as dietas ofertadas aos pacientes atendidos nas Unidades Hospitalares sob gestão da FUNFEAS informando toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a nomenclatura, as

indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional. A padronização de dietas possibilita o estabelecimento de condutas semelhantes facilita o trabalho na produção e distribuição de refeições, permite treinamento de pessoal, devendo sempre ser flexível para permitir adequações às necessidades individuais.

## **2 DIETAS DOS PACIENTES**

- Nas Unidades Hospitalares sob gestão da FUNFEAS são padronizadas dietas gerais, com alteração de consistência e com alteração de nutrientes. O cardápio padrão hospitalar oferecido aos pacientes internados nos Hospitais é fracionado em 6 (seis) refeições diárias, sendo: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia; podendo haver a introdução de suplementos nutricionais (suplementos artesanais, módulos de nutrientes, suplementos industrializados e ou goma de mascar), a critério do nutricionista responsável.
- As dietas prescritas podem ter **alteração de consistência, alteração de nutrientes ou ambos.**

### **2.1 Dietas com alteração de consistência:**

#### **2.1.1 Dieta livre/ normal ou geral**

- Indicações: Paciente cuja condição clínica não exige alteração de consistência ou nutriente na dieta.
- Características: Dieta nutricionalmente completa, sem restrições.
- Normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2000 kcal.

#### **2.1.2 Dieta Branda**

- Indicações: Indicada para pacientes que apresentam comorbidades e/ou com alterações do trato gastrointestinal, para facilitar o trabalho digestivo em alguns pós-operatórios, com dificuldades de mastigação ou deglutição, com uso de próteses dentárias.
- Características: dieta de transição entre a normal e a pastosa, nutricionalmente completa: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, adequada em macro e micronutrientes. Há redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas, vegetais do grupo dos crucíferos e brássicos ou conforme prescrição do nutricionista e casca das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção, cujo tempo é aumentado não sendo permitido frituras. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2000 kcal.

#### **2.1.3 Dieta Leve**

- Indicações: Indicada para pacientes com preparo para exames, no pré e pós-operatório, dificuldades de deglutição e mastigação e em casos de intolerância a alimentos sólidos.
- Características: dieta de transição entre líquida e pastoso, nutricionalmente completa: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, adequada em macro e micronutrientes. Há redução no teor das fibras pela exclusão de leguminosas, vegetais do grupo dos brássicos ou conforme prescrição do nutricionista e algumas frutas, sendo permitido apenas maçã, mamão, melão e pera d'água. Não sendo permitido frituras, gorduras em geral, molhos, leites e derivados. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2000 kcal.

#### **2.1.4 Dieta Pastosa**

- Indicações: Indicada para pacientes com indicação de facilitar a ingestão, deglutição e repouso gastrointestinal devido a alterações nestes processos, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias e como forma de evolução da dieta para uma consistência normal. Não é indicada a aqueles com risco de broncoaspiração.
- Características: dieta de transição entre a líquida-pastosa e a branda. Contém preparações cremosas, papas, purês, desfiados ou triturados, conforme orientação nutricional. Normocalórica/normoglicídica/normoprotéica/ normolipídica. Dieta com valor energético aproximado de 1800 kcal.

#### **2.1.5 Líquida- Pastosa (Liquidificada)**

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

Características: A dieta é composta por alimentos liquidificados. Devem ser evitados alimentos crus e inteiros, leguminosas e grãos podem ser utilizados esporadicamente em modificação de consistência; dieta de transição da líquida completa para pastosa, com consistência semilíquida (espassada); alimentos líquidos e semi-sólidos, com pouco resíduo. Normocalórica/ normoglicídica/ normoprotéica/ normolipídica. Consistência liquidificada com volume de 200- 500 ml por refeição.

#### **2.1.6 Líquida Completa**

- Indicações: Utilizado por períodos curtos, quando há restrição da função digestiva, problemas mecânicos no trato digestivo superior, preparo de exames e no preparo pré e pós-operatório. Após cirurgias de cabeça e pescoço. Deve haver precaução com uso dessa dieta em pacientes com risco de broncoaspiração.

- Características: A dieta é composta por líquidos, incluindo compostos lácteos e fibras. Hipocalórica/hiperglicídica/ normoprotéica/ normolipídica e fácil absorção. Consistência líquida com volume de 200-500 ml por refeição. Permite adição de leite e derivados, ovos e cereais refinados.

### **2.1.7 Líquida Restrita**

- Indicações: Quando há necessidade de certo repouso intestinal, preparo de exames, pré e pós-operatório, hidratação por períodos curtos, após período de alimentação intravenosa (Parenteral), durante infecções graves e diarreias agudas. Deve haver precaução em pacientes com disfagia e com risco de broncoaspiração. Não deve ser utilizada por mais de três dias.

- Características: Alimentos líquidos e transparentes à temperatura ambiente, ralos e coados, isentos de sacarose, lactose, glúten e outros alimentos formadores de resíduos; com aporte calórico mínimo. Hipocalórica/ hiperglicídica/ hipoprotéica/ hipolipídica. Consistência líquida com volume de 150-300 ml por refeição, administrada em curtos períodos de aproximadamente 2 horas.

- 

### **2.1.8 Líquida Fria**

- Indicações: Utilizado por períodos curtos no pós-operatório de cirurgias de garganta, boca e nariz. Composta em parte por leite de vaca.

- Características: A dieta é composta por líquidos gelados, incluindo compostos lácteos e fibras. Hipocalórica/ hiperglicídica/ normoprotéica/ normolipídica. Consistência líquida com volume de 200-500 ml por refeição.

### **2.1.9 Dieta Pediatria (> 1 ano)**

- Indicações: Crianças a termo ou prematuras com idade corrigida de 6 a 12 meses, composta por alimentos recomendados para a introdução alimentar, segundo Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos (BRASIL, 2010).

- Características: Dieta para introdução de alimentos, composta por papas de frutas e papas de legumes, amassados (nunca liquidificados), isenta de leite e derivados, mel. Evitar alimentos ricos em açúcar, frituras, enlatados. Normocalórica/ normoglicídica/ normoprotéica/normolipídica.

### **2.1.9 Dieta Pediatria (1-6 anos)**

- Indicações: fornecer dieta nutricionalmente adequada aos pacientes em idade pré-escolar, sem que haja desperdício e/ ou sobrecarga.

- Características: composta pelos mesmos alimentos da dieta normal, porém com quantidades menores, ou seja, seguindo as recomendações nutricionais para a idade superior do grupo pré-escolar, que é 6 (seis) anos. Dieta com valor energético total de 1600 kcal (tendo como parâmetro para o cálculo

da necessidade energética a FAO/ OMS –2004 (kcal/kg de peso, utilizando o peso/ idade de menino no P50 na curva de crescimento da FAO/ OMS 2007).

**As dietas acima citadas podem ainda ter uma ou mais alterações de nutrientes.**

### **3.1 Dietas com alteração de nutrientes:**

#### **3.1.1 Dieta Laxativa / Rica em fibras**

- Indicações: Para paciente com obstipação intestinal por diversas causas (maus hábitos alimentares, falta de horários regulares, reações adversas do uso de medicamentos, pacientes acamados); doenças do intestino grosso (que levem a insuficiência na propulsão ou da passagem do bolo fecal por obstrução); neuropatia; neoplasias intestinais; hemorroidas, etc, treinamento intestinal para pacientes que sofreram trauma na coluna e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista;
- Características: composta por alimentos laxativos; com 25 a 35g de fibra alimentar por dia (adultos), com predomínio de fibras insolúveis, restrita em alimentos obstipantes e aumentada em líquidos ou com módulos de fibras, incluindo coquetel laxativo (receita pode variar, desde que aprovado pelo SND hospitalar mediante prescrição dietética. Dieta com VET de 2000 kcal.

#### **3.1.2 Dieta Obstipante (Diarréia) / Com Restrição de Fibras e/ou Resíduos**

- Indicações: Para pacientes com quadro de diarréia, progressão da dieta de líquida restrita, em doenças do trato gastrointestinal, pré e pós-operatórios do intestino grosso, e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista
- Características: Dieta com restrição/ ou diminuição de leite ou produtos lácteos e sacarose (utilizar adoçante), hipogordurosa, pobre em fibras insolúveis e em resíduos, evitar vegetais dos grupo brássicos. Deve fornecer líquidos e eletrólitos para repor as perdas gastrointestinais (como água de côco); oferecer uma dieta composta por alimentos obstipantes, como: arroz, creme de arroz, farinha de arroz, biscoito de água e sal, maisena, macarrão, pão branco, polvilho, torrada, tapioca, chás, gelatinas dietéticas, água de coco, leite fermentado (tipo Yakult) ou módulos de fibras específicas, pré e probióticos conforme solicitação do nutricionista. Dieta com VET de 2000 kcal.

#### **3.1.3 Dieta Hipercalórica**

- Indicações: Para pacientes com desnutrição; sepse, queimados, politraumatizados; Imunoderpimidos, SIDA, Pênfigo, Leishamnirose, Cirrose Hepática etc e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.
- Deve fornecer aporte calórico elevado, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente; minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação do estado nutricional; gerar balanço energético positivo e ganho de peso.

- Características: oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geléia de frutas, etc.); acréscimo de óleo vegetal cru nos legumes e oferta de suplementos dietéticos (suplemento alimentar hipercalórico completo para uso específico por via oral) hipercalóricos industrializados – observando variação de sabor e aceitação do paciente.

### **3.1.4 Dieta Hiperprotéica**

- Indicações: Para pacientes em estado de hipercatabolismo, idosos, queimados, com desnutrição protéica, Pênfigo; Hanseníase e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.
- Características: hiperprotéica, conforme prescrição dietética individualizada (respeitando o cálculo proteico recomendado pelo Serviço de Nutrição hospitalar), composta por alimentos ricos em proteína de alto valor biológico; Indicados: leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, Suplementos hiperprotéicos (suplemento alimentar hiperproteico completo para uso específico via oral) com mais de uma opção de sabor ou módulos protéicos (que podem ou não ser adicionado a outras preparações, observando a aceitação do paciente).

### **3.1.5 Dieta Hipogordurosa**

- Indicações: prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absorptivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.
- Características: restrita em alimentos gordurosos, restrição de até 40 gramas de gordura por dia. Composta por alimentos com baixo teor de gorduras e óleos (de 20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poli-insaturados, até 10% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/dia. Dieta com VET de 2000 kcal. Os módulos de triglicérides de cadeia média (TCM) podem ser introduzidos como substitutos dos triglicérides de cadeia longa conforme cada paciente; Alimentos permitidos: leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geléia de frutas. Alimentos evitados: margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), frituras, além de outros alimentos ricos em gorduras sopas-creme industrializadas e vegetais brássicos, por não serem bem tolerados.

### **3.1.6 Dieta Isenta em glúten**

- Indicações: Para pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarréia crônica e doenças inflamatórias intestinais, casos de dermatite herpetiforme e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.

- **Características:** Normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica desde que os cereais excluídos sejam substituídos por outros, garantido aporte adequado de vitaminas, minerais e fibras. Isenta de alimentos que contêm glúten ou traços (trigo, aveia, malte, centeio, cevada seus subprodutos;). Obs.: Estudos mostram que a aveia não contém glúten, mas é contaminada com ele durante o processamento.

### **3.1.7 Dieta Isenta em lactose**

- **Indicações:** Para pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, danos na mucosa intestinal resultantes da desnutrição, síndrome do cólon irritável, colite ulcerativa, gastroenterite, ressecção do intestino delgado e doença celíaca, enterite regional e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.

- **Características:** dieta composta de leite e derivados isentos de lactose com quantidade suficientes de proteína, cálcio e riboflavina (vitamina B2). -

-

### **3.1.8 Dieta Hipossódica**

- **Indicações:** Na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticoide e cortisona, etc e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.

- **Características:** restrita em alimentos ricos em sódio, teor de sódio de 0,8 1,6 gramas por dia ou 2 a 4 gramas de sal; exclusão de alimentos industrializados e processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.).

### **3.1.9 Dieta para Diabetes Mellitus (DM)**

- **Indicações:** pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias, diabetes gestacional e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.

- **Características:** dieta isenta de carboidratos simples (açúcar de adição) e alimentos com cereais refinados, maior teor de fibras, composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico; usar adoçante em pó ou líquido em substituição ao açúcar (sucos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco. Serão utilizadas preparações com carboidratos complexos (integrais) com porção reduzida, sem exclusão de tubérculos. Em casos de uso de insulina, pode haver necessidade de adaptação na prescrição. Pode haver associação com dieta hipossódica.

### **3.1.10 Dieta Hipoalergênica**

- **Indicações:** casos de processos alérgicos em investigação diagnóstica.

- **Características:** reduzir a oferta de alimentos com potencial alergênico, como amendoim, abacaxi, avelã, banana d'água, café, carne de porco, canela, castanha, cereja, coco, conservas, cominho,

corantes sintéticos, chocolate, ervilha, laranja, limão, leite e derivados, morango, milho, mariscos, maçã com casca, manga, noz moscada, ovos, soja, tomate, trigo, uva.

### **3.1.11 Dieta para Alergia a Proteína do Leite de Vaca**

- Indicações: pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta.
- Características: isenta e sem traços de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, coalhada, creme ou creme de ovos.

### **3.1.12 Dieta pobre em vitamina K**

- Indicações: recomendada para pacientes em uso de medicamentos cujo princípio ativo é a Warfarina (Coumadin®, Marevan® ou Marpoumar®), ou seja, os anticoagulantes orais e para pacientes com deficiência de enzima G6PD e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.
- Características: restrita em alimentos com vitamina K: hortaliças (repolho, alface, hortelã, brócolis, mostarda, espinafre, cebolinha, salsa, folha e talos de couve-flor, folhas de nabo, almeirão, agrião e rúcula); pepino com casca, tomate verde, fígado bovino, gema de ovo, chás de folhas verdes (cidreira, erva doce, mate, hortelã, chá verde, alecrim, poejo); leguminosas (grão-de-bico, lentilha, soja e ervilha verde); frutas (kiwi, abacate, uva, amora silvestre, blueberries, ameixa seca); óleos (soja, algodão, oliva, canola).

**Pode ainda haver outras dietas individualizadas, de acordo com a condição clínica do paciente.**

**Todas as dietas com alteração de nutriente podem ou não ter alteração de consistência.**

### **3.1.13 Dieta para Insuficiência Renal.**

- Indicações: Pacientes adultos apresentando Insuficiência Renal Crônica em fase de tratamento conservador
- Características: Dieta hipoproteica, normal ou rica em carboidratos e lipídios, restrita em sódio (sal), fósforo, potássio. Deve conter média de 50 gr proteína 1 gr de sal, 800 miligramas de fósforo e 525 miligramas de cálcio. É necessário controlar a ingestão de líquidos em geral, como água, água de côco, café, leite, chás, sucos e sopas e alimentos que em temperatura corporal possam ficar líquidos como: gelatina, gelo e sorvete.

**Observação: Para paciente que estão realizando Diálise a dieta deve ser hiperproteica, sendo mantida a restrição de sal, fósforo e cálcio da dieta.**

**Outras dietas não contempladas no Manual, obedecerão a esquema alimentar da nutricionista da Contratante.**

**ANEXO I.IV**

<b>INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)</b>	
<b>SERVIÇO DE UAN</b>	
<b>INDICADORES</b>	
1	COLABORADORES DA EMPRESA
2	MATERIAIS E EQUIPAMENTOS
3	RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

4	ROTINA DE HIGIENIZAÇÃO	
5	QUALIDADE DAS REFEIÇÕES	
6	CONFORMIDADE DAS REFEIÇÕES	
7	ROTINA DE ENTREGA DE REFEIÇÕES	
8	ELABORAÇÃO DE MAPAS E DIETAS	
9	CONTROLE DE TEMPERATURA E AMOSTRAS	
10	ARMAZENAMENTO E COLETA DE LIXO	
11	DA CONSERVAÇÃO DO LOCAL E DA INFRAESTRUTURA	
<b>INDICADOR Nº 1 COLABORADORES DA EMPRESA</b>		
<b>Finalidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantir devida uniformização dos funcionários da contratada;</li> <li>Garantir devida higiene dos funcionários da contratada;</li> <li>Garantir o número adequado de funcionários;</li> <li>Garantir que sejam realizados treinamentos dos funcionários;</li> <li>Garantir boa execução dos serviços dos funcionários responsáveis pela copa, cozinha, auxiliar de cozinha e nutricionistas.</li> </ul>	
<b>Meta a Cumprir</b>	100% dos funcionários adequadamente uniformizados, asseados, em quantidade suficiente e treinados.	
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local por meio de checklist.	
<b>Forma de acompanhamento</b>	Visual, pelo Fiscal do contrato e responsáveis pelos setores.	
<b>Periodicidade</b>	Diária.	
<b>Mecanismo de cálculo</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
<b>Início de vigência</b>	Conforme contrato, prazo estabelecido e por meio de emissão de Ordem de Serviços.	
<b>Ocorrência / Pontuação</b>	Deixar de fornecer conjunto completo de uniforme aos seus funcionários, nos prazos e condições previstas no TR.	0,5 ponto por ocorrência
	Deixar de substituir peça de uniforme inadequada ao tamanho do colaborador ou excessivamente danificada ou cuja qualidade tenha sido recusada.	1,0 ponto por dia, por colaborador
	Não utilização do uniforme; uso de uniforme incompleto ou inadequado, sem a devida justificativa.	0,5 ponto por dia, por colaborador
	O colaborador a serviço da empresa, sem a devida justificativa, abandonar a execução do fornecimento do serviço na rotina diária.	1,0 por ocorrência, por colaborador
	O colaborador a serviço da empresa danificar documentos e/ou equipamentos pertencentes à contratante	2,0 por ocorrência
	Adotar conduta incompatível com as atribuições do serviço em execução, favorecendo o surgimento de conflitos e desavenças entre colaboradores da contratada e da contratante.	2,0 pontos por ocorrência
	Não respeitar os horários de todas as rotinas de	0,5 por ocorrência, por

	alimentação e demais atividades no setor de alimentação, fixados pela administração.	colaborador
	Deixar de fornecer ambiente para higienização de mãos para colaboradores a serviço da empresa.	0,5 pontos por dia
	Deixar de fornecer treinamento adequado com periodicidade e sempre que solicitado pela contratante.	1,0 ponto por dia
	Deixar de garantir boa execução dos serviços rotineiros dos colaboradores a serviço da empresa	0,5 ponto por dia, por colaborador
<b>INDICADOR Nº 2 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS</b>		
<b>Finalidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantir a quantidade e qualidade dos materiais e equipamentos necessários à plena execução dos serviços de preparo e distribuição de refeições.</li> </ul>	
<b>Meta a Cumprir</b>	100% dos materiais e equipamentos necessários à prestação dos serviços de limpeza.	
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local por meio de checklist.	
<b>Forma de acompanhamento</b>	Visual, pelos(as) serventes e fiscal do contrato.	
<b>Periodicidade</b>	Diária.	
<b>Mecanismo de cálculo</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
<b>Início de vigência</b>	Conforme contrato.	
<b>Ocorrência / Pontuação</b>	Atraso no fornecimento dos materiais e equipamentos, conforme condições previstas em Edital, necessários à execução dos serviços de limpeza no início da execução do contrato.	1,0 ponto por dia
	Atraso no fornecimento mensal, trimestral e anual dos materiais necessários à execução dos serviços de preparo e distribuição de alimentos, conforme condições previstas em Edital.	0,5 ponto por dia
	Atraso na substituição dos equipamentos que tenham sido danificados durante seu uso.	0,5 pontos por dia
	Entrega de material em quantidade inferior ao estipulado no Termo de Referência.	0,5 ponto por dia
	Não substituição de materiais em desconformidade com a qualidade especificada no Termo de Referência.	0,5 ponto por dia
	Falta de equipamentos e utensílios para realização do preparo de alimentos.	0,5 pontos por dia
	Falta de equipamentos e utensílio para fornecimento do serviço de alimentação.	0,5 pontos por dia
<b>Faixas de ajustes no pagamento</b>	Serão registrados as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de Descontos.	
<b>Observações</b>	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	

	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
	A pontuação será zerada para o mês seguinte.	
<b>INDICADOR Nº 3 MERCADORIAS</b>		
<b>Finalidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantir o recebimento de mercadorias de qualidade conforme condições previstas em Edital.</li> </ul>	
<b>Meta a Cumprir</b>	100% de qualidade nas mercadorias recebidas.	
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local e checklist.	
<b>Forma de acompanhamento</b>	Visual, pelo Fiscal do contrato e responsáveis pelos setores.	
<b>Periodicidade</b>	Diária.	
<b>Mecanismo de cálculo</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
<b>Início de vigência</b>	Conforme contrato.	
<b>Ocorrência / Pontuação</b>	Receber alimentos em mau estado de conservação ou fora do prazo da validade.	2,0 pontos por ocorrência
	Receber insumos em menor quantidade resultando em falta no porcionamentos das refeições.	1,0 ponto por ocorrência
	Receber mercadoria em horário posterior ao estabelecido gerando atraso na entrega das refeições.	0,5 ponto por ocorrência
<b>Faixas de ajustes no pagamento</b>	Serão registrados as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de Descontos.	
<b>Observações</b>	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
	A pontuação será zerada para o mês seguinte.	
<b>INDICADOR Nº 4 ROTINA DE HIGIENIZAÇÃO</b>		
<b>Finalidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantir a limpeza e organização do ambiente de manipulação, estoque e entrega de alimentos diariamente e estabelecer rotina e procedimentos para que sejam executadas de maneira a respeitar as boas práticas de manipulação e oferta de refeições.</li> </ul>	
<b>Meta a Cumprir</b>	100% dos ambientes limpos e organizados.	
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local e checklist.	
<b>Forma de acompanhamento</b>	Visual, pelo Fiscal do contrato e responsáveis pelos setores.	
<b>Periodicidade</b>	Diária.	
<b>Mecanismo de cálculo</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
<b>Início de vigência</b>	Conforme contrato.	

<b>Ocorrência / Pontuação</b>	Deixar de limpar áreas cobertas pelo objeto da contratação, de acordo com a escala e periodicidade estabelecida pela Administração.	0,5 pontos por ocorrência
	Resultado ineficiente da limpeza, tais como: manchas nos pisos ou vidros, sujeira no chão, paredes, janelas, utensílios para preparo e fornecimento de alimentos, equipamentos, freezer, geladeiras, fogões, câmara fria, etc.	0,5 ponto por ocorrência
	Utilização inadequada dos produtos de limpeza, prejudicando o resultado dos serviços e segurança de seus colaboradores.	0,5 ponto por ocorrência
<b>Faixas de ajustes no pagamento</b>	Serão registrados as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de Descontos.	
<b>Observações</b>	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
<b>INDICADOR Nº 5 QUALIDADE DAS REFEIÇÕES</b>		
<b>Finalidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantir que as refeições ofertadas tenham boa qualidade organolépticas de cor, sabor, textura, temperatura e apresentação.</li> </ul>	
<b>Meta a Cumprir</b>	100% das preparações de qualidade.	
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local e checklist.	
<b>Forma de acompanhamento</b>	Avaliação qualitativa realizada pelo fiscal do contrato e responsáveis pelos setores.	
<b>Periodicidade</b>	Diária.	
<b>Mecanismo de cálculo</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
<b>Início de vigência</b>	Conforme contrato.	
<b>Ocorrência / Pontuação</b>	Alimentos servidos no buffet ou porcionados em marmitas com fora dos padrões de qualidade estabelecidos de cor, sabor, textura, temperatura e apresentação não correspondentes.	0,5 pontos por ocorrência
<b>Faixas de ajustes no pagamento</b>	Serão registrados as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de Descontos.	
<b>Observações</b>	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
<b>INDICADOR Nº 6 CONFORMIDADE DAS REFEIÇÕES</b>		
<b>Finalidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantir que as refeições ofertadas estejam de acordo com o Edital estabelecido respeitando a adequação de peso, variedade, segurança (química, física e</li> </ul>	

	biológica), respeitando a variedade de frutas e hortaliças.	
<b>Meta a Cumprir</b>	100% das preparações em conformidade com edital.	
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local e checklist.	
<b>Forma de acompanhamento</b>	Avaliação quantitativa e qualitativa realizada pelo fiscal do contrato e responsáveis pelos setores.	
<b>Periodicidade</b>	Diária.	
<b>Mecanismo de cálculo</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
<b>Início de vigência</b>	Conforme contrato.	
<b>Ocorrência / Pontuação</b>	Alimento com risco físico, químico ou biológico.	2,0 pontos por ocorrência
	Alimento fora da adequação de peso previsto em Edital.	0,5 ponto por ocorrência
	Falta de fornecimento de frutas, vegetais e outros grupos alimentares com variedade e periodicidade como consta em Edital.	0,5 ponto por ocorrência
<b>Faixas de ajustes no pagamento</b>	Serão registrados as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de Descontos.	
<b>Observações</b>	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
<b>INDICADOR Nº 7 ELABORAÇÃO DOS MAPAS DAS DIETAS</b>		
<b>Finalidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantir que os mapas das dietas sejam elaborados em conformidade com as exigências previstas em Edital, para pacientes livres e especiais e funcionários.</li> </ul>	
<b>Meta a Cumprir</b>	100% dos planejamentos elaborados em conformidade com o Edital.	
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local.	
<b>Forma de acompanhamento</b>	Conferência e aprovação dos mapas de dietas elaborados pela contratada.	
<b>Periodicidade</b>	Diária.	
<b>Mecanismo de cálculo</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada	
<b>Início de vigência</b>	Conforme contrato.	
<b>Ocorrência / Pontuação</b>	Falta de cumprimento das alterações nos mapas das dietas solicitadas pela contratante.	0,5 pontos por ocorrência
	Falta de envio de material para avaliação e aprovação pela contratada.	0,5 pontos por ocorrência
	Falta de cumprimento do mapa de dieta previamente aprovado, tais como trocas, ou falta de preparos, substituições não aprovadas, etc.	0,5 pontos por ocorrência
<b>Faixas de ajustes no</b>	Serão registrados as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados,	

<b>pagamento</b>	pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de Descontos.	
<b>Observações</b>	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
<b>INDICADOR Nº 8 ROTINA DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES</b>		
<b>Finalidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantir que as refeições sejam ofertadas dentro dos horários estabelecidos pela administração da contratada e quando solicitado entregas de refeições extras previstas no Edital.</li> </ul>	
<b>Meta a Cumprir</b>	100% das refeições entregues dentro dos horários estabelecidos.	
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local e checklist.	
<b>Forma de acompanhamento</b>	Visual, pelo Fiscal do contrato e responsáveis pelos setores.	
<b>Periodicidade</b>	Diária.	
<b>Mecanismo de cálculo</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
<b>Início de vigência</b>	Conforme contrato.	
<b>Ocorrência / Pontuação</b>	Falta de cumprimento dos horários estipulados pela contratada.	0,5 pontos por ocorrência
	Deixar de entregar Kit lanche 1 quando solicitado pela contratada conforme previsto em Edital.	0,5 pontos por ocorrência
<b>Faixas de ajustes no pagamento</b>	Serão registrados as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de Descontos.	
<b>Observações</b>	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
<b>INDICADOR Nº 9 CONTROLE DE TEMPERATURA E COLETA DE AMOSTRAS</b>		
<b>Finalidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantir que seja aplicada de forma efetiva o controle de temperatura para armazenamento dos alimentos na câmara fria, freezer, geladeiras, assim como seu porcionamento no buffet e entrega de marmitas. Assim como apresentação de relatórios de controle das temperaturas pela contratada.</li> <li>Garantir que sejam coletadas amostras, cerca de 100g de cada alimentos e acondicionadas por até 72 horas para controle microbiológico como previsto em Edital.</li> </ul>	
<b>Meta a Cumprir</b>	100% dos equipamentos com temperatura controlada.	
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local e relatórios apresentados pela contratada.	
<b>Forma de acompanhamento</b>	Visual, pelo Fiscal do contrato e responsáveis pelos setores.	

<b>Periodicidade</b>	Semanal.	
<b>Mecanismo de cálculo</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
<b>Início de vigência</b>	Conforme contrato.	
<b>Ocorrência / Pontuação</b>	Falta de apresentação de relatórios de temperaturas de forma semanal.	0,5 ponto por ocorrência
	Falta de equipamento próprio para conferência de temperaturas de câmara frita, freezer e geladeiras.	0,5 ponto por ocorrência
	Deixar de coletar amostrar das preparações servidas assim como não realizar o descarte após as 72 horas previstas.	0,5 ponto por ocorrência
<b>Faixas de ajustes no pagamento</b>	Serão registrados as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de Descontos.	
<b>Observações</b>	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
<b>INDICADOR Nº 10 ARMAZENAMENTO E COLETA DE LIXO</b>		
<b>Finalidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantir correto armazenamento e coleta de resíduos, conforme PGRSS implantado na instituição.</li> </ul>	
<b>Meta a Cumprir</b>	Em 100% dos dias seguir com armazenamento e coleta como especificado no plano de gerenciamento de resíduos da instituição.	
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local e checklist.	
<b>Forma de acompanhamento</b>	Visual, pelo Fiscal do contrato e responsáveis pelos setores.	
<b>Periodicidade</b>	Diária.	
<b>Mecanismo de cálculo</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
<b>Início de vigência</b>	Conforme contrato.	
<b>Ocorrência / Pontuação</b>	Faltar com a coleta de lixo, deixando resíduos acumulados na área de armazenamento.	1 ponto por ocorrência
	Faltar com a correta higienização e organização da área de armazenamento de lixo.	0,5 ponto por ocorrência
	Deixar de separar corretamente os resíduos orgânicos e recicláveis.	0,5 ponto por ocorrência.
<b>Faixas de ajustes no pagamento</b>	Serão registrados as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de Descontos.	
<b>Observações</b>	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	

INDICADOR Nº 11 DA CONSERVAÇÃO DO LOCAL E DA INFRAESTRUTURA		
<b>Finalidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantir a estrutura necessária para atendimento da demanda da unidade.</li> </ul>	
<b>Meta a Cumprir</b>	Em 100%	
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local e checklist.	
<b>Forma de acompanhamento</b>	Visual, pelo Fiscal do contrato e responsáveis pelos setores.	
<b>Periodicidade</b>	Mensal.	
<b>Mecanismo de cálculo</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
<b>Início de vigência</b>	Conforme contrato.	
<b>Ocorrência / Pontuação</b>	Não manter quantitativo mínimo de mesas e cadeiras compatíveis com 60 lugares no Refeitório da Unidade	0,5 ponto por ocorrência
	Não informar a Unidade quanto a necessidade de baixa patrimonial de item da CONTRATANTE sucateado, com a apresentação do referido bem	1,0 ponto por ocorrência
	Não realizar a devida reposição de itens sucateados, sejam da contratada ou da contratante	2,0 pontos por ocorrência
	Não efetuar os reparos e adaptações relativos à manutenção predial, apontados pela contratante	3,0 pontos por ocorrência.
<b>Faixas de ajustes no pagamento</b>	Serão registrados as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de Descontos.	
<b>Observações</b>	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
DESCONTOS		
Pontos	Desconto	
2,0 a 5,0	1% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência	
5,1 a 8,0	2.5% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência	
8,1 a 11,0	4% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência	
11,1 a 14,0	5,5% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência	
14,1 a 16,0	7% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência	
16,1 a 20,0	8,5% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência	
20,1 a 25,0	10% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência	
1.	O descumprimento da mesma condição contratual (reincidência), apurada por ocorrência, dentro do mês de competência, sofrerá acréscimo de 5,0 pontos na contagem final do desconto.	
2.	Condutas reincidentes no decorrer do contrato devem ser avaliadas pela Gestão do contrato para a aplicação das devidas sanções, sem prejuízo do desconto correspondente.	

Francisco Beltrão, 07 de abril de 2025.

## ANEXO II DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. O licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar, no prazo máximo de **2 (duas) horas**, a contar da notificação, os documentos de habilitação, os quais devem ser enviados por processo eletrônico de comunicação à distância conforme estabelecido no presente Edital:

**1.1 CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO CADASTRAL** de fornecedor, que poderá ser feito e emitido pelo Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços GMS, no portal <https://gms.pr.gov.br/>, e os documentos abaixo descritos, salvo os já estejam contemplados e válidos no referido certificado:

A documentação de habilitação referida no Capítulo do Título II da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 poderá ser:

- a) apresentada em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração;
- b) substituída por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que previsto no edital e que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto nesta Lei;
- c) dispensada, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor indicado no inciso III do art. 70 da Lei n.º 14.133/2021.

**1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA:** Cédula de Identidade, no caso de pessoa física. Registro comercial, no caso de empresa individual. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País. Procuração do representante do licitante no pregão, se for o caso.

**1.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal; Certidões de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias); Fazenda Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação); e Fazenda Municipal; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal n.º 12.440/2011; Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

### 1.4 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

1.4.1 O fornecedor deverá encaminhar:

1.4.1.1 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

1.4.1.2 para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

1.4.1.3 os documentos exigidos no item 1.4.1.1 serão limitados ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

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

**1.4.1.4** a comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

**1.4.1.5** As empresas, cadastradas ou não no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços GMS, no portal <https://gms.pr.gov.br/>, deverão apresentar resultado: superior ou igual a 1,0 (um) no índice de Liquidez Geral (LG); superior ou igual a 1,0 (um) no índice de Solvência Geral (SG); superior ou igual a 1,0 (um) no índice de Liquidez Corrente (LC).

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

**1.4.1.7** As empresas deverão comprovar capital ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação ou item pertinente.

#### **1.5 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**1.5.1** Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o bom desempenho da empresa na prestação de serviços pertinentes ao objeto da licitação, compatível em características, quantidades e prazos;

**1.5.2** Registro ou Inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

**1.5.3** Alvará de Funcionamento emitido pelo Município;

**1.5.4** Certidão de Registro e Quitação no Conselho Regional de Nutrição (CRN) que atesta o registro e a regularidade do profissional junto ao Conselho, documento oficial emitido pelo CRN, na jurisdição onde exerce suas atividades; • Alvará de Licença Sanitária vigente emitido pela autoridade Sanitária Estadual ou Municipal

**\*\*\* No caso de não constar campo específico para o documento na plataforma, anexar o respectivo no campo "outros documentos".**

**\*\*\* Não será permitido a inclusão/uploads de documentos compactados na plataforma.**

#### **1.6 DECLARAÇÃO DE QUE O LICITANTE TOMOU CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES E DAS CONDIÇÕES LOCAIS PARA O CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES OBJETO DA LICITAÇÃO (Anexo VI);**

**1.7 DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO, NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES, DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LOGÍSTICA REVERSA DOS PRODUTOS E DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS (Anexo V).**

**1.8 COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE ME OU EPP**, se for o caso: Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente, **além de Declaração escrita** sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de

empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, estando apto a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006 (**ANEXO IX**), bem como o Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução n.º 1.418, de 2012, do Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (art. 122, parágrafo único do Decreto Estadual n.º 10.086/2022).

**1.8.1** De acordo com o art. 43, §1º, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**1.8.1.1** A prorrogação do prazo previsto no item anterior deverá ser concedida pela Administração sempre que requerida pelo licitante, salvo na hipótese de urgência da contratação, devidamente justificada.

**1.9** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**1.10** Na hipótese do item 1.8.1, as microempresas, as empresas de pequeno porte e os microempreendedores individuais deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**1.11** Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

**1.12** Todos os documentos apresentados deverão identificar o licitante, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando o licitante for a matriz, ou da filial, quando o licitante for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz). Quando a proposta for apresentada pela MATRIZ, e o fornecimento for através de sua filial, o CNPJ da filial deverá constar da proposta.

**ANEXO III**  
**MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX Ano: XXXX**

**DADOS DO PRESTADOR DE SERVIÇO**

Prestador de serviço			
CNPJ/CPF :		Inscrição Estadual :	
Endereço :			
Bairro:			
CEP:		Cidade:	Estado:
Telefone:		Fax:	e-mail:
Banco:	Agência:	Conta-corrente:	

Constitui objeto desta licitação: contratação de serviços continuados de XXXXXX, para atender ao(à) ÓRGÃO/ENTIDADE.

**2. A validade da proposta é de 180 (cento e oitenta) dias.**

3. A empresa vencedora é responsável pela qualidade do serviço contratado, inclusive, durante o período de garantia. O Contratado deverá reparar, corrigir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou dos materiais utilizados.

4. Os preços cotados contemplam todos os custos diretos, indiretos e despesas que compõem a prestação de serviços, tais como as despesas com impostos, taxas e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no Contrato.

5. Quando for o caso, os preços cotados contemplam o custo do fornecimento de materiais inerentes ao serviço e os demais relacionados ao objeto, conforme definido no Termo de Referência.

6. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.

7. O arrematante DECLARA que, para fins do disposto no § 1.º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, a proposta 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 entrega desta proposta.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Representante Legal

## ANEXO IV

### MODELO DE PROCURAÇÃO<sup>1</sup>

OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no(a) Pregão Eletrônico n.º XXXX/XXXX, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de prestação de serviços, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

\_\_\_\_\_  
OUTORGANTE

<sup>1</sup> A procuração deverá ser acompanhada de cópia do documento oficial de identidade do outorgado.

**ANEXO V**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO**

(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

- a)** que não incide em nenhuma das situações contidas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021;
- b)** que não 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;
- c)** que nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) 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.
- d)** que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII, da Constituição Federal;
- e)** que não incide em nenhuma das situações impeditivas à contratação, indicadas no Decreto Estadual nº 2.485/2019, que veda o nepotismo nos Órgãos e entidades estaduais nas contratações celebradas pela Administração Pública do Estado do Paraná;
- f)** que atesta o atendimento à Política Pública Ambiental de licitação sustentável, em especial, que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada;
- g)** que consente com o fornecimento de dados pessoais em atendimento à LGPD;
- h)** que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas; e
- i)** que a proposta econômica 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 condutas vigentes na data de entrega da proposta.

Local e data.

---

**Nome do representante legal**

**ANEXO VI**  
**MODELOS DE DECLARAÇÃO**

**02 – TERMO DE VISTORIA**

(timbre ou identificação do licitante)

Pregão Eletrônico nº XX/XXXX

Declaramos que a empresa XXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXX estabelecida na cidade de XXXXX, Estado de XXXXX, no endereço XXXXX, telefone nº XXXX, por meio de seu representante XXXXX, portador do R.G nº XXXXX, expedido pela XXXXX, para fins de participação na licitação, vistoriou as instalações do XXXXX [ÓRGÃO/ENTIDADE], onde tomou conhecimento dos aspectos técnicos e das condições para a execução dos serviços, estando satisfeita com as informações e esclarecimentos obtidos na aludida visita e plenamente capacitada a elaborar a proposta para a licitação em tela, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.

Por ser verdade, firmamos o presente.

XXXX [Local], XX de XXXX de XXXX.

[NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DO LICITANTE – NOME DA EMPRESA]

[NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL]

**ANEXO VII**  
**MODELOS DE DECLARAÇÃO**

**03 – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO**

(timbre ou identificação do licitante)

Pregão Eletrônico nº XX/XXXX –

Declaro que a empresa XXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXX estabelecida na cidade de XXXXX, Estado de XXXXX, no endereço XXXXX, telefone nº XXXX, por meio de seu representante legal XXXXX, portador do R.G nº XXXXX, expedido pela XXXXX, para fins de participação nessa licitação, tem pleno conhecimento das condições locais e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e assume total responsabilidade por este fato, de forma que a falta de conhecimento das condições do local, onde serão executados os serviços, não será utilizada para quaisquer questionamentos futuros e jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.

Por ser verdade, firmo o presente.

XXXX [Local], XX de XXXX de XXXX.

[NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DO LICITANTE – NOME DA EMPRESA]

**ANEXO VIII**  
**LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

<b>Hospital Regional Do Sudoeste Walter Alberto Pecóits – HRS</b>
<b>Local de Prestação dos Serviços:</b> Rodovia Contorno Leste, nº 200, Bairro Água Branca CEP 85.601-270, Francisco Beltrão – PR
<b>Responsável pelo Recebimento:</b> Regeane Moraes Palavicini – Enfermeira
<b>Telefone:</b> (46) 3199-1700 – Ramal 1764
<b>Horário de Funcionamento:</b> 08h às 17h

## ANEXO IX

### MINUTA PADRÃO - CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO

#### CONTRATO ADMINISTRATIVO N° [XXXXXXXXX]

**CONTRATANTE: FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ – FUNFEAS**, instituída pela Lei Estadual n° 17.959 de 11 de março de 2014, inscrita no CNPJ/MF sob o n° 24.039.073/0001-55, doravante denominada de **CONTRATANTE**, com sede e foro nesta Capital, situada na Rua do Rosário, n° 144, 10° andar, CEP 80.020-110 neste ato representada por seu Diretor Presidente, **GERALDO GENTIL BIESEK**, portador do RG n.º 3.177.159-5 e CPF/MF n° 555.399.129-34, e por seu Diretor Administrativo, **MARCOS AURÉLIO SOUZA PEREIRA**, portador do RG n° 4.283.953-4, e inscrito no CPF/MF sob o n° 597.036.369-34.

**CONTRATADO(A):** [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, e-mail XXXXXXXX e telefone XXXXXXXX.

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital do Pregão Eletrônico n.º 0000/202\_ XXXX (protocolo n.º 00.000.000-0) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do licitante vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

#### 1 OBJETO:

Prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, conforme descrito no Termo de Referência.

#### 2 FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º XXXXXXXX, objeto do processo administrativo n.º 23.482.824-0, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXX, de XXXXXXXX e conforme ato de autorização nas fls. [XXXX] deste protocolo.

#### 3 PREÇO E VALOR DO CONTRATO:

**3.1** O Contratante pagará ao Contratado os preços (unitários/global) previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato.

**3.2** O valor total do contrato é de R\$ XXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO).

**3.3** No preço pactuado estão incluídas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação, além dos materiais inerentes à prestação dos serviços contratados.

#### 4 REAJUSTE

**4.1** Os preços inicialmente contratados são fixos e irajustáveis no prazo de um ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, que é 04/04/2025, data esta que se refere ao mapa de formação de preço por meio do qual foi realizada a pesquisa de mercado.

**4.2** Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. A metodologia adotada para a definição do índice foi divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), como referência oficial para a correção monetária. O reajuste será calculado com base na variação acumulada do IPCA nos 12 meses anteriores à data do reajuste, garantindo a atualização dos valores conforme a inflação do período. A correção pelo IPCA

permite que os valores contratuais sejam ajustados de acordo com a perda do poder de compra da moeda, preservando o equilíbrio econômico do contrato.

**4.2.1** O contratado ao assinar aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo.

**4.2.2** O reajuste deverá ser solicitado pelo Contratado mediante requerimento protocolado até 30 (trinta) dias antes do fim de cada período de doze meses.

**4.2.3** Caso o contratado não solicite dentro do prazo que trata o item anterior, os efeitos do reajuste serão concedidos 30 (trinta) dias após a efetiva formalização do pedido.

**4.2.4** A Contratante terá um prazo de até 05 (cinco) dias para se manifestar quanto a solicitação que trata o item anterior.

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

**4.4** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

**4.5** Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

**4.6** Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

**4.8** O reajuste será realizado por apostilamento.

**4.8.1** Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

**4.8.2** A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

**4.9** Se, juntamente do reajustamento, houver a necessidade de prorrogação de prazo e/ou acréscimo e/ou supressão de serviços, é possível formalizá-lo no mesmo termo aditivo.

## **5 DA RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**

**5.1** A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 5.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**5.2** A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 5.3 deste edital, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**5.3** Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

**5.4** A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos serviços prestados, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

## **6 EXECUÇÃO E CONTROLE DOS SERVIÇOS:**

**6.1** A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.

**6.2** O serviço terá início em 15 dias, após a emissão de Nota de Empenho.

**6.3** Os serviços serão prestados no Hospital Regional Do Sudoeste Walter Alberto Pecóits – HRS, conforme o Anexo VIII, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência, que integra o presente contrato para todos os fins.

**6.4** Os serviços devem ser recebidos provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico; no prazo de 10 (dez) dias.

**6.5** Nos termos do art. 359 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos serviços até o valor previsto no inciso II do art. 75, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

**6.6** Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

**6.6.1** Na hipótese da verificação a que se refere o item anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**6.7** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto ou do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

**6.8** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes do termo de referência, da proposta ou do contrato, podendo ser fixado pelo fiscal do contrato, avaliado o caso concreto, um prazo para a substituição do bem, ou o refazimento do serviço, à custas do contratado, e sem prejuízo da aplicação das penalidades.

## **7 FONTE DE RECURSOS:**

### **7.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:**

Dotação orçamentária: 3.3000.3001.10.302.3.2.3

Elemento da despesa: 3.3.90.39

Fonte: 1 (Tesouro do Estado/SESA)

## **8 VIGÊNCIA:**

**8.1** O prazo de vigência do contrato é de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

## **9 PAGAMENTO:**

**9.1** O pagamento de cada fatura deverá ser realizado em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento da contratada em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos, e da verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

**9.2** Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na prestação de serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais.

**9.2.1** Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

**9.3** O prazo estabelecido no item 9.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

**9.3.1.** Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

**9.4** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

**9.5** O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

**9.6** Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

## **10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE**

**10.1.1** Executar os serviços conforme especificações do termo de referência e de sua proposta, com o perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios inerentes à execução do objeto do Contrato;

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

**10.1.3** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos ao Contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

**10.1.4** Utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

**10.1.5** Relacionar os trabalhadores que executarão os serviços na sede do Contratante, além de provê-los conforme as exigências de segurança do trabalho, se for o caso;

**10.1.6** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao Contratante;

**10.1.7** Instruir os trabalhadores que eventualmente executarem os serviços na sede do Contratante quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

**10.1.8** Relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

**10.1.9** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

**10.1.10** Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

**10.1.11** Manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

**10.1.12** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

**10.1.13** Ceder os direitos patrimoniais relativos ao projeto ou serviço técnico especializado, para que a Administração possa utilizá-lo de acordo com o previsto no Termo de Referência, nos termos do artigo 349, XVIII, do Decreto Estadual nº 10.086/2022;

**10.1.14** Quando o projeto se referir à obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos incluirá o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra;

**10.1.15 Garantir ao Contratante:**

a) o direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo ao Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

b) os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e os demais produtos gerados na execução do Contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiras subcontratadas, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa do Contratante.

**10.1.16** Proceder ao fornecimento das refeições cumprindo todas as especificações determinados pela CONTRATANTE;

**10.1.17** Dispor de pessoal com qualificação técnica na área de implementação, execução do preparo, porcionamento, distribuição e recolhimento de refeições pelo efeito de cumprimento do objeto do presente termo, a fim de atender a demanda; deverá cumprir o quantitativo mínimo de profissionais seguindo o dimensionamento de Recursos Humanos para UAN por número de leitos ativos, baseado em cálculo da literatura específica (Mezomo 2020);

**10.1.18** Designar por escrito, no ato do recebimento da **Autorização de Serviços, preposto(s)** que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

**10.1.19** Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários, e demais atribuições contidas na Resolução CFN nº600/2018.

**10.1.20** Será vedado aos funcionários da CONTRATADA atender, consentir ou acatar qualquer solicitação que vier a ser feita por colaboradores que não pertençam ao quadro da Unidade de Nutrição e Dietética e Hotelaria Hospitalar das Unidades da CONTRATANTE;

**10.1.21** Quando existirem falhas de funcionários da CONTRATADA que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o CONTRATANTE; e quando não houver tempo hábil para refazê-las, as mesmas serão descontadas do solicitado/entregue;

**10.1.22** Caberá à CONTRATADA fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, conforme as recomendações da CONTRATANTE, mantendo disponíveis os respectivos registros para conferência e certificação da CONTRATANTE a cada refeição;

**10.1.23** Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, a CONTRATADA deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes, plantonistas e colaboradores até nova contratação;

**10.1.24** Havendo a necessidade de transporte das refeições do local de preparo até a Unidade Hospitalar, deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado, com garantia de controle de tempo e temperatura, registrados em planilha, das mesmas segundo normas e legislação vigente;

**10.1.25** Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

**10.1.26** A contratada deverá apresentar à contratante, no prazo máximo de **20 dias corridos após a assinatura do contrato** o **PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente)** e o **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, MANUAL DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES (Rotina operacional dos colaboradores na UND)** e **MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR** contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para a Unidade de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 16 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

**10.1.27** Implantar de forma adequada, sob a avaliação do **Gestor e Fiscal do Contrato** e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), a **planificação (programação, execução e supervisão permanente)** dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades da Unidade de Nutrição e Dietética, com plano de contingência baseado em Mapas de Risco de Qualidade e todos devem ficar disponibilizados (cópia) na Unidade Hospitalar;

**10.1.28** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos

necessários à produção e distribuição de refeições em todas as dependências do Hospital, bem como disponibilizar aos seus funcionários local adequado para guarda de objetos pessoais, local e materiais, equipamentos e insumos adequados e necessários para realizar as refeições, descanso durante o intervalo da jornada, e demais encargos trabalhistas conforme legislação vigente, sem ônus para a CONTRATANTE;

**10.1.29** Os veículos envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA, próprio para transporte de alimentos, conforme legislação vigente que regulamenta a atividade, inclusive com licença sanitária do veículo. A CONTRATADA deverá manter o veículo de transporte em perfeito estado de conservação e higiene, com os devidos registros;

**10.1.30** Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível, com resposta formalizada a Instituição no prazo máximo de 5 dias úteis;

**10.1.31** Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

**10.1.32** Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos no item 8.1.58, no prazo máximo de uma 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço;

**10.1.33** Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços, com observância às recomendações aceitas pelas boas técnicas, normas e legislações pertinentes ao objeto do serviço em comento;

**10.1.34** Responder ao CONTRATANTE pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus colaboradores e supervisores (Nutricionistas), diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela CONTRATANTE;

**10.1.35** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus colaboradores, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus colaboradores e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei;

**10.1.36** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

**10.1.37** Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;

**10.1.38** Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;

**10.1.39** Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

**10.1.40** Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao CONTRATANTE ou a terceiros;

**10.1.41** Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o CONTRATANTE não aceitará qualquer imputação nesse sentido;

**10.1.42** Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no quadro da CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;

**10.1.43** Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus colaboradores nesse sentido;

**10.1.44** Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir **Relatório Consolidado de Medição**, além de outros relatórios/comprovantes conforme solicitado pelo Gestor/Fiscal do contrato, os quais se constituem em subsídio para a **Avaliação** dos serviços realizados – Indicadores de Qualidade;

**10.1.45** Proceder à contagem e registro do número de **refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos**, fornecidas/distribuídas, em conjunto com os nutricionistas e **fiscal do Contratante**, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado pela Instituição (**catraca, escala de trabalho, liberação de acompanhantes, listas impressas para assinaturas etc.**);

**10.1.46** Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela CONTRATANTE;

**10.1.47** Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução;

**10.1.48** Para a estocagem de insumos o Hospital disponibilizará uma pequena área. Para consumo superior a 07(sete) dias, trabalhando com quantidade mínima disponível em estoque para evitar a falta de insumos, a CONTRATADA deverá dispor de espaço próprio fora das dependências da CONTRATANTE. Devendo, portanto, manter sob sua responsabilidade almoxarifado próprio e fora das instalações da CONTRATANTE para armazenamento dos seus materiais e insumos necessários ao atendimento do objeto deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE;

**10.1.49** Adotar alternativas com plano de contingência, tais como: Troca ou Erro na dieta hospitalar confeccionada e/ou entregue, falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, desinsetização da cozinha, acidente com produtos químicos e de limpeza, falta de insumos, lote de preparação inadequado e outros que a Contratante solicitar, assegurando a prestação do serviço de forma adequado;

**10.1.50** Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das *refeições*, e higienização em geral, e água mineral para suplementos, módulos, e para pacientes quando prescritos por médico/nutricionista, sem ônus para o CONTRATANTE;

**10.1.51** Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;

**10.1.52** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a Unidade de Nutrição e Dietética (U.N.D.) do CONTRATANTE e da CONTRATADA;

**10.1.53** Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de colaboradores do CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Unidade de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários;

**10.1.54** Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis ao mesmo;

**10.1.55** Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CONTRATANTE;

**10.1.56** Responsabilizar-se pelo controle da qualidade e troca dos filtros de água da cozinha, mantendo registros das trocas;

**10.1.57 Obrigações Relativas aos Equipamentos, Utensílios e Dependências Físicas da Unidade de Nutrição e Dietética:**

**10.1.62.2** Fazer a instalação de sua infraestrutura de prestação de serviços no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos contados da data de recebimento da Autorização de Serviços, com o início do fornecimento da prestação a partir da data da Autorização de Serviços;

**10.1.62.3** Efetuar reparos e adaptações que se façam necessárias nas dependências da Unidade de Nutrição e Alimentação Hospitalar; bem como realizar manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, materiais e utensílios utilizados para a prestação dos serviços, mantendo registros atualizados na unidade CONTRATANTE;

**10.1.62.4** Fornecer e colocar à disposição do CONTRATANTE todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, forno de micro-ondas, cafeteira industrial, liquidificador, descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato, tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de investimento inicial;

**10.1.62.5** Fornecer equipamentos (computadores com acesso à internet, impressora, telefone com linha direta, entre outros), ferramentas e material de expediente de uso administrativo da CONTRATADA, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;

**10.1.62.6** Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 10 dias para equipamentos, providenciando equipamento reserva para evitar suspensão do fornecimento, e 02 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios de propriedade tanto da CONTRATANTE quanto da CONTRATADA, com ciência do Hospital, que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE;

**10.1.62.7** Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da CONTRATANTE, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial, além de providenciar sua reposição conforme ítem 8.1.57.3;

**10.1.62.8** Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, tanto dos equipamentos de propriedade do CONTRATANTE quanto da CONTRATADA, com ciência do Hospital, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE;

**10.1.62.9** Responsabilizar-se pela manutenção predial (efetuar reparos e adaptações que se façam necessários) das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, ralos, instalações hidráulicas (limpeza e manutenção da caixa de gordura) e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas, seguindo especificações e legislações vigentes; contemplando todas dependências da UAN incluindo a área de refeitório;

**10.1.62.10** Assegurar que as instalações físicas e dependências **da Unidade de Nutrição e Dietética** estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;

**10.1.62.11** Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações físicas e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e do CONTRATANTE;

**10.1.62.12** Apresentar relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

**10.1.62.13** Providenciar no prazo máximo de 02 (dois) dias, a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE, ou que forem inutilizados por quebra ou extravio;

**10.1.62.14** Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços;

**10.1.62.15** Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto da Unidade de Nutrição e Dietética;

**10.1.62.16** Identificar todos os equipamentos, de forma permanente, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: fornos, fogões, refrigeradores, freezers, carrinhos para transporte de alimentos, escadas, estantes, batedeiras, lavadoras de pratos, liquidificadores, centrifugas de frutas, fritadeiras, fornos de micro-ondas, carros de transportes de resíduos e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

**10.1.62.17** Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

**10.1.62.18** Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos (Procedimento Operacional Padrão, Legislação vigente e literatura) que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;

**10.1.62.19** Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás, utilizados em todas as etapas que envolvem a Produção, Transporte e Distribuição das refeições, adaptando e instalando registro de medição ou outro mecanismo equivalente.

**10.1.62.20** Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto e caixa de gordura, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

**10.1.62.21** Responsabilizar-se pelos materiais, insumos e infraestrutura do refeitório, mantendo o ambiente em perfeitas condições de uso, seguindo as recomendações sanitárias e legais; disponibilizar mesas e cadeiras compatíveis para 60 lugares; deverá seguir o layout estabelecido e autorizado pela CONTRATANTE, proporcionar televisor com acesso a programação, climatização adequada, dispensadores, mural para fixação de orientações aos comensais, estratégias audiovisuais educativas como folders, acrílicos e dispensadores, entre outras benfeitorias que forem necessárias.

#### **10.1.63 Sobre a equipe de trabalho:**

**10.1.63.1** Selecionar e preparar rigorosamente os colaboradores que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;

**10.1.63.2** Alocar os colaboradores que irão desenvolver os serviços contratados somente após apresentação do Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, efetivo e comprovado treinamento pertinente a **Unidade de Nutrição e Dietética**, com avaliação do conteúdo programático, por parte do **Gestor e/ou Fiscal do Contrato** e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), contemplando fundamentalmente:

- Noções, fundamentos, conceitos e princípios **Nutrição e Alimentação Hospitalar**;
- Noções de infecção hospitalar;
- Noções de manipulação de alimentos;
- Uso correto de EPI's e EPC's;
- Comportamento organizacional;
- Motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS;
- Normas e deveres;
- Rotina de trabalho a ser executada;
- Higiene pessoal **na Unidade de Nutrição e Dietética**;
- Saúde e segurança no trabalho;
- Contaminação e microrganismos;
- Tipos de dietas, dietas especiais servidas nos hospitais;
- Segurança alimentar;
- Técnicas de preparo e conservação de alimentos e
- Educação ambiental.

**10.1.63.3** Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade do CONTRATANTE, conforme dimensionamento aprovado pelo CONTRATANTE, deverá cumprir o quantitativo mínimo de profissionais seguindo o dimensionamento de Recursos Humanos para UAN por número de leitos ativos, baseado em cálculo da literatura específica (Mezomo 2020); mantendo profissionais nos horários predeterminados, observando o funcionamento ininterrupto do hospital, sendo respeitada a jornada de 44 horas semanal, com atendimento ininterrupto de 24 horas;

**10.1.63.4** Indicar um profissional **responsável técnico e supervisor direto pelo serviço** com formação em Nutrição, com experiência, comprovadamente capacitado, e regulamentado no conselho de Classe para o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes a uma Unidade de Nutrição e Dietética, que permanecerá na instituição durante o desenvolvimento das atividades diárias, e reportar-se, quando houver necessidade, aos responsáveis nutricionistas da CONTRATANTE e ao **Fiscal do Contrato**; Devendo obedecer o parâmetro numérico mínimo de referência para atuação do nutricionista, além de cumprir todas as atribuições pertinentes contidas na Resolução CFN nº600/2018

**10.1.63.5** Indicar os supervisores (Nutricionistas) da CONTRATADA, apresentando a escala de trabalho mensal à CONTRATANTE prevendo todos os dias e horários, que terão a obrigação de acompanhar as atividades diárias nos plantões diurnos e noturnos na ausência do responsável técnico e reportarem-se, quando houver necessidade, aos responsáveis nutricionistas da CONTRATANTE;

**10.1.63.6** Nomear **encarregados/líderes** de equipes responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços;

**10.1.63.7** Os colaboradores deverão ser disponibilizados em quantidades suficientes na Unidade Hospitalar para realização dos processos de confecção, porcionamento, distribuição, recolhimento e descarte das dietas, reposição de águas, cafés e demais serviços que destinar-se a Unidade de Nutrição e Dietética;

**10.1.63.8** Manter sediado junto à CONTRATANTE durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

**10.1.63.9** Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao **Fiscal do Contrato** a relação nominal constando de: nome, endereço residencial e telefone, na implantação dos serviços e sempre que alterada, bem como a escala de trabalho mensal, com as devidas escalas de atividades desenvolvidas por função (sempre anterior ao início do mês);

**10.1.63.10** O uniforme deverá ser composto de calça branca, blusa branca, gorro, jaleco branco e sapato de segurança em couro fechado. A apresentação dos uniformes deve ser reavaliada pela CONTRATADA, a fim de que proceda a substituição dos que não estão em boas condições;

**10.1.63.11** Fornecer a alimentação dos seus colaboradores, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a CONTRATANTE;

**10.1.63.12** Responsabilizar-se pelo transporte de seus colaboradores até o local de trabalho e vice-versa, bem como outros benefícios previstos na legislação trabalhista sem custos para a CONTRATANTE;

**10.1.63.13** Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus colaboradores no exercício de suas funções, provendo-os com equipamentos de proteção individual EPI's (diferentes tipos de luvas, máscaras descartáveis, máscara PFF2 ou N95, avental impermeável, bota de borracha) de acordo com a situação de risco, e conforme indicação do NUCIH e Medicina Ocupacional da CONTRATANTE;

**10.1.63.14** Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários;

**10.1.63.15** Realizar treinamentos e capacitações **permanentes ou sempre que necessários, quando treinamentos anteriores não forem efetivos**, aos colaboradores que estejam executando os serviços

nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, por meio de pessoas ou instituições habilitadas para emitir certificação e com habilidades para abordar os temas pertinentes a de **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar**;

**10.1.63.16** Instruir seus colaboradores quanto às necessidades de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE;

**10.1.63.17** Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários de forma clara e legível, com os devidos comprovantes mensais enviados às CONTRATANTE, incluindo registros dos pontos;

**10.1.63.18** Manter disciplina entre os seus funcionários no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo funcionário que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE;

**10.1.63.19** Atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de colaboradores não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

**10.1.63.20** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus colaboradores acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados/líder de equipes;

**10.1.63.21** Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus colaboradores em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

**10.1.63.22** Manter os colaboradores sujeitos às normas disciplinares das Unidades Hospitalares, porém, sem qualquer vínculo empregatício, cabendo à CONTRATADA todos os encargos e obrigações previstas na legislação social e trabalhista em vigor, quitando todas as obrigações trabalhistas vigentes, sociais, previdenciárias, tributáveis e as demais previstas na legislação específica. Não existirá para a CONTRATANTE, qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os colaboradores da CONTRATADA, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia;

**10.1.63.23** Preservar e manter a CONTRATANTE à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;

**10.1.63.24** Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;

**10.1.63.25** Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Estado do Paraná;

**10.1.64 Sobre Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoques**

**10.1.64.1** Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;

**10.1.64.2** Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;

**10.1.64.3** Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, mediante aprovação da CONTRATANTE, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

**10.1.64.4** Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, assegurando que não haja falta de insumos, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

**10.1.64.5** Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à recuperação do paciente, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional a mesma;

**10.1.64.6** Realizar o controle de temperatura no transporte e recebimento de gêneros alimentícios na Unidade Hospitalar, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente;

**10.1.64.7** Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, assegurando que não haja falta de materiais, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços,

**10.1.64.8** Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

**10.1.64.9** Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados;

#### **10.1.65 Sobre preparo e distribuição**

**10.1.65.1** Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, mantendo os alimentos não consumidos de imediato a uma temperatura de conservação superior a 65°C para alimentos quentes e inferior 10°C para salada e sobremesa, até o momento de ser servido, mantendo em recipientes próprios para alimentos e tampados;

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

**10.1.65.3** Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo CONTRATANTE;

**10.1.65.4** Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição, superior a 25%, por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros comunicando a equipe de nutrição da CONTRATADA;

**10.1.65.5** Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, sob temperatura controlada acima de 65°C;

**10.1.65.6** Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

**10.1.65.7** Transportar as refeições dos pacientes em carros fechados e de acordo com as normas sanitárias vigentes, devendo ser de material leve e lavável que produza o mínimo de ruído possível, devendo ser aprovado pela CONTRATANTE;

**10.1.65.8** Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou colaboradores do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. 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;

**10.1.65.9** Controlar o acesso ao uso do refeitório, sendo supervisionado pela CONTRATANTE;

**10.1.65.10** Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de qualquer tipo de alimento, preparados ou não, dos utensílios de mesa e afins, sem a prévia autorização dos responsáveis da CONTRATANTE;

**10.1.65.11** Elaborar e implantar, o **Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**; revisando e mantendo atualizado este, entregando uma cópia a Contratante, no prazo máximo de 15 dias corridos após a assinatura do contrato, mantendo em local de fácil acesso para consulta quando se fizer necessário;

**10.1.65.12** Utilizar para execução das rotinas o **Manual de Dietas Hospitalares (Anexo III)** e os **especificações técnicas – composição do cardápio e porcionamentos (Anexo II)**;

**10.1.65.13** Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos à equipe de Nutricionistas do **Contratante: Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após início do serviço na Unidade, POP's e Manual de Segurança Alimentar no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos após a assinatura do contrato**;

**10.1.65.14** Revisar e atualizar anualmente ou conforme necessidade o **Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimento, os POPS's e Manual de Segurança Alimentar** a serem adotados para

preparação de refeições/suplementos/módulos, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas, NUCIH e/ou NQSP do **Contratante**;

**10.1.65.15** Manter os Manuais Técnicos (**Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e POP's**) impressos à disposição dos funcionários em local visível e de fácil acesso, para eventuais consultas;

#### **10.1.66 Da Higienização**

**10.1.66.1** Apresentar ao Contratante, para pré-aprovação, os POPS's de Higienização de equipamentos, utensílios e bancadas que obedeçam à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução deles;

**10.1.66.2** Apresentar ao Contratante, para pré-aprovação, o "cardápio/menu" dos produtos e materiais saneantes utilizados pela empresa, contendo: produto, composição, indicação, diluição, EPI's, tempo de ação entre outros, com informações claras e de fácil leitura.

**10.1.66.3** Cumprir a Legislação Sanitária vigente.

#### **10.1.67 Das emergências**

**10.1.67.1** Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado e a continuidade dos serviços estabelecidos no presente termo de referência;

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

#### **10.1.62 Do atendimento às práticas de sustentabilidade**

**10.2.62.1** A Empresa compromete-se a adotar práticas de sustentabilidade em todas as suas atividades, especialmente no âmbito da prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar. É obrigação da Empresa implementar e manter um sistema de logística reversa, conforme descrito no tópico 6 deste Termo de Referência.

#### **10.2 São obrigações do Contratante:**

**10.2.1** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

**10.2.2** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

**10.2.3** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do serviço recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

**10.2.4** Comunicar ao contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

**10.2.5** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

**10.2.6** Efetuar o pagamento ao contratado no valor correspondente à prestação do serviço, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

**10.2.7** Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo contratado, no que couber;

**10.2.8** Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

**10.2.9** Ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

**10.2.10** Adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

**10.2.11** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado;

**10.2.12** Expedir **Autorização de Serviços**, em no máximo 10 (dez) dias úteis após a assinatura do Termo Contratual;

**10.2.13** Disponibilizar a CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas a realização das refeições internas, bem como distribuição das refeições;

**10.2.14** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e da alimentação dos colaboradores e plantonistas elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

**10.2.15** Facilitar exercício das funções da CONTRATADA, promovendo o bom entendimento entre seus colaboradores e os da CONTRATADA e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;

**10.2.16** Destinar local de Depósito de Material de Limpeza (DML) para a guarda de materiais de uso diário;

**10.2.17** Fornecer a CONTRATADA, local para guarda dos gêneros alimentícios para consumo semanal - limite de estoques 07 dias;

**10.2.18** Disponibilizar instalações sanitárias;

**10.2.19** Indicar os vestiários, de acordo com a disponibilidade de local, para a CONTRATADA utilizar pelos seus colaboradores;

**10.2.20** Inspeccionar e aprovar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações utilizados na unidade de nutrição da unidade Hospitalar;

- 10.2.21** Disponibilizar a CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes;
- 10.2.22** Prestar aos colaboradores da CONTRATADA as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;
- 10.2.23** Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;
- 10.2.24** Comunicar por escrito a CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 10.2.25** Exercer a **gestão e fiscalização do contrato** de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços, devendo estes papéis serem executados em conjunto com as nutricionistas e responsável técnica da Unidade de Nutrição e Dietética da Contratante, que possuem capacitação técnica, supervisão direta e indireta de todas as etapas envolvidas as vistas deste contrato, bem como, atividades privativas asseguradas pelos conselhos de classe de nutrição;
- 10.2.26** Orientar aos seus colaboradores para que não retire do refeitório nenhum tipo de alimento preparado ou não (bebidas, frutas, sobremesas etc.), utensílios de mesa ou outro objeto do ambiente;
- 10.2.27** Conferir e aprovar o quantitativo das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas;
- 10.2.28** Exercer a **fiscalização dos serviços** por meio de servidor(es) especialmente designado(s), na forma prevista na Lei nº 14.133/2021.
- 10.2.29** Avaliar mensalmente a **planificação (programação, execução e supervisão permanente)** dos serviços a serem executados pela CONTRATADA. Esta avaliação deve ser feita pelo **Gestor do Contrato** em conjunto com a Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH);
- 10.2.30** Avaliar o conteúdo programático do treinamento a ser ministrado pela CONTRATADA, pertinente a **Unidade de Nutrição e Dietética (Alimentação Hospitalar)**, por meio do **Gestor e Fiscal do Contrato** e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH);
- 10.2.31** Disponibilizar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), a ser observado tanto pelo **Gestor do Contrato** como pela CONTRATADA;
- 10.2.32** Conferir e aprovar a medição somente das refeições solicitadas com exceção daquelas canceladas em tempo hábil, 1 hora antes do porcionamento, ou desprezadas por prática inadequada de colaboradores da contratada;
- 10.2.33** Certificar e encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- 10.2.34** Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato.
- 10.2.35** A CONTRATANTE poderá sem prévio aviso realizar visitas, vistorias e inspeção nas instalações da contratada, tanto internas quanto externas, com frequência semestral ou quantas vezes julgar necessário, para verificação dos locais e condições em que são preparadas as refeições, podendo

ainda solicitar para a Vigilância Sanitária acompanhar a inspeção técnica, ou que a faça individualmente. Podendo emitir parecer técnico e relatórios com as observações realizadas para ciência e providências da CONTRATADA.

## **11 GARANTIA DE EXECUÇÃO:**

**11.1** Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

**11.1.1** Não se faz necessário, neste caso, pois se trata de prestação de serviços de especificidades comuns e que seu pagamento só será realizado após a efetivação do serviço, não correndo, assim, qualquer risco a administração de não execução contratual.

## **12 PENALIDADES:**

**12.1.** O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

**12.2.** A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;

b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;

c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

**12.3.** O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

**12.4.** A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratado.

**12.4.1.** A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

**12.5.** Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

**12.6** O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

**12.7** Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

**12.8** Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná,.

**12.9** Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

**12.10** As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

## **13 CASOS DE EXTINÇÃO:**

**13.1.** A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua extinção, com as consequências previstas em lei, no Decreto Estadual nº 10.086/2022 e neste contrato.

**13.2.** Constituem motivo para extinção do contrato:

**13.2.1.** O não cumprimento de cláusulas, condições, especificações, projetos e prazos;

**13.2.2.** O cumprimento irregular de cláusulas, condições, especificações, projetos e prazos,

**13.2.3.** A lentidão no seu cumprimento, levando o CONTRATANTE a presumir a não conclusão do serviço nos prazos estipulados;

**13.2.4.** O atraso injustificado no início do serviço sem justa causa e sem prévia comunicação ao CONTRATANTE;

**13.2.5.** A paralisação do serviço sem justa causa e sem prévia comunicação ao CONTRATANTE;

**13.2.6.** A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do CONTRATADO com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial do contrato, fusão, cisão ou incorporação, que afetem a boa execução desse exceto se autorizada pelo CONTRATANTE nos casos permitidos em lei;

**13.2.7.** O não atendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução, assim como as de seus superiores;

**13.2.8.** O cometimento reiterado de faltas na execução do ajuste, anotadas no Relatório de Fiscalização;

**13.2.9.** A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil do CONTRATADO;

**13.2.10.** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que, a juízo do CONTRATANTE, prejudique a execução do contrato;

**13.2.11.** A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

**13.2.12.** Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

**13.2.13.** A falta de integralização da garantia nos prazos estipulados;

**13.2.14.** Razões de interesse público justificadas e determinadas pela autoridade máxima do órgão ou entidade;

**13.2.15.** A supressão, por parte do CONTRATANTE, de serviços, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido legalmente;

**13.2.16.** A suspensão de sua execução, por ordem escrita do CONTRATANTE, por prazo superior a 3 (três) meses, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado à CONTRATADA, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas, até que seja normalizada a situação;

**13.2.17.** O atraso superior a 2 (dois) meses dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE decorrentes de serviços ou fornecimentos ou parcelas destes já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

**13.2.18.** A não liberação, por parte do CONTRATANTE, de área, local ou objeto para execução de serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

**13.2.19.** A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada e impeditiva da execução do contrato.

**13.2.20.** O descumprimento da proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

**13.2.21.** A superveniência da declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública;

**13.2.22.** O perecimento do objeto contratual, tornando impossível o prosseguimento da execução da avença.

**13.3** O presente instrumento poderá ser extinto:

**13.3.1** determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

**13.3.2** consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

**13.3.3** determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

**13.4** No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

**13.5** Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

**13.6** O Contratado, desde já, reconhece todos os direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

#### **14 ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:**

**14.1** Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

**14.1.1** Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**14.2** É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da contratada com outra pessoa jurídica, desde que:

**14.2.1** sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

**14.2.2** sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

**14.2.3** não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

**14.3** As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

**14.4.** Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

#### **15. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**15.1** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

#### **16. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

**16.1** O Contratante e o Contratado, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

**16.2** O tratamento de dados pessoais indispensáveis à prestação dos serviços por parte do contratado, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do contratante, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

**16.3** Os dados tratados pelo contratado somente poderão ser utilizados na prestação dos serviços especificada neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo contratante;

**16.4** Os registros de tratamento de dados pessoais que o contratado realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

**16.5** o Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

**16.6** o Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do contratante, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

**16.7** O eventual acesso, pelo contratado, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o contratado e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

**16.8** O encarregado do contratado manterá contato formal com o encarregado do contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

**16.9** A critério do controlador e do encarregado de Dados do contratante, o contratado poderá ser provocado a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

**16.10** o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

**16.11** Os representantes legais do contratado, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

**16.12** As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do contratado, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

**16.13** As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

**16.14** O contratante poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

**16.15** Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa subcontratada dependerá de autorização prévia do contratante, hipótese em que o subcontratado ficará sujeito aos mesmos limites impostos ao contratado.

**16.16** Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o contratado providenciará o descarte ou devolução, para o contratante, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

**16.17** As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do contratante à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

## **17. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**17.1** Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.

**17.2** Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais sobre contratos administrativos, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

**17.3** O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sistema GMS.

**17.4** As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Local e data

CONTRATANTE

CONTRATADO

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:

## ANEXO X

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n.º \_\_\_\_/\_\_\_\_\_, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

- ( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
- ( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
- ( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021.
- ( ) COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal nº 11488/2007.

DECLARA ainda:

1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;
2. Que não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte no ano-calendário de realização da licitação, nos termos do § 2º do Art. 4º da Lei Federal n.º 14.133/2021.

**Local e data**

\_\_\_\_\_  
**Representante Legal**

**ANEXO XI**
**TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA  
 BLL - BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL**

<b>Natureza do Licitante (Pessoa Física ou Jurídica)</b>	
Razão Social:	
Ramo de Atividade:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	CNPJ:
Telefone Comercial:	Inscrição Estadual:
Representante Legal:	RG:
E-mail:	CPF:
Telefone Celular:	
Whatsapp:	
Resp. Financeiro:	
E-mail Financeiro:	Telefone:
E-mail para informativo de edital	
ME/EPP: ( ) SIM ( ) Não	

1. Por meio do presente Termo, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema de Pregão Eletrônico da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

2. São responsabilidades do Licitante:

- Tomar conhecimento de, e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
- Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
- Observar a legislação pertinente, bem como o disposto no Estatuto Social e nas demais normas e regulamentos expedidos pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento;
- Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, conforme Anexo III.I
- Pagar as taxas pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.

3. O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo IV do Regulamento do Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

4. O Licitante autoriza a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

5. O presente Termo é por prazo indeterminado podendo ser rescindido, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios realizado e/ou em andamento.

O Licitante assume a responsabilidade de pagamento dos valores devidos até a data da última utilização do Sistema, e/ou até a conclusão dos negócios em andamento. Responsabilizando-se pelas informações prestadas neste Termo, notadamente as informações de cadastro, alterações contratuais e/ou de usuários do Sistema, devendo, ainda, informar a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil qualquer mudança ocorrida.

Local e data: \_\_\_\_\_

---

**(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)**

**OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ÚLTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).**

**ANEXO XII**
**ANEXO AO TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DA  
 BLL – BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL  
 INDICAÇÃO DE USUÁRIO DO SISTEMA**

Razão Social do Licitante:		
CNPJ/CPF:		
<b>Operadores</b>		
1	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	
2	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	
3	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	

O Licitante reconhece que:

- A Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- O cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;
- A perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil para o necessário bloqueio de acesso;
- O Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e o não pagamento das taxas ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, no Serviço de Proteção de Crédito e no SERASA e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Local e data: \_\_\_\_\_

**(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)**

### ANEXO XIII

#### **CUSTO PELA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA – SOMENTE PARA O FORNECEDOR VENCEDOR**

Editais publicados pelo sistema de aquisição:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento em 45 dias após a adjudicação – limitado ao teto máximo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

Editais publicados pelo sistema de registro de preços:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento parcelado em parcelas mensais (equivalentes ao número de meses do registro) e sucessivas com emissão do boleto em 60(sessenta) dias após a adjudicação – com limitação do custo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

O não pagamento dos boletos acima mencionados sujeitam o usuário ao pagamento de multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Em caso de cancelamento pelo órgão promotor (comprador) do pregão realizado na plataforma, o licitante vencedor receberá a devolução dos valores eventualmente arcados com o uso da plataforma eletrônica no respectivo lote cancelado.

#### **DA UTILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE APOIO (CORRETORAS) ASSOCIADAS**

A livre contratação de sociedades CÉLULAS DE APOIO (corretoras) para a representação junto ao sistema de PREGÕES, não exime o licitante do pagamento dos custos de uso do sistema da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil. A corretagem será pactuada entre os o licitante e a corretora de acordo com as regras usuais do mercado.

#### **DAS RESPONSABILIDADES COMO LICITANTE/FORNECEDOR**

**Como Licitante/Fornecedor, concordamos e anuímos com todos termos contidos neste anexo e nos responsabilizamos por cumpri-lo integralmente em seus expressos termos.**

Local e data:

\_\_\_\_\_  
**(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)**

**OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ÚLTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS)**