

EDITAL

A FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ – FUNEDS-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:

PREGÃO ELETRÔNICO: 09/2025 AMPLA CONCORRÊNCIA: LOTE 01	Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas: Até 09 h 30 min do dia 03/02/2026 Início da sessão / disputa de lances: 10 h 00 min do dia 03/02/2026 Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.
---	--

1 OBJETO:

A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, para atender as demandas do Hospital Regional do Litoral (HRL) pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de R\$ 9.539.186,40 (nove milhões e quinhentos e trinta e nove mil e cento e oitenta e seis reais e quarenta centavos).

3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

Dotação orçamentária: 476.010.122.036.163
Elemento da despesa: 3.3.90.39
Fonte: 1 (Tesouro do Estado/SESA)

4 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

O pregão será realizado por meio do sistema eletrônico de licitações [compras.gov](https://www.gov.br/compras/pt-br). O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o <https://www.gov.br/compras/pt-br>. O edital está disponível na internet, nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas <https://pncp.gov.br>.

Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) pregoeiro(a) HADI FADI ZAHER e equipe de apoio, designadas pela Resolução/Portaria n.º 107/2025, servidores do(a) FUNEDS.

E-mail: pregao.funeas@gmail.com

Endereço: Rua do Rosário, nº 144, 8º Andar, Centro, CEP 80.020-110, Curitiba-Paraná.

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

5 ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:**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 <https://www.gov.br/compras/pt-br> ou pelo e-mail pregao.funeas@gmail.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.

EM CASO DE EVENTUAL DIVERGÊNCIA ENTRE A DESCRIÇÃO DO ITEM DO CATÁLOGO DO SISTEMA COMPRAS.GOV.BR E AS DISPOSIÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA, PREVALECEM AS DISPOSIÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA.

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 PROPOSTA PARCIAL:

5.1. Não será permitido ao licitante oferecer proposta parcial.

6 RESERVA DE LOTES PARA ME E EPP:

6.1 O valor do lote 1 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.

6.2 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.

7 AMOSTRA:

7.1 Não será exigida do arrematante amostra do(s) objeto(s) licitado(s).

8 GARANTIA:

8.1 Não será exigida garantia da execução do contrato conforme item **11.1** do Termo de Referência.

9 CONSÓRCIO:

Será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, atendidas as condições do art. 15 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e do Decreto nº 10.086, de 2022 e aquelas estabelecidas neste edital, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.

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

9.2 O arrematante entregará, junto com os documentos de habilitação:

a) 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;

b) 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.

9.3 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.

9.4 A empresa consorciada está impedida de participar desta licitação por intermédio de mais de um consórcio ou isoladamente, inclusive na condição de subcontratada de outro licitante.

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

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

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

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

9.9 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.

9.10 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."

10 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 – Locais de Entrega;
- Anexo VII – Minuta de Contrato;
- Anexo VIII – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP.
- Anexo IX – Declaração LGPD.

CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO**1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO**

1.1 O pregão será realizado por meio eletrônico, no sistema de compras eletrônicas do Governo Federal, na página <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

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 de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

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 de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual <https://www.gov.br/compras/pt-br>, conforme instruções que podem ser obtidas na página <https://www.gov.br/compras/pt-br> ou, ainda, por meio dos telefones **0800.978.9001** para Capitais e Regiões Metropolitanas e **0800.978.9001** para demais localidades (suporte técnico).

1.4.1 O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual <https://www.gov.br/compras/pt-br> 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.

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 1 - 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 apenadas 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 n.º 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 as 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 no prazo previsto no edital, de acordo com o critério de disputa estabelecido no 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 Marca;

4.1.3 Fabricante;

4.1.4 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

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 no fornecimento dos bens.

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 2022.

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

4.8. 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.

4.9. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão

retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.10. 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.

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 R\$ 0,01 (um centavo de real)

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 (ou maior desconto)*, 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 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.26 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.

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

5.28 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.

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

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

5.28.3 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 5.28.2.

5.29 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.

6.2.2 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.

6.2.3 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).

6.4 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.

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

- 6.6** 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.
- 6.7** 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.
- 6.8** O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até **02 (duas) horas** sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.8.1** 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.
- 6.8.2** 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.
- 6.9** 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.
- 6.10** Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no chat a nova data e horário para a sua continuidade.
- 6.11** 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.
- 6.11.1** 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.
- 6.11.2** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.12** 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.
- 6.13** 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 e independente do critério de disputa.

8.1.2 As empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ (item 3.3) 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, 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 conduta 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 de 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 recursos 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 ou retirar a nota de empenho (ou documento equivalente) 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.

11.2 Para a assinatura do contrato ou retirada da nota de empenho, 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 ou retirar a nota de empenho, 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 a 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:

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 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 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).

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, 16 de janeiro de 2026.

GERALDO GENTIL BIESEK

Diretor Presidente – FUNEDS

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 Trata-se de Contratação de Empresa Especializada em Prestação de Serviços contínuos de Alimentação e Nutrição Hospitalar, para atender as demandas do Hospital Regional do Litoral (HRL) pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, conforme as especificações da planilha abaixo:

LOTE 01 – AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	Descrição	CÓD · GM S	CÓD · BR	QTDE MENSA L	QTDE PARA 12 meses	QTDE PARA 24 meses	VALOR UNITÁRIO	VALOR PARA 24 MESES
1	Desjejum Dieta Livre - Pacientes	0102-57891	5320	1.400	16800	33600	R\$ 6,61	R\$ 222.096,00
2	Colação - Dieta Livre - Pacientes			1.400	16800	33600	R\$ 5,26	R\$ 176.736,00
3	Almoço – Dieta Livre - Pacientes			1.400	16800	33600	R\$ 14,98	R\$ 503.328,00
4	Lanche da Tarde – Dieta Livre - Pacientes			1.400	16800	33600	R\$ 6,67	R\$ 224.112,00
5	Jantar - Dieta Livre - Pacientes			1.400	16800	33600	R\$ 18,14	R\$ 609.504,00
6	Ceia - Dieta Livre - Pacientes			1.400	16800	33600	R\$ 6,38	R\$ 214.368,00
7	Desjejum - Dieta Especial - Pacientes			1.700	20400	40800	R\$ 7,92	R\$ 323.136,00
8	Colação - Dieta Especial - Pacientes			1.700	20400	40800	R\$ 5,28	R\$ 215.424,00
9	Almoço - Dieta Especial - Pacientes			1.700	20400	40800	R\$ 18,70	R\$ 762.960,00
10	Lanche da Tarde - Dieta Especial - Pacientes			1.700	20400	40800	R\$ 6,50	R\$ 265.200,00
11	Jantar - Dieta Especial - Pacientes			1.700	20400	40800	R\$ 15,46	R\$ 630.768,00
12	Ceia - Dieta Especial - Pacientes			1.700	20400	40800	R\$ 6,99	R\$ 285.192,00
13	Desjejum - Acompanhantes			1.630	19560	39120	R\$ 7,00	R\$ 273.840,00
14	Almoço - Acompanhantes			1.630	19560	39120	R\$ 18,18	R\$ 711.201,60
15	Lanche da Tarde - Acompanhantes*			420	5040	10080	R\$ 7,82	R\$ 78.825,60
16	Jantar - Acompanhantes			1.630	19560	39120	R\$ 16,31	R\$ 638.047,20
17	Ceia - Acompanhantes*			420	5040	10080	R\$ 7,14	R\$ 71.971,20
18	Desjejum - Servidores/ Funcionários**			2.170	26040	52080	R\$ 6,49	R\$ 337.999,20
19	Almoço - Servidores/ Funcionários**			2.170	26040	52080	R\$ 15,39	R\$ 801.511,20
20	Lanche da Tarde - Servidores/ Funcionários**			2.170	26040	52080	R\$ 6,50	R\$ 338.520,00
21	Jantar - Servidores/ Funcionários**			1.860	22320	44640	R\$ 15,54	R\$ 693.705,60
22	Ceia - Servidores/ Funcionários**			1.860	22320	44640	R\$ 6,80	R\$ 303.552,00

23	Kit Lanche		400	4800	9600	R\$ 6,88	R\$ 66.048,00
24	Kit Fono		150	1800	3600	R\$ 7,36	R\$ 26.496,00
25	Kit Sopa		600	7200	14400	R\$ 9,66	139.104,00
26	Leite UHT integral (mL)		10.000	120000	240000	R\$ 1,89	453.600,00
27	Leite em pó integral instantâneo (gramas)		7.000	84000	168000	R\$ 0,05	R\$ 8.400,00
28	Farináceos e aditivos para o preparo de mamadeiras (gramas)		2.400	28800	57600	R\$ 0,57	R\$ 32.832,00
29	Porção de Fruta Extra		100	1200	2400	R\$ 5,91	R\$ 14.184,00
30	Porção de Gelatina Extra		100	1200	2400	R\$ 3,40	R\$ 8.160,00
31	Suco para Exames de Colonoscopia - litro		35	420	840	R\$ 5,12	R\$ 4.300,80
32	Bebida Administrativa (Café e chá) - litro		800	9600	19200	R\$ 5,42	R\$ 104.064,00
VALOR TOTAL DO LOTE (CRITÉRIO DE DISPUTA)							R\$ 9.539.186,40

O valor total do processo é de R\$ 9.539.186,40 (nove milhões e quinhentos e trinta e nove mil e cento e oitenta e seis reais e quarenta centavos).

Obs. 1: A disputa do lote se dará pelo Valor Global do Lote (Critério de Aceitabilidade de Preços).

Obs. 2: O valor do futuro contrato será a soma do valor global menos o desconto do valor proposto na fase de disputa do certame;

Obs. 3: O desconto resultante em percentual calculado: Desconto (%)=(1-Valor final da disputa/Valor global)*100

Obs. 4: Desconto obtido na sessão pública do pregão deverá ser aplicado linearmente a todos os itens no valor da proposta final enviada pela arrematante.

1.1.1 ORÇAMENTO POR CENTRO DE CUSTO

UNIDADE	VALOR TOTAL
HRL	R\$ 9.539.186,40

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.

1.1.4 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.

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE	CÓD. GMS	CÓD. BR	DESCRIÇÃO GMS
01	0102-57891	5320	Serviços de alimentação, TIPO: Nutrição e/ou Alimentação Hospitalar, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário

1.2.1 A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar deverá envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, funcionários e acompanhantes, com quantidade e composição definidas conforme o termo de referência, número de refeições, tipos de dietas e horários estabelecidos pela Contratante, com produção diária nas dependências da contratante.

1.2.2 À Contratada caberá equipar e adaptar o espaço concedido pela Contratante com pequenas reformas, se necessário, móveis, equipamentos e utensílios em perfeito estado de conservação e funcionamento para atender o objeto do presente Edital.

1.2.3 À Contratada caberá adquirir insumos, preparar e distribuir dietas livres e especiais (via oral) aos pacientes, acompanhantes, servidores, médicos e residentes do HRL conforme termo de referência e seus anexos sendo eles:

- Anexo A - Composição do Cardápio e Procedimentos;
- Anexo B - Cardápio Semanal Fixo Dieta Livre e Especiais e Substituições; e
- Anexo C – Guia de Operacionalização.

1.2.4 À Contratada caberá fazer as substituições solicitadas pelo Setor de Nutrição e Dietética – SND de preparações de grupos alimentares equivalentes mantendo o valor contratual da refeição.

1.2.5 À Contratada caberá se responsabilizar de maneira única, integral e exclusiva pelo bom estado e boa qualidade dos todos alimentos/preparos servidos.

1.2.6 À Contratada caberá ser responsável pelo gás utilizado na Unidade, limpezas de caixas de gorduras, controle de pragas e vetores nos ambientes utilizados.

1.2.7 À Contratada caberá respeitar todo e qualquer requisito constante nas RDCs listadas abaixo. Sendo assim, situações omissas neste presente termo, mas constantes nessas resoluções são de responsabilidade da Contratada, exceto se citado diferentemente como obrigações da Contratante.

1.2.7.1 todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer rigorosamente aos critérios estabelecidos nas legislações específicas da área, em conformidade com os princípios do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e das BPFs (Boas Práticas de Fabricação), além dos procedimentos, diretrizes e técnicas previstas nas normas listadas abaixo

- RDC 275/2002 – Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimento Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.
- RDC 216/2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Resolução SESA 165/2016 – Estabelece os Requisitos de Boas Práticas para Instalação e Funcionamento e os Critérios para Emissão de Licença Sanitária dos Estabelecimentos de Assistência Hospitalar no Estado do Paraná.
- Resolução CFN 600/2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 – Institui o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”;
- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 – Aprova o Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- Adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do objeto em consonância com o disposto no Decreto Estadual PR 4.993/16, Art. 49.
- Atender a Resolução CONAMA nº 20/1994 no que se refere a equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.
- Atender a Portaria 3214 e seus anexos, do Ministério do Trabalho, no tocante às exigências de segurança e medicina do trabalho;
- NR 5 – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes
- NR 6 – Equipamentos de Proteção Individual
- NR 9 – Programas de Prevenção de Riscos Ambientais
- NR 15 – Atividades e Operações Insalubres
- NR 17 – Ergonomia
- NR 26 – Sinalização de Segurança
- NR 32 – Segurança e saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde
- Demais legislações específicas vigentes no Estado do Paraná, sempre que aplicáveis.

1.2.8 A CONTRATADA deverá atender ao objeto deste Termo e usar como base para composição dos cardápios

os anexos A, B e C deste processo:

- Anexo A - Composição do Cardápio e Procedimentos
- Anexo B - Cardápio Semanal Fixo Dieta Livre e Especiais
- Anexo C - Guia de Operacionalização

1.2.9 A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias a partir da liberação da nota de empenho.

1.2.10 Todas as refeições servidas deverão ser produzidas dentro do espaço concedido pela CONTRATANTE. Se houver necessidade de espaço para Estocagem de Descartáveis e Insumos, além do espaço disponibilizado, fica às expensas da CONTRATADA em local Externo ao Hospital.

1.2.11 Os espaços concedidos pela CONTRATANTE, poderão ser adequados com Pequenas Reformas a cargo da CONTRATADA, com informação escrita e registro formal da autorização pelo Responsável da Infraestrutura da CONTRATANTE.

1.2.12 A aquisição de móveis, equipamentos e utensílios, deverá ser feita pela CONTRATADA e deverá estar em perfeito estado de conservação e funcionamento para atender o objeto deste processo.

1.2.13 Para a execução de todos os serviços mencionados, a CONTRATADA deverá garantir Mão de Obra Qualificada e Capacitada, bem como pessoal Técnico, Operacional e Administrativo, em número adequado que atenda ao descrito neste Termo de Referência. Disponibilizar número de colaboradores suficiente para atender as características e especificidades da CONTRATANTE, mantendo serviço funcionando 24 (vinte e quatro) horas diariamente.

1.2.14 A CONTRATADA se responsabilizará de maneira única, integral e exclusiva pelo bom estado, apresentação e qualidade de todos os alimentos preparados e servidos.

1.2.15 Será responsabilidade da empresa CONTRATADA: aquisição de insumos (gêneros e produtos alimentícios); recebimento; armazenamento; controle de estoque; controle de validade dos insumos; materiais de uso e consumo em geral (equipamentos, utensílios, louças, descartáveis, materiais de escritório, materiais de higiene e limpeza entre outros); pré preparo, cocção, preparo das dietas orais, porcionamento e montagem das dietas orais; controle de acesso ao buffet e refeições para o público autorizado, visto que o refeitório é compartilhado com os que não possuem direito a refeição, dividindo o mesmo espaço.

1.2.16 A CONTRATADA será responsável pela completa Higienização e Limpeza dos espaços sob uso exclusivo da mesma e ambientes disponibilizados e utilizados para desenvolver o serviço.

1.2.17 Emitir a nota fiscal de prestação de serviços com base nos relatórios de consumo, após conferência junto a Fiscal e autorização para emissão.

1.2.18 A solicitação de refeições para pacientes será realizada por meio de impressos entregues à CONTRATADA 30 (trinta) a 60 (sessenta) minutos antes do início de cada refeição;

1.2.19 A CONTRATADA deverá fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente e manter disponível os respectivos registros, enviando para a CONTRATADA. O faturamento será por refeição servida.

1.2.20 GRUPOS ATENDIDOS COM OS SERVIÇOS

1.2.20.1 Pacientes com dietas orais (livres e especiais) que estejam em atendimento nesta unidade Hospitalar seja em pronto atendimento, internado e/ou ambulatório, em casos que sejam solicitados pelo Setor de Nutrição e Dietética.

1.2.20.2 Acompanhantes à beira leito ou refeitório, conforme determinação da CONTRATANTE.

1.2.20.3 Servidores/funcionários em setores isolados ou refeitório, conforme determinação da CONTRATANTE, se necessário.

1.2.20.4 Comercialização de refeições para servidores SESA administrativos e colaboradores terceirizados que tenham interesse.

1.2.20.5 A elaboração dos cardápios das refeições destinadas a acompanhantes e plantonistas será de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá encaminhar à Fiscal do contrato, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, a proposta de cardápio para validação e aprovação.

1.2.20.6 Para os pacientes, serão adotados cardápios semanais preestabelecidos (anexo II), os quais deverão ser seguidos pela CONTRATADA. As dietas poderão ser individualizadas ainda, conforme prescrição do Médico ou Nutricionista responsável, sem alteração dos valores contratuais, sendo essas contabilizadas como Dieta Especial.

1.2.21 GESTOR DA UNIDADE E PREPOSTO

1.2.21.1 O Gestor da Unidade e Preposto será responsável por comunicar e orientar sobre as providências sempre que necessário.

1.2.21.2 O preposto da unidade deverá ser um Profissional Nutricionista, considerando que este é o profissional técnico especializado para trabalhar de forma segura com os alimentos sendo esses conhecimentos técnicos exigidos para a função. Será responsável pela equipe técnica da CONTRATADA e pela Supervisão do controle das condições do recebimento, da guarda, do pré-processamento, do processamento, do porcionamento e da distribuição das preparações e/ou dietas aos pacientes e para a coletividade sadia.

1.2.21.3 A Fiscal fará os contatos conforme a necessidade e o Gestor da Unidade e Preposto deverá responder com agilidade, registrando ciência e resolvendo de imediato o que for possível. Em caso de férias ou afastamento, deverá ser indicado um substituto com as mesmas responsabilidades e atribuições.

1.2.22 PROVISIONAMENTO

1.2.22.1 A Licitante CONTRATADA deverá provisionar diariamente um adicional de 5% (cinco por cento) sobre o total previsto de refeições, em todas as refeições servidas, bem como nos insumos necessários para sua execução, tais como copos, guardanapos, palitos, entre outros.

1.2.23 HORÁRIOS PADRONIZADOS DA DISTRIBUIÇÃO DOS SERVIÇOS DE DIETAS VIA ORAL E ÁGUA (DIETAS LIVRES E ESPECIAIS) PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES NO LEITO (ENFERMIARIAS):

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO	HORÁRIO DE IMPRESSÃO DOS MAPAS NO SISTEMA GSUS
DESJEJUM + ÁGUA	7:45	06:30
COLAÇÃO	10:00	08:30
ALMOÇO + ÁGUA	11:45	10:15
LANCHE DA TARDE + ÁGUA	15:00	13:30
JANTAR	17:45	16:15
CEIA + ÁGUA	20:00	18:00

1.2.23.1 Os horários padronizados de distribuição das dietas via oral para pacientes e acompanhantes no leito, deverão ser rigorosamente cumpridos, admitindo-se tolerância máxima de 10 (dez) minutos.

1.2.23.2 Para conclusão da distribuição do horário da refeição padrão de todos os pacientes, a CONTRATADA terá o tempo de 30 minutos para servir todos os pacientes, sendo assim o dimensionamento de copeiras deve ser estabelecido de acordo com os serviços.

1.2.23.3 Durante as 24 horas, sempre deixar um colaborador disponível para recebimento de chamados para eventuais liberações de dietas.

1.2.23.4 A CONTRATADA deverá disponibilizar, por sua conta, os equipamentos e materiais necessários à identificação individual das dietas e preparos produzidos para distribuição, conforme descrito a seguir:

- Impressora de etiquetas para identificação individual do paciente x dieta compatível com o sistema utilizado (padrão GSUS);
- Etiquetas autoadesivas compatíveis com a impressora, no tamanho 10 cm x 5 cm, para impressão da identificação individual de todas as dietas e preparos alimentares.

1.2.23.5 Após a emissão e entrega dos mapas de dietas e preparos, liberações de refeições por chamado deverão ser classificadas e contabilizadas da seguinte forma:

1.2.23.5.1 Kit Lanche: refeição solicitada após a emissão dos mapas das pequenas refeições e após os horários padrão dos kits sopa;

1.2.23.5.2 Kit Sopa:

- Refeição solicitada via chamado após a emissão dos mapas de almoço, até às 13h30;
- Ou, refeição de jantar solicitada via chamado após a emissão dos mapas de jantar, até às 22h30, desde que haja necessidade de refeição de sal.

1.2.23.6 Para qualquer solicitação de refeição feita pela CONTRATANTE, a CONTRATADA terá o prazo mínimo de 30 (trinta) minutos corridos para concluí-la, contado a partir do recebimento da solicitação. Ressalta-se que tais solicitações não deverão interferir no horário padrão previamente estabelecido para as refeições diárias.

1.2.23.7 Para acompanhantes de leitos pediátricos e de isolamento ou quando solicitado pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá servir as refeições diretamente nos leitos. Será demarcado no mapa de dieta quando for servir no leito, nos casos dos pacientes pediátricos e isolamentos.

1.2.23.8 Em situações excepcionais, a CONTRATANTE poderá determinar que todos os acompanhantes recebam suas refeições nos respectivos leitos, mediante comunicação formal, respeitando-se o prazo mínimo de 7 (sete) dias corridos para que a CONTRATADA proceda à devida adequação operacional.

1.2.24 HORÁRIOS PADRONIZADOS DA DISTRIBUIÇÃO DOS SERVIÇOS SERVIDOS NO REFEITÓRIO PARA SERVIDORES E ACOMPANHANTES:

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO
DESJEJUM SERVIDORES	7:30 às 08:30
ALMOÇO SERVIDORES	11:00 às 12:30
LANCHE DA TARDE SERVIDORES	15:00 às 16:00
JANTAR SERVIDORES	21:00 às 22:30
CEIA SERVIDORES	02:00 às 03:00

1.2.24.1 Será faturado conforme consumo, registrado com relatório individual informatizado tag individual.

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO
DESJEJUM ACOMPANHANTES	08:30 às 09:00
ALMOÇO ACOMPANHANTES	12:30 às 13:00
JANTAR ACOMPANHANTES	18:15 às 18:45

1.2.24.2 Faturado conforme consumo, registrado com relatório individual informatizado e assinaturas. Emitido relatório dos pacientes em atendimento na unidade hospitalar, os acompanhantes devem assinar listagem para comprovante de refeição.

1.2.24.3 O controle de acesso e registro das refeições será de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, devendo ser realizado por meio informatizado, com as seguintes especificações:

1.2.24.3.1 A CONTRATADA deverá fornecer tag, crachá ou cartão individual para cada funcionário, além de possuir sistemas que gerem relatórios detalhados, tanto individuais quanto gerais, de controle de acesso e consumo;

1.2.24.3.2 Para os acompanhantes, deverá ser disponibilizada uma tag universal, que ficará sob responsabilidade de um funcionário da CONTRATADA, e haverá uma listagem de assinaturas contendo o nome do paciente internado ou a utilização de leitor de código de barras para as etiquetas geradas individualmente para cada acompanhante;

1.2.24.3.3 Para as refeições destinadas à comercialização, deverá ser utilizada uma tag própria universal específica para vendas.

1.2.24.3.4 O faturamento de todas as refeições será realizado com base em relatórios de consumo gerados pelo sistema da CONTRATADA. Para fins de produção, a CONTRATADA deverá utilizar médias como base para planejamento e preparo das refeições.

1.2.25 HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO SUPLEMENTAÇÃO INDUSTRIALIZADA VIA ORAL

TIPO DE DIETA	HORÁRIO DA ENTREGA
SUPLEMENTOS ORAIS INDUSTRIALIZADOS Apenas distribuição. Entregar no leito diretamente ao paciente conforme mapa de suplementos orais.	• 07:45 • 15:00 • 20:00

1.2.25.1 A CONTRATANTE será responsável por deixar os suplementos via orais industrializados devidamente separados na copa/cozinha, sendo que estes deverão ser entregues diretamente ao paciente.

1.2.25.2 Os horários de atendimento para todos os grupos envolvidos (pacientes, acompanhantes e servidores), assim como para qualquer tipo de dieta, poderão sofrer alterações conforme necessidade do Hospital. A CONTRATADA terá o prazo de 07 (sete) dias corridos para realizar as devidas adequações após a formalização da solicitação pela CONTRATANTE.

1.2.25.3 A CONTRATADA deverá garantir a presença obrigatória de Gerentes de Produção Nutricionista, em regime de plantão na escala 12x36, para acompanhar toda a produção.

1.2.25.4 Todo o serviço será fiscalizado pela equipe da CONTRATANTE, com o objetivo de garantir atendimento adequado e satisfatório, assegurando a qualidade e segurança alimentar e nutricional.

1.2.25.5 A CONTRATADA deverá cumprir integralmente o que está estabelecido neste contrato, especialmente no que se refere ao cardápio e às especificações de cada tipo de dieta e grupo atendido.

1.2.25.4 Qualquer substituição de item ou preparação deverá ser previamente comunicada ao Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, e somente poderá ser realizada após aceite formal do Fiscal designado pela CONTRATANTE, conforme modelo de comunicação de substituição previamente aprovado:

SOLICITAÇÃO DE SUBSTITUIÇÃO Data: xx/xx/xxxx Refeição: xxxxxxxxxx Será substituído xxxxx por xxxxxxxx por motivo de xxxxxxxxxxxxxx Previsto para chegar nas próximas xx horas.

1.2.26 REUTILIZAÇÃO DE SOBRAS

1.2.26.1 As sobras de alimentos preparados devem ser descartados em até 90 minutos após o encerramento do horário da distribuição, não guardando e/ou reutilizando o aproveitamento de sobras se não seguirem as orientações da RDC 216.

1.2.27 USO, MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS E INSTALAÇÕES

1.2.27.1 A CONTRATADA deverá realizar a instalação de sua infraestrutura para a prestação dos serviços no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de recebimento da Autorização de Serviços, iniciando o fornecimento na data estabelecida na referida autorização. Adequações poderão ser iniciadas em acordo com a empresa atualmente vigente, mediante possibilidade de alterações combinadas.

1.2.27.2 Qualquer modificação ou adaptação nas áreas e instalações deverá ser previamente solicitada com justificativa e autorizada formalmente pela CONTRATANTE. Serão autorizadas somente aquelas modificações que comprovadamente demonstrem necessidade ou que aumentem a eficiência na execução do objeto, e deverão ser realizadas sem ônus para a CONTRATANTE.

1.2.27.3 Ao término da vigência do contrato, a CONTRATADA deverá proceder com a pintura e restauração das áreas e instalações cedidas. Em caso de prorrogação do contrato, a CONTRATADA também ficará responsável por realizar reparos e pinturas nas áreas indicadas pela CONTRATANTE.

1.2.27.4 A CONTRATADA responsabiliza-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações da cozinha e do refeitório, abrangendo pintura, revestimento, substituição de lâmpadas, tomadas, torneiras, telas, vedações e demais elementos internos.

1.2.27.5 A CONTRATADA será responsável por realizar reparos de pequena monta, bem como reparos elétricos (troca de lâmpadas, tomadas, calhas, espelhos, fiação, caixas de disjuntores, entre outros) e hidráulicos (troca e reparo de torneiras, ralos, cenotes, válvulas de pias, sifões e demais componentes hidráulicos sempre que necessário). Vazamentos e problemas com torneiras devem ser solucionados no mesmo dia em que forem apontados. nas dependências utilizadas para execução e prestação dos serviços, devendo comunicar previamente o Fiscal do Contrato e o responsável do Setor de Infraestrutura da CONTRATANTE para ciência e acompanhamento.

1.2.27.6 Os reparos deverão contemplar, sempre que necessário, pisos, paredes, tetos, instalação, troca ou substituição de revestimentos, portas, janelas, batentes, telas milimetradas de acesso, grelhas e ralos sifonados.

1.2.27.7 A CONTRATADA deverá elaborar e apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato, um Plano de Manutenção Preventiva e Corretiva para equipamentos e instalações.

1.2.27.8 Durante toda a vigência do contrato, a CONTRATADA deverá manter registros atualizados das ocorrências e do controle das visitas periódicas realizadas para a manutenção preventiva dos equipamentos e utensílios.

1.2.27.9 A limpeza periódica das 8 (oito) caixas de gordura pertencentes à cozinha e ao refeitório deverá ser realizada pela CONTRATADA a cada 2 (dois) meses, mediante apresentação de laudo comprobatório ao Fiscal de Contrato. Limpezas adicionais deverão ser realizadas sempre que houver evidência de entupimento ou transbordamento, incluindo limpeza com hidrojateamento dos canos, de forma periódica e sempre que necessário.

1.2.27.10 Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá entregar os espaços e a estrutura física cedidos em perfeito estado de conservação, realizando todos os pequenos reparos necessários com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

1.2.28 EQUIPAMENTOS

1.2.28.1 A CONTRATADA deve responsabilizar-se integralmente pela aquisição e pela manutenção (preventiva e corretiva) de todos os equipamentos, móveis e utensílios necessários para a operacionalização das atividades previstas no contrato.

1.2.28.2 A CONTRATADA ficará responsável pela instalação, manutenção e limpeza periódica (mínimo mensal) dos aparelhos de ar-condicionado e cortinas de ar instalados nos ambientes sob sua responsabilidade. Caso aparelhos da CONTRATANTE estejam instalados, a manutenção e limpeza periódica serão de responsabilidade da CONTRATADA, que poderá optar pela substituição do equipamento, devendo devolvê-lo à Fiscal de Contrato e ao Setor de Infraestrutura. Equipamentos considerados impróprios deverão ser obrigatoriamente substituídos. A CONTRATADA deverá manter em funcionamento os seguintes equipamentos: 1 (um) aparelho de ar-condicionado para a cozinha (12.000 BTUs), 1 (um) para a copa (18.000 BTUs) e 1 (um) para a área da dietética (18.000 BTUs). Os reparos deverão ser realizados em até 24 horas após identificação do problema, garantindo conforto térmico adequado.

1.2.28.3 A manutenção corretiva pela CONTRATADA deverá ocorrer em no máximo 6 (seis) horas após o registro do problema de equipamentos essenciais e sem backup que possam comprometer a qualidade e segurança alimentar e nutricional do grupo atendido. Deverá ser apresentado plano de manutenção preventiva trimestral e respectivos registros de conclusão.

1.2.28.4 Todos os equipamentos da CONTRATADA deverão estar identificados.

1.2.28.5 Para garantia do processo de higienização das bandejas dos pacientes (único utensílio retornável dos leitos), será exigido higienização em máquina de lavar que atinja temperatura adequada.

1.2.28.6 Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual pelo INMETRO nas áreas e recintos em que se façam necessárias (cozinha e refeitório).

1.2.29 CÂMARA FRIGORÍFICA

1.2.29.1 É responsabilidade da CONTRATADA a instalação e manutenção de reguladores de pressão de gás, bem como a manutenção das câmaras frigoríficas, em conformidade com a Portaria MS nº 3.523/1998 e a Resolução ANVISA nº 176/2000.

1.2.30 ELEVADOR DE ACESSO EXCLUSIVO AO REFEITÓRIO

1.2.30.1 Toda e qualquer irregularidade no elevador de acesso exclusivo à cozinha deverá ser comunicada imediatamente à equipe de fiscalização, para que seja aberta ordem de serviço junto ao Setor de Infraestrutura da CONTRATANTE.

1.2.30.2 A manutenção preventiva e corretiva do elevador será de responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE. Já a limpeza e higienização do elevador ficarão sob responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser realizadas com regularidade e conforme padrões estabelecidos.

1.2.31 FILTROS DE ÁGUA

1.2.31.1 A CONTRATADA deve instalar e manter filtros de água no refeitório para utilização em preparações que não utilizam água aquecida (ex: sucos e gelatinas). O filtro deve estar identificado e com data da próxima troca visível. A ausência de identificação implicará na troca imediata, que deverá ser devidamente sinalizada.

1.2.32 GÁS

1.2.32.1 A CONTRATADA será responsável por arcar com todos os custos relativos ao combustível (GLP), manutenção dos equipamentos associados e quaisquer outros custos vinculados à prestação dos serviços, incluindo tarifas de telefonia sob sua responsabilidade, instaladas nas dependências da CONTRATANTE.

1.2.32.2 A CONTRATADA deverá garantir a continuidade do fornecimento das refeições mesmo em situações de falta de gás, energia elétrica ou água, por meio do planejamento e implementação de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência. Estes deverão contemplar emergências como falta de água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, entre outros, assegurando a continuidade ininterrupta dos serviços previstos no presente Termo de Referência.

1.2.32.3 A CONTRATADA deverá realizar a higienização, limpeza e manutenção periódica dos cilindros de gás e do espaço onde estão armazenados, sempre que necessário, garantindo condições adequadas de uso e segurança, conforme normas técnicas vigentes.

1.2.33 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

1.2.33.1 A CONTRATADA deverá realizar, mensalmente, o controle integrado de pragas e vetores em todos os ambientes utilizados pela CONTRATANTE, garantindo a execução adequada dos serviços.

1.2.33.2 A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente os comprovantes de execução dos serviços realizados, contendo informações detalhadas sobre as ações efetuadas.

1.2.33.3 Caso haja necessidade de ajustes ou intervenções específicas para a realização da desinsetização ou outros serviços relacionados, a CONTRATADA deverá comunicar previamente o Fiscal de Contrato, aguardando sua aprovação para a execução das medidas.

1.2.34 MANEJO DE RESÍDUOS

1.2.34.1 O recolhimento e destinação adequada de todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência é de responsabilidade da CONTRATADA sem custos ao CONTRATANTE, devendo obedecer à legislação vigente de coleta, transporte e destinação final;

1.2.34.2 A CONTRATADA deverá enviar à CONTRATANTE, no início do contrato e sempre que houver alteração, todos documentos da empresa responsável pela coleta, transporte e destinação final dos resíduos, conforme legislação vigente;

1.2.34.3 A CONTRATADA deverá fornecer todos os recipientes "lixeira" necessários, em material rígido, com pedal e tampa, devidamente identificadas;

1.2.34.4 A CONTRATADA deverá fornecer os sacos para recolhimento dos resíduos, devendo as cores estar de acordo com o Manual de Gerenciamento de Resíduos de cada Unidade Hospitalar;

1.2.34.5 É de responsabilidade da CONTRATADA o recolhimento dos utensílios, resíduos e sobras de alimentos descartados utilizados pelos pacientes e acompanhantes no prazo de 60 minutos após a distribuição das refeições ou sempre que se fizer necessário;

1.2.34.6 Os resíduos devem ser acondicionados em sacos e armazenados no Abrigo de Resíduos conforme orientado pelo CONTRATANTE, devendo ser recolhidos e enviados à destinação final de forma a não gerar acúmulos de resíduos nas dependências da Unidade Hospitalar, sendo o mínimo de 3x por semana;

1.2.34.7 A CONTRATADA deverá garantir o recolhimento, segregação e destinação final dos resíduos para os tipos comum e reciclável.

1.2.34.8 A CONTRATADA se obriga a coletar e armazenar todo o óleo de cozinha utilizado na execução dos serviços em recipientes limpos, resistentes e devidamente fechados, de forma a evitar vazamentos e contaminações. É vedado o descarte do óleo em pias, ralos, vasos sanitários, rede de esgoto ou lixo comum. O óleo coletado deverá ser destinado exclusivamente a empresas ou entidades legalmente habilitadas para sua reciclagem ou reaproveitamento, mediante apresentação periódica de comprovantes de destinação à CONTRATANTE.

1.2.35 UTENSÍLIOS OBRIGATÓRIOS PARA O REFEITÓRIO:

1.2.35.1 Prato para refeição: Melamina, porcelana ou vidro temperado;

1.2.35.2 Prato para salada ou sobremesa: Melamina, porcelana ou vidro temperado;

1.2.35.3 Cumbuca para sopas: Porcelana ou vidro temperado;

1.2.35.4 Taça para frutas/sobremesas: Inox, porcelana ou vidro temperado;

1.2.35.5 Copos: Descartáveis ou vidro (para bebidas frias);

1.2.35.6 Xícaras: Vidro ou porcelana (para bebidas quentes);

1.2.35.7 Talheres inteiros em aço inox (sem detalhes): faca, garfo, colher de sopa, colher de sobremesa;

1.2.35.8 Faca de pão;

1.2.35.9 Refresqueira elétrica para sucos gelados;

1.2.35.10 Bandeja de distribuição reutilizável, com cor específica para o refeitório (diferente da cor das utilizadas por pacientes);

1.2.35.11 Mesas e cadeiras utilizadas no refeitório são de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, incluindo sua aquisição, reposição, manutenção, conservação e substituição sempre que necessário.

1.2.36 UTENSÍLIOS OBRIGATÓRIOS PARA OS PACIENTES:

1.2.36.1 Utensílios obrigatoriamente descartáveis, exceto Bandeja de distribuição reutilizável, com cor específica para pacientes (diferente da usada no refeitório).

1.2.36.2 Realizar, ao término de cada mês, em conjunto com a equipe de apoio da fiscalização, a contagem oficial dos utensílios, apresentando documento em papel timbrado à CONTRATANTE.

1.2.37 RECURSOS HUMANOS

1.2.37.1 As atividades deverão ser monitoradas por supervisores nutricionistas (Gerente de Produção) da CONTRATADA, habilitados e capacitados, com responsabilidade técnica para fiscalização contínua da execução dos serviços, respeitando escalas e folgas.

1.2.37.2 A CONTRATADA deverá manter quadro de nutricionistas conforme dimensionamento exigido pela Resolução CFN nº 600/2018, proporcional ao número de refeições produzidas.

1.2.37.3 Apresentar ao fiscal do contrato, a relação nominal dos trabalhadores que atuarão na unidade hospitalar da CONTRATANTE. A relação deve conter: nome completo, CPF, endereço, telefone, e cópias dos seguintes documentos:

- CTPS;
- Ficha de registro;
- Exame admissional;
- Carteira de vacinação (controle de vacinação atualizado);
- Ficha de fornecimento de uniforme e EPI;
- Comprovantes de treinamentos.
- Apresentar programação anual de férias dos colaboradores e garantir sua reposição.
- Escala de trabalho mensal deve ser enviada até o dia 20 do mês anterior, com alterações comunicadas previamente. No final de cada mês, deverá ser enviada a escala efetiva com substituições realizadas.

1.2.37.4 A CONTRATADA deve manter imediata reposição de funcionários por motivo de férias, faltas, licenças, demissões, folgas ou qualquer outro afastamento. A reposição deve ocorrer em até 2 (duas) horas corridas, assegurando a manutenção do quadro mínimo necessário.

1.2.37.5 Disponibilizar registradores biométricos de ponto eletrônico, com operação off-line e emissão de relatórios sempre que solicitado. Os registros devem ser impressos, assinados pelos funcionários, e a cópia digital deve ser enviada à fiscalização do contrato.

1.2.37.6 Todos os funcionários devem apresentar crachás de identificação para acesso ao Hospital, os quais deverão ser recolhidos em caso de desligamento.

1.2.37.7 Efetuar o pagamento dos salários por depósito bancário diretamente ao trabalhador, em agência da localidade de prestação dos serviços, independentemente de repasse financeiro pela CONTRATANTE. Fornecer comprovantes mensais de quitação de encargos trabalhistas e previdenciários. Observar o cumprimento de Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos das categorias abrangidas. Atender às disposições da Lei nº 6.514/77, da Portaria nº 3.214/78, e às Normas Regulamentadoras (NRs) aplicáveis.

1.2.37.8 É vedada a contratação de empregados com grau de parentesco de até 3º grau com agentes públicos da CONTRATANTE, conforme art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

1.2.37.9 Comunicar à CONTRATANTE sobre funcionários em período de experiência, acompanhar e orientar sua adaptação.

1.2.37.10 Entregar Atestado de Súde Ocupacional (ASO) de cada funcionário à fiscalização do contrato.

1.2.37.11 Realizar exames periódicos e específicos conforme legislação vigente.

1.2.37.12 Em caso de acidente: Prestar atendimento imediato ao trabalhador; emitir e registrar a CAT; informar à fiscalização e enviar cópia da CAT registrada no INSS até o 3º dia útil.

1.2.37.13 Cumprir obrigatoriamente as NRs, entre outras aplicáveis:

- NR 5: CIPA;
- NR 6: EPI;
- NR 7: PCMSO;
- NR 9: PPRA;
- NR 15: Atividades Insalubres;
- NR 17: Ergonomia;
- NR 26: Sinalização;
- NR 32: Segurança em Estabelecimentos de Saúde.

1.2.37.14 A CONTRATADA deverá assumir total responsabilidade por eventuais paralisações dos serviços decorrentes de ações de seus empregados, assegurando a continuidade ininterrupta da prestação dos serviços contratados, sem qualquer repasse de ônus à CONTRATANTE.

1.2.37.15 A CONTRATADA deverá alocar os funcionários designados para a execução dos serviços contratados somente após a realização de treinamento específico. Além disso, todo funcionário recém-admitido na empresa ou que venha a mudar de função deverá obrigatoriamente receber capacitação e treinamento correspondentes às suas novas atribuições, sob orientação do nutricionista da CONTRATADA.

1.2.38 UNIFORMIZAÇÃO

1.2.38.1 A CONTRATADA deverá fornecer gratuitamente a cada empregado alocado na execução dos serviços contratados, no mínimo, 02 (dois) conjuntos completos de uniformes, compostos por calça escura, camiseta branca; jaleco (de acordo com a função); Avental; Sapato fechado; Touca ou gorro; Identificação visível da empresa (logomarca ou nome fantasia).

1.2.38.2 Os uniformes deverão ser adequados às funções exercidas e compatíveis com as condições climáticas de todas as estações do ano, sem qualquer repasse de custo aos empregados. No caso de funcionárias gestantes, deverão ser fornecidos uniformes adaptados à condição, devendo ser substituídos sempre que se tornarem inadequados.

1.2.38.3 Uniformes danificados, rasgados, manchados, desbotados ou em mau estado de conservação deverão ser substituídos imediatamente pela CONTRATADA.

1.2.38.4 As colaboradoras designadas como copeiras deverão receber jalecos específicos para uso durante os serviços de entrega de dietas. Esses jalecos deverão ser retirados sempre que as copeiras participarem da montagem das refeições.

1.2.38.5 Colaboradores com funções administrativas e de limpeza deverão utilizar uniformes diferenciados e observar as mesmas normas sanitárias aplicáveis aos manipuladores de alimentos, nos casos em que tiverem acesso à área de produção ou nela circularem, conforme legislação vigente.

1.2.38.6 A CONTRATADA deverá orientar seus funcionários quanto à proibição do uso do uniforme fora do local de trabalho, considerando o risco de contaminação relacionado à manipulação de alimentos. A paramentação dos trabalhadores deverá ocorrer exclusivamente no local de trabalho, antes do início da jornada.

1.2.38.7 É vedado o uso de calçados inapropriados, tais como chinelos, sandálias, tênis de pano ou lona, ou quaisquer calçados que permitam o contato da pele com umidade, respingos ou agentes contaminantes.

1.2.38.8 Quando necessário uso de máscaras, somente será permitida a descartável.

1.2.38.9 A CONTRATADA deverá manter registro individualizado da entrega dos EPIs a cada funcionário, mediante assinatura em ficha própria, contendo: Nome completo do funcionário, Descrição do EPI entregue, Número do CA, Data de entrega, Assinatura do funcionário.

1.2.38.10 Cada entrega deverá ser registrada em folha individual por funcionário, e a CONTRATADA deverá enviar à equipe de fiscalização da CONTRATANTE digitalização dessas fichas salvo nominalmente o arquivo.

1.2.38.11 A CONTRATADA deverá disponibilizar armários individuais para que os funcionários guardem seus pertences pessoais durante a jornada de trabalho.

1.2.39 TREINAMENTO PARA EQUIPE

1.2.39.1 Realizar treinamentos obrigatórios: Na admissão, a cada 6 (seis) meses e sempre que solicitado pela CONTRATANTE sempre enviando registros.

1.2.39.2 Treinamentos devem abranger:

- a) Boas práticas de manipulação de alimentos;
- b) Higiene pessoal e ambiental;
- c) Atendimento ao cliente;
- d) Prevenção de acidentes, contaminantes alimentares e Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs);
- e) Técnicas culinárias;
- f) Uso correto de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs);
- g) Ética profissional, comportamento organizacional e prevenção de infecção hospitalar;
- h) Rotinas de trabalho e educação ambiental;
- i) Noções básicas de dietoterapia, incluindo consistências de dietas hospitalares e dietas específicas conforme patologias atendidas.
- j) Temas técnicos, como dietoterapia, deverão ser ministrados exclusivamente por profissionais da área, preferencialmente nutricionistas com registro ativo no respectivo conselho de classe.

1.2.39.3 A equipe de fiscalização da CONTRATANTE poderá participar e acompanhar todos os treinamentos, sendo obrigatória sua participação nos treinamentos relacionados a noções básicas de dietoterapia.

1.2.39.4 Treinar seus funcionários, quanto às rotinas de trabalho específicas de cada função, sempre que houver substituição dos mesmos e/ou nova contratação;

1.2.39.5 Todos os novos colaboradores deverão participar obrigatoriamente da Integração de Novos Colaboradores, organizada pelo Núcleo de Ensino, Pesquisa e Treinamentos - NEPT da CONTRATANTE, conforme datas, horários e locais informados, garantindo alinhamento com políticas institucionais, protocolos de segurança, fluxos operacionais e valores organizacionais.

1.2.39.6 As capacitações previstas pela CONTRATADA deverão ser inseridas no Cronograma Anual de Treinamentos do NEPT, consolidando a parceria com o Núcleo de Ensino da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá enviar à CONTRATANTE toda a documentação comprobatória dos treinamentos realizados, incluindo lista de presença assinadas, conteúdos programáticos e relatórios de atividades.

1.2.40 AQUISIÇÃO/ RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS

1.2.40.1 A CONTRATADA deverá adquirir insumos e executar o controle rigoroso dos gêneros e produtos alimentícios utilizados, assegurando a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento conforme as normas vigentes e padrões estabelecidos pela CONTRATANTE.

1.2.40.2 Caso algum gênero alimentício não esteja em conformidade com os padrões de qualidade definidos, a CONTRATADA deverá substituí-lo, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

1.2.40.3 A utilização de novos produtos ou marcas somente poderá ocorrer após prévia avaliação e aprovação expressa pela CONTRATANTE.

1.2.40.4 A CONTRATADA deverá realizar alterações em dietas específicas (individualizadas) conforme solicitação da CONTRATANTE, desde que o pedido seja realizado com no mínimo 2 (duas) horas de antecedência. Substituições ou alterações que envolvam grupos alimentares equivalentes poderão ser realizadas sem acarretar qualquer alteração no valor contratual da refeição.

1.2.41 OFERTA DE ÁGUA

1.2.41.1 A água ofertada aos pacientes deverá ser potável, filtrada, fresca e distribuída conforme prescrição dietoterápica individualizada, com oferta mínima de 2 (dois) litros diários por paciente, fracionados nos horários previamente estipulados pela CONTRATANTE.

1.2.41.2 Pacientes com dieta pastosa e líquidos espessados deverão receber água espessada. Esses pacientes deverão receber 1 copo com tampa e 1 colher, a fim de viabilizar a ingestão adequada pelo paciente. Pode ser em copos de 200mL.

1.2.41.3 Para reuniões, quando solicitado pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá fornecer água potável e filtrada para reuniões, servida em jarra de vidro ou inox.

1.2.42 DA COZÇÃO DIETA GERAL, DIETÉTICA E REFEITÓRIO

1.2.42.1 A CONTRATADA deve realizar pré-preparo de carnes em pequenos lotes, retirando da refrigeração apenas a quantidade necessária, respeitando temperaturas seguras: carne crua abaixo de 5°C e carne pronta acima de 60°C.

1.2.42.2 A CONTRATADA deve manter o registro das medições de temperatura, realizadas em todo o processo de operacionalização (Cozção) dos alimentos, em planilhas próprias e de fácil acesso à CONTRATANTE. Além de comprovar calibração do termômetro conforme legislação vigente.

1.2.43 DISPONIBILIZAÇÃO E PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

- 1.2.43.1** As embalagens devem manter a temperatura dos alimentos em condições ideais para consumo, conforme legislação vigente.
- 1.2.43.2** A temperatura das refeições servidas deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA, para isso os termômetros devem estar calibrados com os devidos registros;
- 1.2.43.3** As planilhas de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades devem ser apresentadas ao CONTRATANTE mensalmente e/ou sempre que solicitadas. Caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança, ações corretivas devem ser realizadas.
- 1.2.43.4** A CONTRATADA deve garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refrigereiras, balcões frios, frigoríficos, balcões térmicos, etc.), devendo ser registradas a cada 12h às temperaturas de momento, máxima e mínima, mantendo os registros disponíveis para o CONTRATANTE.
- 1.2.43.5** A CONTRATANTE poderá realizar conferência individual de cada embalagem para verificação da conformidade do porcionamento com as exigências deste Termo.
- 1.2.43.6** As principais refeições (almoço e jantar) de pacientes, servidores e acompanhantes de pacientes isolados ou de pacientes pediátricos devem ser porcionadas em embalagens isotérmicas (poliestireno expandido branco) descartável com 3 ou 4 divisórias, tampa não conjugada e capacidade suficiente para comportar as preparações previstas.
- 1.2.43.7** Para sopas ou cremes, utilizar recipiente com compartimento único de material descartável com capacidade mínima de 500ml.
- 1.2.43.8** Saladas e sobremesas devem ser porcionadas individualmente acondicionadas em embalagens com tampa em tamanho compatível com a porção do alimento preparado. Embalagens transparentes de polipropileno com tampa. Conter etiqueta de identificação com todas as informações exigidas pela legislação vigente (produto manipulado, data de preparo, validade etc.)
- 1.2.43.9** Os talheres descartáveis deverão ser de tamanho adequado para refeições (mínimo 18 cm), ser reforçados - garfo, faca, colher de sopa e colher de sobremesa quando necessário. Devem ser embalados em saco plástico transparente, selado e atóxico, acompanhados de guardanapo.
- 1.2.43.10** Líquidos quentes (chá, café, leite etc.) devem ser servidos em copos descartáveis de isopor com tampa, com capacidade de 300ml, conforme especificações da NBR vigente.
- 1.2.43.11** Sucos, vitaminas e líquidos frios devem ser servidos em copos descartáveis com tampa, confeccionados com poliestireno expandido branco, com capacidade mínima de acordo com o volume previsto neste Termo.
- 1.2.43.12** Os canudos para bebidas, quando solicitados, deverão ser flexíveis tipo sanfonado, embalados individualmente, diâmetro de 6 mm, comprimento de 21 cm com bordas arredondadas e superfície lisa.
- 1.2.43.13** As refeições servidas em buffet de distribuição devem ser apresentadas de forma harmônica e visualmente agradável, explorando o colorido dos alimentos.
- 1.2.43.14** A boa apresentação deve ser mantida inalterada durante toda a distribuição, mesmo após reposições.
- 1.2.43.15** As marmitas também devem ter aparência agradável, prezando pela combinação e apresentação visual dos alimentos.
- 1.2.43.16** As reposições do buffet devem ocorrer antes do esvaziamento total das cubas, sem permitir intervalos de oferta de itens componentes da refeição.
- 1.2.43.17** É vedada a ausência de qualquer item do buffet (alimento ou descartáveis) durante os períodos de distribuição.
- 1.2.43.18** Deverá ser reservada, quando solicitado pela CONTRATANTE, refeição para servidores e funcionários que informarem intercorrências, pelo período de 1 (uma) hora após o encerramento dos serviços. Esta refeição deve ser consumida dentro do refeitório, salvo autorização expressa do SND.
- 1.2.43.19** Reservar, quando solicitado, refeição para pacientes em procedimentos externos ao hospital (ex.: hiperbárica, transporte prolongado). A refeição deverá ser armazenada e aquecida em condições seguras, e entregue no horário solicitado.
- 1.2.43.20** Manter estoque mínimo de embalagens descartáveis adequadas para transporte de refeições, para atender solicitações programadas/ tratamentos externos de paciente que ficam fora do hospital durante o dia. As embalagens devem ser resistentes, com fechamento seguro e vedação eficiente, prevenindo vazamentos e mantendo integridade do alimento durante o transporte e manuseio.
- 1.2.43.21** Todas as refeições devem conter etiqueta padronizada GSUS, com as seguintes informações: Nome completo do paciente (ou nome social), Tipo de enfermagem, Número do leito, Número do prontuário, Tipo de dieta.
- 1.2.43.22** As refeições devem ser transportadas em carros isotérmicos fechados, próprios para esse fim, fornecidos e mantidos pela CONTRATADA. Os carros devem estar em bom estado de conservação, limpos e higienizados regularmente, sendo responsabilidade da CONTRATADA.

1.2.43.23 Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente da escala de serviços adotadas e eventual absenteísmo de seus funcionários.

Identificar todos os preparos - A impressão das etiquetas para identificação das dietas e preparos deverá conter todas as informações necessárias à correta identificação, conforme orientações técnicas fornecidas pela CONTRATANTE, garantindo rastreabilidade, segurança e organização no processo de distribuição.

1.2.44 A CONTRATADA deve fornecer para pacientes conforme refeição e tipo de dieta:

- **Água de Coco** – Embalagem Individual Volume de 200 ml, selada, industrializada, com rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **logurte** – Embalagem Individual Lacrada logurte fermentado (natural, saborizado ou com polpa), integral ou desnatado, conforme prescrição nutricional, Peso unitário de 120g a 180g, com tampa hermética, própria para consumo direto. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Biscoito** – Sachê Individual, Biscoito tipo água e sal, maisena, integral, cream cracker ou similar, conforme cardápio nutricional e prescrição dietética, Peso unitário de 30g a 40g, com rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Torrada** – Sachê Individual, Torrada seca e crocante, tipo tradicional ou integral, sem adição de recheios ou coberturas, Peso unitário: 15 g a 25 g por sachê individual. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Recheios em Blister diversos** – Manteiga, Margarina, Geleias e Requeijão entre outros, embalagem do tipo blister individual selado, de uso único, Peso unitário de 10g a 15g por unidade. Opções com ou sem adição de açúcar, sal ou lactose devem ser consideradas conforme prescrição dietética. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Açúcar** – Sachê Individual, Açúcar refinado ou cristal de grau alimentício, próprio para consumo humano, Peso unitário 5g, embalado em sachê individual selado. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Adoçante** – Sachê Individual- Adoçante dietético em pó Sucralose ou Stevia, destinado a dietas com restrição de açúcar, Peso unitário de 0,7g a 1g, embalado em sachê individual selado. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Sal** – Sachê Individual- Cloreto de sódio (sal refinado comum), grau alimentício, isento de impurezas, próprio para consumo humano, Peso unitário de 1g. Embalado em sachê individual selado. Produto deve conter iodo adicionado, conforme exigência da Portaria Interministerial nº 2.914/2022 (ou norma vigente), que regulamenta a iodação obrigatória do sal no Brasil. Isento de aditivos, corantes ou conservantes. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Azeite de Oliva e Vinagre** – Sachê Individual- Azeite de oliva extravirgem, 100% puro, de grau alimentício, prensado a frio, com acidez livre $\leq 0,8\%$, conforme legislação vigente, Volume unitário de 10 ml, Vinagre – Sachê Individual, Vinagre de álcool ou vinagre de vinho, grau alimentício, com acidez total mínima de 4%, conforme legislação, Volume unitário de 5 ml a 10 ml. Embalados em sachê individual selado. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.

1.2.45 As Frutas devem ser servidas frescas, picadas e acondicionadas em embalagens confeccionadas em potes com capacidade da gramagem prevista, todas com tampa vedante, acompanhados de colher de sobremesa descartável. As frutas inteiras devem ser embaladas em plástico filme próprio para alimentos.

1.2.46 A salada e frutas de sobremesa deverão ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, capacidade mínima de 250 ml.

1.2.47 A sobremesa elaborada deverá ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, capacidade mínima de 100 ml.

1.2.48 A CONTRATADA deverá disponibilizar para o refeitório, açúcar em sache, adoçante em frasco, manteiga, margarina, geleias e doces em potes pequenos lacrados com capacidade para 500 gramas.

1.2.49 Para pacientes, Pães e seus substitutos deverão ser devidamente acondicionados em embalagens apropriadas contendo data de fabricação e validade.

1.2.50 O controle do número de refeições servidas no refeitório ficará a cargo da CONTRATADA e relatório via sistema de acesso por catracas.

1.2.51 Todos os insumos descartáveis, assim como a apresentação final, deverão ser pré-aprovados pelo CONTRATANTE.

1.2.52 COMERCIALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES A COLABORADORES PAGANTES

1.2.52.1 Para a comercialização de refeições a colaboradores pagantes, a CONTRATADA deverá estipular o número de funcionários conforme a demanda do serviço, os quais não entrarão na composição do quadro de mão de obra mínimo para os serviços exclusivamente hospitalares (pacientes, acompanhantes, servidores plantonistas, médicos e residentes).

1.2.52.2 Realizar e controlar, a seu exclusivo critério, a cobrança do valor das refeições comercializadas aos colaboradores pagantes autorizados pela CONTRATANTE, arcando com eventuais prejuízos advindos desta atividade negocial, inclusive os oriundos de flutuações nas demandas de comensais e eventual inadimplência, de modo que isso não gere qualquer tipo de impacto ou encargo na prestação dos demais serviços à CONTRATANTE.

1.2.52.3 Os custos das refeições oferecidas aos colaboradores do HRL pagantes autorizados (servidores públicos, empregados públicos e terceirizados) será o mesmo custo da refeição unitária dos servidores, porém os valores não irão compor a Planilha de Custos e Formação de Preços porque será cobrado diretamente do colaborador.

1.2.52.4 A responsabilidade pela cobrança financeira dos colaboradores pagantes autorizados será única e exclusiva da CONTRATADA, não tendo a CONTRATANTE nenhum envolvimento e compromisso em relação às despesas realizadas por seus funcionários relativas à compra de refeições.

1.2.53 CARDÁPIO DIETAS E REFEITÓRIO

1.2.53.1 Todas as dietas de pacientes deverão seguir o Cardápio Semanal (anexo II), e ou seguir necessidade prescrita por Médico ou Nutricionista da CONTRATANTE. Poderá haver a combinação de duas ou mais dietas especiais.

1.2.53.2 Os preparos de pacientes devem ser compatíveis com restrições, hábitos alimentares, sazonalidade, fatores sensoriais textura, sabor, cor e odor e digestibilidade dos alimentos, bem como a variabilidade, e disponibilização de macro e micronutrientes conforme as necessidades nutricionais específicas, considerando a promoção da alimentação saudável, tal como preconizam as legislações vigentes.

1.2.53.3 Os cardápios Mensais do Refeitório deverão ser apresentados à CONTRATANTE com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para devida análise e aprovação. Reservando-se o direito de vetar e alterar qualquer preparação que considerar inadequada, solicitando modificações e revisões a CONTRATADA.

1.2.53.4 A CONTRATADA deverá apresentar obrigatoriamente amostras dos produtos utilizados e ou preparações, quando solicitado pela CONTRATANTE, para análise técnica e sensorial, a CONTRATANTE podendo estar solicitando alteração e ou substituição caso os produtos e ou preparações estejam em desacordo com as especificações deste termo.

1.2.53.5 É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios, inclusive temperos e caldos industrializados. Deverão ser utilizados temperos in natura, devem ser evitadas também substâncias picantes irritativas da mucosa do trato Gastrointestinal ou produtos que o contêm em sua composição.

1.2.53.6 Informatizar o cardápio, contemplando as necessidades básicas da clientela, de modo a não haver repetição e monotonia durante o mês.

1.2.53.7 Afixar o cardápio semanal ou mensal impresso no mural do refeitório, e disponibilizar à CONTRATANTE o arquivo para anexar a INTRANET, no prazo de 5 (cinco) dias antes de iniciar o mês.

1.2.53.8 A CONTRATADA compromete-se a não alterar qualquer item do Cardápio sem prévia autorização da CONTRATANTE, comunicar ao CONTRATANTE, com no mínimo de 48 horas de antecedência, para devida aprovação, as eventuais necessidades de substituição de qualquer item do cardápio; o que não for avisado neste prazo ou não comunicado, à CONTRATADA será penalizada.

1.2.53.9 Os Cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE, após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de 48 horas, salvo alterações relativas a itens de hortifrutigranjeiros que devem ser informadas no prazo de 24 horas de antecedência.

1.2.53.10 O CONTRATANTE poderá solicitar dietas modificadas prescritas individualizadas, bem como solicitar adaptações no cardápio. Refeições individualizadas terão o mesmo valor das refeições padrão.

1.2.53.11 A CONTRATADA deverá disponibilizar Bolo individual, acompanhado com vela, aos pacientes aniversariantes, mediante solicitação e prescrição do Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE. A solicitação deverá ser feita com 1 dia de antecedência.

1.2.53.12 Colocar sempre nos cardápios hortifrutis de acordo com a sazonalidade, variando as frutas também dos cardápios de pacientes e funcionários.

1.2.53.13 Aguardar aprovação da CONTRATANTE quanto às mudanças sugeridas, reenviando o cardápio alterado 7 dias antes do início do mesmo.

1.2.53.14 Preparar em casos especiais e sempre que solicitado pela CONTRATANTE, molhos especiais à base de limão, vinagretes, especiarias, ervas aromáticas, para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas.

1.2.53.15 Observar a aceitação das preparações servidas. Havendo rejeição por parte dos comensais, excluir de cardápios futuros.

1.2.54 DATAS ESPECIAIS

1.2.54.1 Preparar e servir refeições com características peculiares à ocasião, em datas festivas e feriados religiosos específicos.

1.2.54.2 Elaborar cardápios diferenciados para todos os grupos em datas especiais, respeitando as características das dietas quando para pacientes. Para servidores a cardápio comemorativo e decoração temática no refeitório fazendo menção a data devendo ser implantado em 2 dias. Exceto quando a data festiva cair em domingos (Dia das Mães/ Dia dos Pais/ etc...).

JANEIRO	Refeição especial de véspera e dia de Ano Novo
FEVEREIRO	Refeição especial e decorativo de Carnaval
MARÇO	Refeição especial para o Dia do Mulher
ABRIL	Refeição especial e decorativo de Páscoa Na sexta feira Santa evitar Carne Vermelha
MAIO	Refeição especial e decorativo de Dia das Mães Refeição especial e decorativa da Semana da Enfermagem
JUNHO	Refeição especial e decorativa Junina
JULHO	
AGOSTO	Refeição especial e decorativo de Dia dos Pais
SETEMBRO	Refeição especial e decorativo setembro Amarelo
OUTUBRO	Refeição especial para as crianças da Pediatria Refeição especial e decorativa em menção ao outubro Rosa Refeição especial para o Servidor Público
NOVEMBRO	Refeição especial e decorativa em menção ao novembro Azul
DEZEMBRO	Refeição especial e decorativa para o Natal (véspera e Dia)

1.2.55 PESQUISA DE SATISFAÇÃO

1.2.55.1 Elaborar trimestralmente pesquisas de satisfação dos usuários (pacientes, acompanhantes e funcionários) e apresentar resultados para a fiscalização.

1.2.55.2 Utilizar o resultado da pesquisa para eventuais adequações na prestação de serviço. A avaliação dos resultados será realizada continuamente pela equipe de gestão e fiscalização do contrato em conjunto com a equipe CONTRATADA.

1.2.55.3 Afixar no mesmo quadro resultado da pesquisa de satisfação realizada trimestralmente após 15 dias da aplicação da mesma.

1.2.55.4 O cardápio deverá ser enviado a CONTRATANTE em formato PDF para ser anexado a intranet para consulta dos funcionários.

1.2.56 FICHAS TÉCNICAS, MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E POPS

1.2.56.1 Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios após 90 dias do início da operacionalização do serviço ou a qualquer momento mediante solicitação da CONTRATANTE.

1.2.56.2 Apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 90 dias após o início da operacionalização dos serviços contratados, o manual de boas práticas de fabricação e os procedimentos padrões devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos da Resolução da Diretoria Colegiada número 216/2004, da ANVISA.

1.2.56.3 Manter os manuais técnicos de higienização de equipamentos, de manutenção, de treinamentos de copeiros, bem como de rotinas e normas funcionais à disposição da CONTRATANTE e em local visível para eventuais consultas.

1.2.56.4 Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação.

1.2.57 COLETA E ANÁLISE DE AMOSTRAS

1.2.57.1 Sacos para coleta de amostras devem ser estéreis, em material reciclável, polietileno virgem (apropriado para contato com alimentos). Com capacidade de no mínimo 200g de alimento com tarja para identificação.

1.2.57.2 Separar, acondicionar e identificar diariamente amostra de todos os preparos, devendo armazenar as mesmas em suas instalações por 72 (setenta e duas), coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100g de todas as preparações do cardápio servido, bem como das dietas especiais, se houver.

1.2.57.3 Manter as amostras de todas as refeições, sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais.

1.2.57.4 Caberá a CONTRATADA coletar, a cada 4 meses, 4 amostras de refeições servidas a pacientes, acompanhantes e funcionários, bem como água filtrada para o preparo das dietas, a critério da

CONTRATANTE, e, encaminhá-las a laboratório de sua livre escolha especializado nessa área, para exames microbiológicos e físico-químicos.

1.2.57.5 As amostras do refeitório deverão ser coletadas e identificadas 01 (uma) hora antes do término previsto para a distribuição e mantidas sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C por 72 horas, para eventuais análises microbiológicas, toxicológicas e físico-químicas, às expensas da CONTRATADA, que deverá apresentar à CONTRATANTE o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo INMETRO e pela ANVISA, sendo as amostras líquidas armazenadas somente sob refrigeração.

1.2.57.6 Os resultados deverão ser encaminhados à CONTRATANTE, no prazo máximo de 15 dias a contar da data de coleta de amostra.

1.2.58 A ENTREGA DE DOCUMENTOS PARA FISCALIZAÇÃO

1.2.58.1 A Contratada deverá apresentar mensalmente como condição imprescindível para o recebimento de cada parcela contratual faturada, cópia dos documentos a seguir:

- a) Extrato do CAGED;
- b) Folha de Pagamento (Tomador de Serviço);
- c) Quadro de Lotação (ou: Folha Pontos Folha de Presença);
- d) Comprovante de Depósito Bancário (na falta: Cheque Administrativo/ Contracheque);
- e) Vale-Transporte (Extrato da Disponibilização com emissão pela administradora do benefício);
- f) Vale-Alimentação (Extrato da Disponibilização com emissão pela administradora do benefício);
- g) GFIP — SEFIP: Modalidade Branco - Tomador de Serviço (somente);
- h) Protocolo da Conectividade Social;
- i) GFIP- SEFIP: RET (somente);
- j) GFIP — SEFIP: Comprovante de Declaração das Contribuições a Recolher à Previdência Social e a Outras Entidades e Fundos por FPAS (somente);
- k) GRF (Guia de Recolhimento do FGTS) devidamente quitada referente ao mês da prestação dos serviços;
- l) GPS (Guia da Previdência Social) referente ao mês da prestação dos serviços para efeito de comparação com o GFIP, e referente ao mês anterior devidamente quitada para efeito de comprovação do pagamento;
- m) Exames (Admissional, periódico ou Admissional - Conforme sua validade).

1.2.58.2 Entregar para a fiscalização do contrato mensalmente até o dia 05 (cinco) do mês subsequente da prestação de serviço do mês anterior.

1.2.58.3 Todos os documentos citados abaixo:

- a) Controle de Sobras limpas;
- b) Listagem de equipamentos funcionantes;
- c) Relatório de Infraestrutura e Ordem de serviço;
- d) Contagem de Utensílios realizado juntamente com a Equipe Fiscal da CONTRATANTE;
- e) Relatório mensal da Substituição de Filtros de água e Coador da Cafeteira;
- f) Realização de Controle de Pragas e Vetores, Laudos e Cronograma;
- g) Listagem de colaboradores ativos;
- h) Programação anual de férias e reposição;
- i) Folha Registro Ponto contendo Assinatura manual de cada colaborador;
- j) Cópia da Carteira de Vacinação dos colaboradores;
- k) Listagem atualizada contendo dados dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) dos colaboradores;
- l) Listagem atualizada Comunicado de Acidente de Trabalho (CAT);
- m) Listagem atualizada e Registro de recebimento de Equipamento de Proteção individual EPI e Equipamento de proteção coletiva EPC;
- n) Listagem de Treinamentos realizados no mês;
- o) Cardápio Pacientes e Refeitório do mês;

1.2.58.4 A cada 4 (quatro) meses realizar análise Microbiológicas de amostras de alimentos.

1.2.59 CONTROLE DE ACESSO AO BUFFET DO REFEITÓRIO

1.2.59.1 Realizar o controle da quantidade das refeições fornecidas por meio digital (controle de acesso com catraca), diariamente, mantendo um sistema adequado, confiável e auditável.

1.2.59.2 Fornecer à CONTRATANTE, diária e mensalmente, o relatório do controle da quantidade de refeições distribuídas aos usuários para o devido controle.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 O Catálogo Eletrônico de Materiais e Serviços do Estado do Paraná (e-CAT) ainda não foi implantado na integralidade pela Secretaria de Estado da Administração e da Previdência - órgão responsável. Deste modo, não foi possível utilizar o catálogo eletrônico de padronização na presente contratação.

1.3.2 Porém, esclarece-se que as descrições utilizadas no presente Termo de Referência foram elaboradas pelos profissionais técnicos competentes da área demandante, os quais atestam que as especificações técnicas dos objetos são aquelas estritamente necessárias para a aferição da adequação do objeto ao fim a que se destina, não havendo exigências desprovidas de razoabilidade.

1.3.3 Em observância ao princípio da padronização, visando compatibilidade de especificações técnicas e de desempenho, condições de manutenção, assistência técnica e garantia oferecidas, foi adotada a descrição técnica padronizada no catálogo do sistema de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) do objeto da presente contratação.

1.4 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

1.4.1 O serviço será prestado em **PARCELAS**, nos locais, prazo e critérios definidos no tópico 9 deste Termo de Referência.

1.4.2 Caberá a Contratada atuar de acordo com o Anexo III – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO E PORCIONAMENTOS.

1.4.3 Caberá à Contratada a operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem aquisição, produção, conservação, transporte interno, distribuição e porcionamento das dietas via orais.

1.4.4 Caberá à Contratada a higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios utilizados na cozinha e refeitório.

1.4.5 Caberá à Contratada fazer a instalação de sua infraestrutura e equipamentos, bem como adequação do espaço físico, no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos contados da data de Autorização de Serviços.

1.4.6 Os serviços devem ser prestados contando com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para o desenvolvimento das atividades nos horários designados.

1.4.7 O Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar deverá funcionar e ter funcionários de prontidão 24 (vinte e quatro) horas por dia, sem interrupção, para que qualquer solicitação pela Contratante seja atendida no tempo máximo de 40 (quarenta) minutos corridos e também nos horários padrões a serem descritos. Por se tratar de necessidade básica, esse serviço não pode ser paralisado sob nenhuma hipótese.

1.4.8 Itens com quantidade flutuante, não terão obrigatoriedade de consumo mensal. Será cobrado de acordo com o consumo real.

1.4.9 Em todas as refeições deverá estar incluso os custos referentes ao material descartável como: Copos com tampa vedante de variadas capacidades, guardanapos, mexedores e ou talheres descartáveis, garrafas térmicas, jarra inox. E itens como: adoçante, açúcar e sal em sachê conforme especificado neste termo.

1.4.10 Para todas as dietas de pacientes contemplar água filtrada em copos descartáveis com tampa, com capacidade de 500mL, totalizando 2 litros por dia (4x/dia em embalagens individuais). Quantidades menores somente em pacientes com restrição hídrica conforme prescrição. Não será aceito água em jarras reutilizáveis.

1.4.11 Os itens 15 e 17 serão destinados apenas aos Acompanhantes de Pacientes Pediátricos (com idade inferior a 18 anos onde não podem ficar desacompanhados).

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 Continuados de Nutrição e Alimentação Hospitalar no Hospital Regional do Litoral (HRL) de Paranaguá-PR, visando o fornecimento e a distribuição de dietas livres ou normais e dietas especiais destinadas a: pacientes internados, em pronto atendimento e em atendimento ambulatorial; acompanhantes; servidores plantonistas e residentes, segundo as normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

A necessidade da contratação não se trata apenas da aquisição de refeições ou da simples disponibilização de serviços de cozinha hospitalar, mas sim de garantir a manutenção da assistência hospitalar integral, por meio de uma solução que assegure a oferta contínua de dietas hospitalares adequadas, equilibradas, seguras e em conformidade com as normas vigentes.

O objetivo central é assegurar a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes internados, em pronto atendimento e em atendimento ambulatorial, além de garantir condições adequadas

de alimentação para acompanhantes, residentes e servidores plantonistas, os quais permanecem em regime de plantão ininterrupto.

Assim, a contratação visa resolver a necessidade pública de garantir suporte nutricional hospitalar de forma segura, contínua e qualificada, promovendo a efetividade da assistência em saúde e o cumprimento das legislações sanitárias e regulamentares.

O não atendimento desta Aquisição/Contratação inviabilizará a manutenção dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar e compromete o atendimento adequado das demandas deste órgão no que se refere aos itens em questão, causando sérios prejuízos às atividades desempenhadas pelo Hospital Regional do Litoral de Paranaguá. Desta forma, a presente Aquisição/Contratação viabilizará o atendimento satisfatório da demanda para o setor de nutrição e dietética desta instituição.

DA LEGITIMIDADE

O Hospital Regional do Litoral (HRL) de Paranaguá, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, com fundamento no Contrato de Gestão nº 1/2021 mantido entre a SESA – Secretaria de Estado da Saúde e FUNFEAS, que considera estes hospitais unidades geridas, e assim, atualmente, o hospital é referência regional no atendimento hospitalar público do Paraná, atuando pelo Sistema Único de Saúde (SUS) e integrando a rede estadual coordenada pela Secretaria de Estado da Saúde (SESA) e pela Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Estado do Paraná (FUNFEAS). Dispõe de estrutura física adequada, equipe multiprofissional qualificada e perfil assistencial voltado para média complexidade, urgência e emergência, abrangendo um grande contingente populacional, não apenas de seu município-sede, mas também de municípios vizinhos. Atende a uma população estimada em Paranaguá, de acordo com o IBGE, de 156.174 habitantes, que somando com os demais seis municípios da região, contabiliza 299.824 habitantes. A estimativa populacional flutuante no verão, entre 15 de dezembro a 15 de março, ultrapassa 1,2 milhão de pessoas. A unidade faz parte da 1ª Regional de Saúde, sendo referência para atendimento dos 07 (sete) Municípios da Região (Antonina, Guaratuba, Guaraqueçaba, Matinhos, Morretes, Paranaguá e Pontal do Paraná). Considerado um hospital de porte I, referência para os serviços de APH - Atendimento Pré-Hospitalar, realiza procedimentos que demandam tecnologia de ponta e custos maiores, nas áreas de trauma, obstetrícia e clínica geral.

O Hospital Regional do Litoral disponibiliza 141 (Cento e quarenta e um) leitos, sendo 04 (quatro) isolamentos, 30 (trinta) leitos de UTIs adulto, 09 (nove) leitos de UTI Neonatal, 18 (dezoito) leitos cirúrgicos, 42 (quarenta e dois) leitos de clínica médica, 22 (vinte e dois) leitos obstétricos cirúrgicos, 05 (cinco) leitos obstétricos clínicos, 02 (dois) leitos psiquiatria, 02 (dois) leitos pediátricos cirúrgicos e 07 (sete) leitos pediátricos clínicos onde assumiu o perfil assistencial de **média** complexidade ao qual destina atendimento como hospital geral.

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, consequentemente, na redução do custo da internação hospitalar.

Desde 2019, o hospital Regional do Litoral não possui um serviço próprio de fornecimento de alimentação que atenda a demanda desta 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 das unidades.

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 FUNEDS, 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 FUNEDS 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 10.086/2023:

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.

DO INTERESSE PÚBLICO

A unidade gerida pela FUNEDS é instituição pública de saúde especializada no atendimento de média complexidade, de adultos, crianças e puérperas, 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 pediátricos) e acompanhantes legalmente instituídos e colaboradores terceirizados pagantes, 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 à nutrição clínica e ambulatorial.

A alimentação adequada é fator de grande importância no tratamento dos pacientes, e utilizada também como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional do enfermo. Como consequência, a boa e correta alimentação reflete na diminuição da mortalidade e morbidade, no tempo de permanência hospitalar e, geralmente, reduz os custos hospitalares.

Ademais, a terapia nutricional aliada à alimentação adequada em ambiente hospitalar é parte fundamental do cuidado integral aos pacientes internados, tendo como objetivo prevenir e tratar a desnutrição, preparar o paciente para procedimentos cirúrgicos, melhorar a resposta imunológica e

cicatricial, modular a resposta orgânica ao tratamento clínico e cirúrgico, prevenir e tratar as complicações infecciosas e não infecciosas decorrentes do tratamento e/ou da doença.

Além do atendimento aos pacientes, o serviço deverá fornecer:

I – Refeições aos servidores em regime de plantão RTT (12x36) conforme Lei Estadual nº 18.136 de 03/07/2014, abrangendo ainda o fornecimento de refeições aos Residentes previstos na Lei Federal nº 12.513/2011, art. 6º, § 4º;

II – As três refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) aos acompanhantes, conforme previsto:

- a) Portaria nº 280/1999 – acompanhantes de pessoas com 60 (sessenta) anos ou mais;
- b) Lei nº 8.069/1990 – acompanhantes de menores de 18 (dezoito) anos;
- c) Lei nº 13.146/2015 – acompanhantes de pessoas com deficiência;
- d) Lei nº 14.737/2023 – acompanhantes de mulheres;
- e) Portaria GM/MS nº 2.529/2006 – acompanhantes de pacientes em enfermaria psiquiátrica;

III – Excepcionalmente, para acompanhantes de pacientes pediátricos (menores de 18 anos), também serão fornecidas as refeições “lanche da tarde” e “ceia”, considerando a obrigatoriedade de permanência integral na enfermaria, sem possibilidade de ausência.

Considerando que a contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição visa a contratação de serviços especializados junto a empresas do ramo, qualificada tecnicamente para tal necessidade (como atividade-fim), o que garante maior produtividade e eficiência na execução dos serviços ora pleiteados, esta nova contratação permitirá a continuidade dos serviços da unidade, garantindo o atendimento clínico, ambulatorial e cirúrgico de forma adequada.

Atualmente a Unidade é atendida pelo contrato nº 179/2023, protocolo originário: 19.072.994-0, com renovação pelo Protocolo nº 22.927.787-1, com vigência até em 11/02/2026.

O contrato 179/2023, já não contempla integralmente a Unidade, onde foi necessário a supressão de itens do Lote 1, uma vez que o novo Edital de Credenciamento nº 01/2025 deixou de prever o fornecimento de alimentação para a equipe assistencial mesmo em regime de escala 12x36. Além disso, na data de 26/09/2025, recebemos por e-mail, após questionamento do interesse da Contratada atual aceitar a renovação contratual, e a empresa responde pelo NÃO INTERESSE EM RENOVAÇÃO.

Portanto esta contratação visa atender as necessidades da Unidade Funeas: Hospital Regional do Litoral de Paranaguá, para execução do Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar.

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 Hospital Regional do Litoral (HRL) 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 FUNEDS.

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 nas unidades hospitalares, 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 HRL sob gestão da FUNEDS.

Unidade Administrativa	Área/Diretoria	Produtos Gerados
Hospital Regional do Litoral (HRL)	Diretoria de Enfermagem Diretoria Administrativa Núcleo de Hotelaria e Nutrição	O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, transporte, manipulação e a distribuição de alimentação dos tipos: normal, dietéticas especiais, alimentos complementares, materiais de consumo em geral (descartáveis, de 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 Hospital Regional do Litoral de Paranaguá.

Essa Unidade tem seus serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentos prestados por empresa terceirizada, uma vez que não possui um serviço próprio de alimentação.

Desde o mês de fevereiro de 2023 a prestação dos serviços vem sendo realizada com base no Pregão Eletrônico nº 311/2023 (contrato nº 179/2023) o qual vem sendo renovado até a finalização do processo licitatório.

O quadro abaixo contém a descrição dos itens, bem como as estimativas de consumo, com base no quantitativo dos anos anteriores.

Lote 1 – Hospital Regional do Litoral (HRL)			
Item	Descrição	Quantidade mensal estimada	Quantidade 24 meses
Item 1	Desjejum - Dieta Livre - Pacientes	1.400	33.600
Item 2	Colação - Dieta Livre - Pacientes	1.400	33.600
Item 3	Almoço - Dieta Livre - Pacientes	1.400	33.600
Item 4	Lanche da Tarde - Dieta Livre - Pacientes	1.400	33.600
Item 5	Jantar - Dieta Livre - Pacientes	1.400	33.600
Item 6	Ceia - Dieta Livre - Pacientes	1.400	33.600
Item 7	Desjejum - Dieta Especial - Pacientes	1.700	40.800
Item 8	Colação - Dieta Especial - Pacientes	1.700	40.800
Item 9	Almoço - Dieta Especial - Pacientes	1.700	40.800
Item 10	Lanche da Tarde - Dieta Especial - Pacientes	1.700	40.800
Item 11	Jantar - Dieta Especial - Pacientes	1.700	40.800
Item 12	Ceia - Dieta Especial - Pacientes	1.700	40.800
Item 13	Desjejum - Acompanhantes	1.630	39.120
Item 14	Almoço - Acompanhantes	1.630	39.120
Item 15	Lanche da Tarde - Acompanhantes	420	10.080
Item 16	Jantar - Acompanhantes	1.630	39.120

Item 17	Ceia - Acompanhantes	420	10.080
Item 18	Desjejum - Servidores/ Funcionários	2.170	52.080
Item 19	Almoço - Servidores/ Funcionários	2.170	52.080
Item 20	Lanche da Tarde - Servidores/ Funcionários	2.170	52.080
Item 21	Jantar - Servidores/ Funcionários	1.860	44.640
Item 22	Ceia - Servidores/ Funcionários	1.860	44.640
Item 23	Kit Lanche	400	9.600
Item 24	Kit Fono	150	3.600
Item 25	Kit Sopa	600	14.400
Item 26	Leite UHT integral (mL)	10.000	240.000
Item 27	Leite em pó integral instantâneo (gramas)	7.000	168.000
Item 28	Farináceos e aditivos para o preparo de mamadeiras (gramas)	2.400	57.600
Item 29	Porção de Fruta Extra	100	2.400
Item 30	Porção de Gelatina Extra	100	2.400
Item 31	Suco para Exames de Colonoscopia - litro	35	840
Item 32	Bebida Administrativa (Café e chá) - litro	800	19.200

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 Hospital Regional do Litoral de Paranaguá, a fim de contribuir para a excelência no atendimento aos pacientes.

Será permitida a comercialização das refeições a pessoas que não tenham direito às refeições pagas pela Contratante (servidores que realizam carga horária administrativa/ terceiros com qualquer carga horária). Os custos das refeições oferecidas aos colaboradores do HRL pagantes autorizados será o mesmo custo da refeição unitária dos servidores, porém os valores não irão compor a Planilha de Custos e Formação de Preços porque será cobrado diretamente do colaborador. Com a venda autorizada, obrigatoriamente o controle de acesso ao buffet deve ser realizado por meios digitais (catraca ou algum meio confiável para controle das refeições fornecidas).

Com o exposto acima, justifica-se a necessidade de contratação do referido serviço, visando sempre a qualidade no atendimento aos usuários que buscam os serviços ofertados na instituição.

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.

3.2 Cardápios Balanceados;

3.2.1 Adequações as restrições;

3.2.2 Controle de qualidade e segurança alimentar;

3.2.3 Entrega pontual e eficiente;

3.2.4 Sustentabilidade e redução de desperdício;

3.3 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.

4 PESQUISA DE PREÇOS

4.1 Para a formação dos preços máximos foi realizada ampla pesquisa de preços, em conformidade com o disposto no art. 368, do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, dentre eles:

- a) Preços obtidos por outros órgãos ou entidades públicas;
- b) Preço constantes de banco de preço e fonte preço;
- c) Pesquisa com os fornecedores ou prestadores de serviços, conforme o caso (Art. 368, IV)
- d) Pesquisa no aplicativo Notas Paraná (Art. 368, V)

4.2 Consta no caderno de instrução da presente licitação Justificativa do Preço Adotado, contemplando pormenorizadamente o procedimento realizado para estabelecimento dos valores de referência do edital, podendo ser consultado a qualquer tempo pelos interessados a fim de evidenciar que a aquisição está sendo realizada de acordo com os valores de mercado na presente data, condicionada a todas as particularidades provenientes da situação em que vivemos nesta data.

4.3 Deste modo, considerando que estes parâmetros são alternativas válidas – previstas no Decreto Estadual n.º 10.086/2022 – como alternativas de se realizar pesquisa de preços, entende-se que não ocorreu prejuízo na aferição do preço de mercado, mesmo não obtendo três cotações de fornecedores.

4.4 Com base no parâmetro das pesquisas de preços realizadas, foi adotado como critério a **MEDIANA** dentre as cotações apresentadas por representar o valor de mercado com a melhor vantagem.

5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 O presente processo é composto por lote único, sendo composto por 32 (trinta e dois) itens.

5.2 Não será adotado o parcelamento do objeto por lote na presente licitação referente aos itens contidos no lote 1.

5.2.1 Justifica-se a não viabilidade do parcelamento desses objetos pelos motivos de se tratar de contratação de prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar. Esta utilizará do espaço físico da unidade, inviabilizando desta forma a permanência de mais de uma empresa no mesmo local.

5.2.2 Apesar da Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União expor que a divisão do objeto, em itens ou lotes, é trabalhada como regra. Isso em decorrência da presunção de que, com a cisão em parcelas menores, aumentará a competitividade e, conseqüentemente, as chances de alcançar propostas mais vantajosas. Este raciocínio precisa ser sopesado com muita cautela, caso a caso. Afinal, é pressuposto de legitimidade do parcelamento, que ao assim realizar, não ocorra prejuízo ao todo, à responsabilidade técnica, à solução integral esperada, à gestão das avenças e, inclusive, à economia de escala. Diante dos motivos expostos, verifica-se que é o caso de afastar o parcelamento para manter o conjunto do objeto, pois não há possibilidade de 02 ou mais fornecedores e/ou marcas distintas atenderem ao objeto sem acarretar no prejuízo ao todo.

6 SUSTENTABILIDADE

6.1 As práticas de sustentabilidade aplicáveis nesta contratação serão as seguintes, conforme os artigos, do 361, 363, 364, 365 do Decreto Lei 10.086, de 2022 e nos termos do Decreto nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009:

6.2 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;
- h - Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.
- i - A Administração poderá considerar, como critério de seleção dos licitantes e contratantes interessados, produtos e serviços ambiental e socialmente sustentáveis, quando comparados aos outros produtos e serviços que servem à mesma finalidade, devendo ser considerados, para tanto, a origem dos insumos, forma de produção, manufatura, embalagem, distribuição, destino, utilização de produtos recicláveis, operação, manutenção e execução do serviço;

6.3 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, 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.

6.4 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.

Parágrafo único. Entende-se por logística reversa o instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado por um conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada

7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 O valor do lote 1 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 pessoalidade e subordinação direta.

9 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1. O prazo de prestação dos serviços é de 30 (trinta) dias, contados do envio da Nota de Empenho, em execução PARCELADA, no endereço indicado no tópico 9.1.1 deste edital.

9.1.1 Hospital Regional do Litoral- HRL

Cozinha, Refeitório - Setor de Nutrição e Dietética – HRL

Rua Presidente Getúlio Vargas, 222, CEP: 83.206-020, Paranaguá-PR

Responsável pelo recebimento: Talita Nunes Marques E-mail: talita.marques@sesa.pr.gov.br .

Horário de recebimento: 08h às 17h de segunda-feira a sexta-feira.

A produção será nas dependências da Contratante a fim de atender a demanda do Hospital Regional do Litoral.

9.2 Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 15 (quinze) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

9.3 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.

9.4 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

9.5. 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.

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

9.7 O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de executar o serviço no endereço relacionado neste processo, conforme as condições e as necessidades do licitante.

9.8 Os critérios para o recebimento estão especificados no item 7 do Anexo VII (minuta do contrato).

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

9.9.1 Juliana Pereira de Queiroz Araújo / CPF: 048.478.519-27 / Dir. de Enfermagem, como **GESTOR**.

9.9.2 Hélio Avelar Teixeira / CRM /PR 5983 / Diretor Geral., como **GESTOR SUPLENTE**

9.9.3 Talita Nunes Marques / CPF 051.275.189-70 / RT Setor de Nutrição e Dietética HRL, como **FISCAL**.

9.9.4 Renata Francisca de Almeida, CPF: 071.739.319-40, Coord. de Hotelaria e Nutrição., como **FISCAL SUPLENTE**

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 executar os serviços conforme especificações contidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade lá especificadas;

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 Manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração, quando for o caso;

10.1.4 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;

10.1.5 utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

10.1.6 zelar para que os empregados se apresentem uniformizados e portem crachá de identificação, nos casos de serviços a serem prestados nas dependências da contratante, e utilizem os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à segurança no trabalho, na forma da lei;

10.1.7 apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço a serem prestados nas dependências do contratante;

10.1.8 responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao contratante;

10.1.9 atender as solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado o descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos;

10.1.10 instruir os empregados da observância obrigatória das normas internas da Administração, salvo disposição que especificamente os dispense;

10.1.11 instruir os empregados sobre as atividades que devem desempenhar e proibi-los de exercer atividades não relacionadas à execução do objeto contratado, devendo prontamente relatar à contratante qualquer ocorrência capaz de caracterizar desvio de função;

10.1.12 relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

10.1.13 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;

10.1.14 manter-se, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação na contratação direta;

10.1.15 manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.16 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

10.1.17 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.17.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.17.2 superveniências de fato excepcional ou imprevisível, ou previsível de consequências incalculáveis, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

10.1.17.3 retardamentos na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.17.4 aumentos das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;

10.1.17.5 impedimentos de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

10.1.17.6 omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

10.1.18 Ceder os direitos e fornecer os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra quando o projeto se referir à obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio;

10.1.19 GARANTIR AO CONTRATANTE

a) Garantir ao CONTRATANTE a continuidade da preparação de refeições e serviços em caso de descontinuidade até nova contratação.

b) Assegurar que todos os critérios de higiene e controle de qualidade sejam rigorosamente seguidos, bem como o transporte adequado das refeições quando necessário.

10.1.20 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1.20.1 A CONTRATADA deverá atuar em conformidade com o Guia de Operacionalização (Anexo III), bem como com as normas sanitárias vigentes.

10.1.20.2 Garantir ao CONTRATANTE a continuidade da preparação de refeições e serviços em caso de descontinuidade até nova contratação.

10.1.20.3 Assegurar que todos os critérios de higiene e controle de qualidade sejam rigorosamente seguidos, bem como o transporte adequado das refeições quando necessário.

10.1.21 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO A EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

10.1.21.1 Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá devolver todos os materiais, mobiliário e equipamentos pertencentes à CONTRATANTE, se houver, em perfeito estado de conservação.

10.1.21.2 Realizar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos equipamentos, móveis e utensílios da CONTRATANTE, possibilitando sua retirada ao final do contrato.

10.1.21.3 Apresentar até o final de cada mês, em papel timbrado, lista atualizada de todos os equipamentos de propriedade da CONTRATADA, indicando inclusões e exclusões ocorridas no período.

10.1.21.4 Apresentar mensalmente, também em papel timbrado, relatório contendo todas as manutenções realizadas nos ambientes e equipamentos, com os seguintes dados: Número da Ordem de Serviço/ Data de abertura /Data de conclusão ou previsão de conclusão (se ainda não finalizada no mês).

10.1.21.5 Manter quantidade suficiente de utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas, entre outros) para atendimento integral dos usuários durante todas as refeições, especialmente o almoço (refeição de maior volume).

10.1.21.6 Garantir que todos os utensílios em uso no refeitório apresentem boa qualidade e aparência, sem: Lascas, Rachaduras, Deformidades, Dobramentos, Manchas e/ou encardidos.

10.1.22 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1.22.1 Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

10.1.22.2 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

10.1.22.3 Disponibilizar normas e rotinas vigentes na Instituição.

10.1.22.4 Conferir e aprovar o quantitativo das refeições fornecidas/ distribuídas.

10.1.22.5 Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

- Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis indicados, exceto quando o objeto da contratação;
- Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CONTRATADA;
- Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para qual o trabalhador foi contratado;

10.1.22.6 Certificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.

10.1.22.7 Ceder à CONTRATADA, quando do início da prestação dos serviços, as áreas (espaços) e instalações, que serão por ela utilizados na prestação de serviços, nas condições estabelecidas neste Termo.

10.1.22.8 Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais e dos equipamentos utilizados na prestação do serviço, exigindo da CONTRATADA a reposição dos bens eventualmente danificados, destruídos ou extraviados em até 48 horas a partir da ocorrência.

10.1.22.9 Somente a CONTRATANTE poderá autorizar a saída de qualquer bem, por escrito, quando necessária sua manutenção fora das dependências da CONTRATANTE.

10.1.22.10 A CONTRATANTE disponibilizará ramais telefônicos nas dependências de cada local (Refeitório, cozinha e lactário), exclusivo para ligações internas.

10.1.22.11 Supervisionar, através de equipe de fiscalização contratual, a distribuição das dietas aos pacientes e as refeições servidas no refeitório do HRL, observando apresentação, porcionamento, temperatura, sabor, e horário de distribuição, atentando-se para eventuais necessidades de alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório. Todas as inadequações serão registradas e assinadas posteriormente pelo Gestor, demandando as devidas pontuações.

10.1.22.12 Requisitar alimentos ou preparações complementares e aprovar os cardápios, cientificando a CONTRATADA;

10.1.22.13 Realizar, diariamente, através de equipe designada, a análise sensorial de todas as preparações para aprovação dos itens a serem servidos;

10.1.22.14 Avaliar as amostras dos produtos adquiridos pela CONTRATADA e solicitar a substituição imediata de qualquer material que não atenda às exigências do serviço;

10.1.22.15 Julgar sobre as condições e qualidade dos produtos, e conseqüentemente recusar ou aceitar os mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade;

10.1.22.16 Recusar alimentos que se apresentem deteriorados, de má qualidade ou de tipo insatisfatório que estejam em desacordo com as exigências da prestação de serviço;

10.1.23 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

10.1.23.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação de serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que será exercido por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados.

10.1.23.2 Todas as comunicações entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão ser formalizadas por escrito, para fins de registro e comprovação.

10.1.23.3 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultados (IMR) conforme modelo previsto para aferição da qualidade da prestação de serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

10.1.23.4 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação de serviço realizada.

10.1.23.5 No google drive compartilhado, a CONTRATADA até poderá apresentar justificativa para a prestação de serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

10.1.23.6 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação de serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis, além dos fatores redutores, situações serão protocoladas junto a Comissão de Permanente de Responsabilização, para aplicação de outras sanções cabíveis.

10.1.23.7 Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que coloquem em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do descritivo.

10.1.24 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.

10.1.24.1 Entende-se por logística reversa o instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado por um conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada.

10.2 São obrigações da contratante

10.2.1 receber o objeto no local, prazo e nas condições estabelecidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes do termo de referência, do edital de licitação e seus anexos, bem como da proposta, para fins de aceitação e, após, para o 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, por intermédio de comissão ou servidor especialmente designado;

10.2.6 efetuar o pagamento ao contratado no valor correspondente ao efetivo fornecimento do objeto ou à efetiva execução do serviço ou etapa do serviço, no prazo e forma estabelecidos no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos e no contrato;

10.2.7 efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecidas 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;

11. GARANTIA DA EXECUÇÃO

11.1 Não haverá exigência de nenhuma hipótese de garantia de execução contratual prevista, tendo em vista o serviço se tratar de um objeto de características comuns e não ser um serviço de grande vulto e ainda, o objeto CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR somente será pago após o início do serviço, para a FUNFEAS, devidamente atestado por fiscal de contrato, e desta forma, mitigando qualquer prejuízo para a Administração Pública.

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 quanto 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 unto à instituição financeiro Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

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

12.4 As notas fiscais devem ser emitidas em nome da Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Paraná (FUNEDS), CNPJ 24.039.073/0001-55, Rua do Rosário, nº 144, 10º andar, CEP: 80.020-110 Curitiba-PR, constando número da licitação, lote/item e validado dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

12.5 Para efeitos de pagamento pelo Departamento Financeiro/FUNEDS, é necessário que o CNPJ registrado na conta corrente do licitante seja o mesmo de sua razão social;

12.6 A FUNEDS efetuará o pagamento devido, somente através de depósito em conta corrente da empresa vencedora do certame no Banco do Brasil, não sendo quitados débitos através de boletos bancários.

12.7 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 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%.

12.8 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.

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

13 DO REAJUSTAMENTO

13.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, que é 03/12/2025, 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 02 (dois) anos, 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.

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 30 (trinta) dias a contar da 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 15 (quinze) 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 30 (trinta) 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 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

17 VIGÊNCIA:

17.1 O contrato a ser firmado terá vigência 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.

18 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

18.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no disposto neste item, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que o contratado:

18.2 Procedimento a ser adotado pela gestão dos contratos de prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar nas atividades descritas neste Termo de Referência que deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe de fiscalização e controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

18.3 Entregar as amostras das preparações de todas as refeições a Nutricionista Fiscal ou pessoa designada pela mesma, para degustação com antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo Serviço de Nutrição da CONTRATANTE.

18.4 A equipe de fiscalização terá livre acesso aos ambientes da CONTRATADA. Pode ser solicitado uma ou mais porção amostral ou refeição completa para avaliação.

18.5 OBJETIVO - Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA na execução do contrato de prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Item	Ocorrência	Pontos
1	Uso, manuseio, conservação e manutenção inadequados das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por ocorrência.	0,1
2	Uniformização inadequada dos funcionários, por ocorrência.	0,1
3	Mudança de cardápio, sem prévia autorização do CONTRATANTE, por ocorrência.	0,1
4	Falta do uso de EPI's pelos funcionários da CONTRATADA.	0,1
5	Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência.	0,1
6	Temperatura inadequada das preparações, por ocorrência.	0,1
7	Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nos equipamentos, utensílios e bancadas, por ocorrência.	0,1
8	Não atendimento do telefone e/ou retorno de e-mail fornecido pela CONTRATADA, para contatos e registro das ocorrências.	0,2
9	Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE, para cada 24 horas de atraso.	0,2
10	Cobrança por serviços não prestados, por ocorrência.	0,2
11	Não realização de cobertura de funcionário em caso de faltas, atestados, férias, etc, por ocorrência.	0,2
12	Emprego de gêneros de qualidade inferior à estabelecida neste termo de referência.	0,2
13	Não distribuição de algum componente do cardápio/prescrição, mesmo que parcialmente, por ocorrência.	0,2
14	Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos e sobras.	0,2
15	Utilização de fluxos em desacordo com o preconizado.	0,2
16	Não cumprimento da liberação de refeições não programadas (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar ou ceia) em até 30 minutos após solicitação.	0,2
17	Não cumprimento do prazo máximo de 30 minutos para reposição de almoço/jantar inadequados e/ou perdas.	0,2
18	Falta de obediência à quantidade prevista nas preparações e componentes dos cardápios, por ocorrência.	0,2
19	Refeição mal acondicionada após o preparo, no transporte ou distribuição.	0,2
20	Não observância das normas de higiene e limpeza na manipulação, transporte, armazenamento, preparo e/ou distribuição de alimentos, por ocorrência.	0,2
21	Preparar e distribuir refeições com padrão de qualidade e/ou quantidade inferior ao estabelecido em contrato.	0,2
22	Dietoterapia inadequada, por ocorrência.	0,2
23	Falta de materiais, máquinas e equipamentos previstos em rotina.	0,2
24	Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa neste documento não especificada nesta tabela, por ocorrência.	0,2
25	Presença de contaminação física nas refeições	0,4
26	Deixar de fornecer dietas especiais solicitadas pelo CONTRATANTE (ex.: sem glúten, sem lactose, dieta individualizada etc.).	0,4
27	Dieta distribuída diferente da etiqueta de identificação do paciente.	0,5
28	Não substituição, a pedido da CONTRATANTE, de preparações julgadas inadequadas.	0,5
29	Não recolhimento de resíduos, por ocorrência/dia.	0,5
30	Reaproveitamento de alimentos	0,5
31	Emprego de gêneros com validade vencida, por ocorrência.	1

18.6 Todas as ocorrências serão registradas, diariamente pelo CONTRATANTE, com certificação pela nutricionista da CONTRATADA ou outra representante designada pela mesma, bem como elaborado e encaminhado a CONTRATADA notificação através de relatório mensal, atribuindo pontos para as ocorrências segundo tabela descrito abaixo (penalidades).

18.7 DAS PENALIDADES PARA AS OCORRÊNCIAS

A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências. Essa soma será a base para que o CONTRATANTE aplique a multa mensal, de modo que, atingindo o quantum necessário à configuração de uma multa, esta será aplicada em cima do valor apurado da fatura mensal, **precedida de amplo direito ao contraditório.**

PONTUAÇÃO O ACUMULADA	SANÇÃO
Até 6 pontos	Advertência, caso não tenha sido aplicado anteriormente durante a vigência do contrato
6,1 a 12 pontos	Glosa correspondente a 1% do valor da fatura mensal
12,1 a 16 pontos	Glosa correspondente a 2% do valor da fatura mensal
16,1 a 20 pontos	Glosa correspondente a 3% do valor da fatura mensal
20,1 a 24 pontos	Glosa correspondente a 4% do valor da fatura mensal
24,1 a 28 pontos	Glosa correspondente a 6% do valor da fatura mensal
28,1 a 32 pontos	Glosa correspondente a 8% do valor da fatura mensal
A cada ponto cima de 32 pontos	Glosa correspondente a 8% acrescido de 1% a cada ponto extra, do valor da fatura mensal

18.8 OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

- A sanção de advertência será aplicada somente uma vez a cada mês.
- A cada aplicação da penalidade, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade da sanção.
- A quebra ou violação do sigilo telefônico e de imagem, sem considerar o devido processo legal, a qualquer momento, permitirá a rescisão unilateral do contrato pela CONTRATANTE, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.
- Em caso de a CONTRATADA somar 33 pontos ficará facultado ao CONTRATANTE a rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato.
- A fim de não haver descontinuidade dos serviços, no caso acima, o CONTRATANTE poderá aguardar a efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o contrato.

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 ao responsável pelo recebimento, pelo telefone (41) 3420-7400. (Setor de nutrição).

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: HOSPITAL REGIONAL DO LITORAL - HRL

Fonte de Recursos: Fonte 1; Contrato de Gestão;

Programa de Trabalho: (De acordo com a Lei Orçamentária Anual (LOA) e é compatível com o Plano Plurianual (PPA) e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) vigentes, nos termos do art. 18, caput da Lei nº 14.133/2021).

Elemento de Despesa: 3.3.90.39

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 nº 14.133, de 2021, e do Decreto nº 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 nº 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto nº 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 Nº 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.

Curitiba, 03 de dezembro de 2025.

(Assinado eletronicamente)

Silvia Regina Pontes do Carmo Nascimento
Técnica Administrativa – HRL
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

(Assinado eletronicamente)

Rafaela Franco Ferrari
Assistente Administrativo nível II
FUNFEAS/DS/GCOMP
Responsável pela compilação das informações do Termo de Referência

(Assinado eletronicamente)

Adyr Decker Júnior
Assistente Administrativo nível I
FUNFEAS/DS/GCOMP
Responsável pela verificação das Informações

1. Ciente

(Assinado eletronicamente)

Karoline Villarreal Pedrozo
Gerente de Compras
FUNFEAS/DS/GCOMP

(Assinado eletronicamente)

Milton Proença Júnior
Diretor de Gestão de Suprimentos
FUNFEAS/DS

ANEXO A

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO E PORCIONAMENTOS

Normatizar as dietas ofertadas aos pacientes atendidos pelos Hospital Regional do litoral HRL. 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. A composição das refeições para os pacientes observará os critérios e especificações dispostos abaixo conforme o tipo de dieta.

Qualquer outra Dieta Especial, que não constar neste documento, será individualizada e adaptada com base na Dieta Livre, com as adequações necessárias, prescritas por Médico ou Nutricionista, ou solicitadas pelo SND.

Nos dias em que for padrão sopa para todos, e houver na prescrição “Não mandar sopa”, deverá ser obedecido o que está em prescrição, assim como todas as outras individualizações.

As dietas 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, colazione, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia; podendo haver a introdução de complementos nutricionais, a critério do nutricionista responsável.

1. DIETA LIVRE OU GERAL

Objetivo: Fornecer uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Manter o estado nutricional de pacientes sem alterações metabólicas ou risco nutricional.

Indicação: pacientes que não requerem modificações dietéticas específicas.

Características da dieta: Consistência sólida, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos. Dieta com valor energético aproximado de 2.000 kcal/dia.

Alimentos permitidos: Todos os grupos de alimentos in natura minimamente processados, preparações cozidas, assadas, grelhadas e refogadas. Frutas frescas in natura com ou sem casca, líquidos em geral, sobremesas simples minimamente processadas.

Observação: Por se tratar de ambiente hospitalar dar preferência por alimentos pobres em gorduras e açúcares simples, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas, evitando assim frituras.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colazione;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

2. DIETA BRANDA / LEVE

Objetivo: fornecer uma dieta composta por alimentos de fácil digestão, pelo abrandamento das fibras.

Indicação: indivíduos com distúrbios gastrointestinais, evolução pós-cirúrgica e dificuldades na mastigação, e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.

Características da dieta: dieta de transição entre a livre e a semi sólida, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em Macro e Micronutrientes. O baixo teor de fibras pode resultar em obstipação intestinal. Dieta com valor energético aproximado total de 2.000 kcal/dia.

Nesta dieta não se deve enviar os seguintes alimentos:

- Frutas cítricas, frutas secas e oleaginosas, frutas com alto índice de fibras; podendo ser incluídos os cremes e os sucos dessas frutas;
- Embutidos e enlatados;
- Cereais integrais; Farinha integral, Aveia; Arroz integral; Bolos prontos e doces com alto teor de açúcar, biscoito recheado;
- Carnes: crocantes, empanadas e fritas. Que sejam de difícil mastigação e deglutição.
- Condimentos e alimentos picantes;
- Folhas cruas, brócolis, abóbora, batata doce, couve flor, pepino, pimentão e hortaliças flatulentas.

- Bebidas: Café, Chá mate, alimentos que contenham cafeína, Bebidas gaseificadas, Sucos cítricos e concentrados.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

3. DIETA ESPECIAL DIABETES MELLITUS (DM)

Objetivo: Manter ou alcançar o controle Metabólico da Glicose e dos Lipídios sanguíneos; prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença.

Indicação: Pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: Isenta de Açúcar (Sacarose) de adição, maior teor de fibras, composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico.

Observação: Usar adoçante **Sucralose ou Stévia** em pó, em substituição ao Açúcar em: sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas; em toda preparação que necessite ser adoçada. Serão utilizadas preparações com carboidratos complexos (integrais) com porção reduzida, sem exclusão de tubérculos. Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal dia.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

4. DIETA ESPECIAL HIPOSSÓDICA E DIABETES MELLITUS (HDM)

Objetivo: Controlar a Pressão Arterial e o balanço hídrico, manter ou alcançar o controle metabólico da Glicose e dos Lipídios sanguíneos, prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença.

Indicação: na Insuficiência Renal aguda e crônica, Insuficiência Cardíaca congestiva, Hipertensão arterial, Retenção hídrica (Ascite, Edema), Cirrose e Encefalopatia Hepática, tratamentos com corticoide, associado a pacientes com Diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com Hiperglicemias decorrentes de outras patologias e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: Restrita em alimentos ricos em Sódio, exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.), isenta de açúcar de adição, com maior teor de fibras, composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico. A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, é entregue ao paciente no

Almoço e Jantar, um sachê de sal (1g). Usar adoçante **Sucralose ou Stévia** em pó, em substituição ao Açúcar em: sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas; em toda preparação que necessite ser adoçada. Serão utilizadas preparações com carboidratos complexos (integrais) com porção reduzida, sem exclusão de tubérculos. A critério do Nutricionista responsável pelo paciente pode ser realizada uma restrição mais severa de sódio. Serão utilizadas preparações com carboidratos complexos (integrais) com porção reduzida, sem exclusão de tubérculos. Dieta com valor energético aproximado total de 2.000 kcal dia.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

5. DIETA ESPECIAL LAXATIVA COM FIBRAS

Indicação: para constipação intestinal (com variações na frequência, consistência, tamanho e dificuldade da passagem das fezes). 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 à insuficiência na propulsão ou da passagem do bolo fecal por obstrução); neuropatia; neoplasias intestinais; hemorroidas e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Característica da dieta: rica em fibras (solúvel e insolúvel), 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. Indica-se o consumo de frutas com casca, com sementes ou com bagaço; vegetais folhosos; cereais, pães e biscoitos integrais e alimentos de efeito laxativo. Dieta com valor energético aproximado total de 2.000 kcal/dia. Observação: Fica a critério da avaliação do Nutricionista a prescrição de mix de fibras e simbióticos.

Alimentos permitidos: Frutas com casca e laxantes: (Caqui, maçã com casca, pêra, laranja com bagaço, mamão, manga, mexerica, melão, morango, ameixa, abacate, acerola, abacaxi, uva, bacuri, cupuaçu e tamarindo). Vegetais e legumes: (abóbora, acelga, alface, abobrinha, brócolis, beterraba, couve, couve-flor, tomate, vagem). Cereais com fibras: (Arroz integral, Aveia, Farelo de cereais, Trigo integral, Pão integral, Milho, Multicereais, cuscuz). Leite e derivados: (creme de leite, iogurte, leite integral uht), Outros alimentos como: Açúcar refinado, mel, melado, Água de coco, fubá de milho, feijão, geleias de frutas, etc.

Alimentos não recomendados: Frutas constipantes (goiaba, caju, banana caturra, maçã e pera sem cascas), verduras e legumes constipantes (cenoura, batata inglesa, mandioca, chuchu). Mingaus: Arrozina, amido de milho e tapioca.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

6. DIETA ESPECIAL OBSTIPANTE – PARA DIARRÉIA

Objetivo: Reduzir a quantidade de resíduos alimentares no lúmen intestinal e o volume das fezes, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia, prevenir desidratação e perda de peso.

Indicação: Pacientes com quadro de diarreia e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: ofertar líquidos e eletrólitos para repor as perdas gastrointestinais (como água de coco e bebidas isotônicas); **fibras solúveis** podem auxiliar no controle do trânsito intestinal pela viscosidade que proporciona e pela produção de ácidos graxos de cadeia curta, importantes para a integridade e recuperação da mucosa intestinal.

Dieta composta por alimentos obstipantes, como: Arroz tipo 1 ou tipo 2, Creme de arroz, Farinha de arroz, Farinha de milho (Biju), Bolacha de água e sal, Bolacha de Maisena, Macarrão, Pão branco, Polvilho, Torrada de pão, Tapioca, Chás, Banana prata, Banana maçã, Maçã e Pêra sem casca, Goiaba sem casca e sem semente, refrescos de Goiaba de Caju, de limão, de Maçã, Cenoura cozida, Chuchu, Limão, Batata inglesa, e Gelatinas dietéticas, água de Coco, Ricota, Leite de soja. Quando utilizar Leite UHT substituir para Leite Integral UHT sem lactose.

Alimentos que devem ser evitados: Evitar alimentos fontes de fibras insolúveis, Alimentos que contêm Lactose (leite e derivados, Margarina), Alimentos ricos em fibras insolúveis (Feijão, Laranja, etc.) alimentos que contêm excesso de sacarose (doces concentrados, mel, pães e biscoitos doces, pudins), alimentos ricos em Lipídios (frituras, maionese, margarina, manteiga, abacate), bolos, alimentos integrais, hortaliças e frutas laxativas. Dieta com valor energético aproximado total de 2.000 kcal/dia.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

7. DIETA ESPECIAL HIPOLIPÍDICA / HEPATOPATA

Objetivo: Aliviar sintomas consequentes à incapacidade de digestão e absorção de Lipídios, evitar desconforto gástrico, dieta com teor reduzido de lipídios, normocalórica, normoproteica e hipolipídica, demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Indicação: tratamento de doenças Hepáticas, Pancreáticas, Vesícula biliar, Ascite e Edemas periféricos.

Características da dieta: São priorizados Proteínas com baixo teor de lipídios sendo Carnes magras (Aves, Peixes, Cortes Bovinos considerados magros), preferir preparações cozidas, assada, grelhadas, evitar frituras, alimentos com alto teor de lipídios. Restrita em alimentos ricos em Sódio (Na); exclusão e ou diminuição de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc).

A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal e de lipídios, porém é entregue ao paciente no Almoço e Jantar, um sachê de Sal de 1g.

Observação: a critério do Nutricionista responsável pelo paciente, pode ser realizada uma restrição mais severa de sódio. Dieta com valor energético aproximado total de 2.000 kcal/dia.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;

- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

8. DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL SEM DIÁLISE - IRC

Objetivo: Manter o estado nutricional, evitar o acúmulo de metabólitos e a necessidade de diálise, auxiliar na correção de anormalidades metabólicas e no controle de sintomas urêmicos, preservar e restaurar a função renal.

Indicação: pacientes Renais Agudo sem hipercatabolismo e uremias graves.

Característica: Dieta Hipoproteica, Porção de Proteína (Pronta para consumo) das Principais refeições Almoço e Jantar será de **60 gramas**, restrita em Sódio (Na), Potássio (K), Fósforo, e Líquidos dependendo da fase da Insuficiência Renal aguda.

Observação: A dieta é preparada apenas com temperos naturais, sem o acréscimo de sal, porém é entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g).

Se houver restrição hídrica, conforme prescrição, os líquidos serão diminuídos ou excluídos das refeições, demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista. Dieta com valor energético aproximado total de 2.000 kcal/dia.

Alimentos que devem ser evitados: Alimentos ricos em Sódio (Embutidos, enlatados, ultraprocessados, temperos prontos, etc.), Alimentos ricos em Potássio (Banana, Mamão, Abacate, Kiwi, Melão Uva passa, Lentilha, Ervilha, Grão de bico, Água de coco), Alimentos com alto índice proteico seu consumo deve ser adaptado.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

9. DIETA ESPECIAL RENAL DIALÍTICO - HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA

Objetivo: Fornecer uma dieta com alto aporte calórico e proteico, para minimizar a resposta catabólica à injúria e maximizar a recuperação da desnutrição, a cicatrização de feridas e o combate à infecção.

Indicação: pacientes Renais em tratamento dialítico, hipercatabolismo e uremias graves, pacientes desnutridos, pré e pós cirúrgicos, queimados, politraumatizados, sépticos e outros.

Característica: dieta Hiperproteica Hipercalórica, restrita em Potássio (K), Fósforo.

Observação: A dieta é preparada sem acréscimo de Sal, assim é entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g). Dieta restrita em alimentos com alto teor de Potássio (K). Demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista. Dieta com valor energético aproximado total de 3.000 kcal/dia.

Alimentos que devem ser evitados pelos renais dialíticos: Alimentos ricos em Sódio (Embutidos, enlatados, ultraprocessados, temperos prontos, etc.), Alimentos ricos em Potássio (Banana, Laranja, Mamão, Abacate, Kiwi, Melão Uva passa, Lentilha, Vagem, Ervilha, Grão de bico), Água de coco, Alimentos com alto índice proteico seu consumo deve ser adaptado.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

10. DIETA ESPECIAL SEMI SÓLIDA

Objetivo: Minimizar o esforço da Mastigação, Deglutição e Digestão dos alimentos.

Indicação: pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal, e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: Dieta de transição entre a Pastosa Liquidificada e a Leve. Contém preparações úmidas cremosas, papas, purês, suplementos dietéticos industrializados e alimentos bem macios de fácil deglutição. Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal/dia. Não há necessidade de liquidificar os alimentos, mas é obrigatório abrandar bem com o cozimento, desfilar ou amassar.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

11. DIETA ESPECIAL PASTOSA LIQUIDIFICADA

Objetivo: minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

Indicação: pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal e demais situações solicitadas pelo Médico e/ou Nutricionista.

Características da dieta: dieta de transição entre a líquida- pastosa e a semi sólida. Contém preparações cremosas, papas, purês, suplementos dietéticos industrializados e alimentos bem macios, todos os alimentos sólidos devem ser triturados até atingir consistência pastosa homogênea sem grumos. Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal/dia.

Observação: líquidos deverão ser espessados com módulo nutricional espessante na consistência de "pudim", se houver na prescrição líquidos espessados.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Suplementação com Suplemento hipercalórico e Hiperproteico em pó sem sabor ou Leite em pó, conforme prescrição fornecido pela CONTRATANTE

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

12. DIETA ESPECIAL LÍQUIDA COMPLETA

Objetivo: fornecer nutrientes de uma forma que proporcione um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

Indicação: quando se deseja obter repouso gastrointestinal, impossibilidade de mastigação, evolução pós cirúrgica, preparo de exames e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: constituída de alimentos líquidos à base de leite e pobre em resíduos. Pode apresentar baixo teor nutritivo. Dieta com valor energético aproximado total de 1.000 Kcal.

Alimentos permitidos: Sopas e Cremes liquidificados e peneirados, Vitaminas Liquidificadas e coadas, iogurtes, Sucos e refrescos de frutas, Chás, Gelatinas, Água de coco e Suplementos dietéticos.

Alimentos proibidos: Alimentos sólidos, bebidas gasosas ou irritantes gástricos.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Sopa todos os dias;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Sopa todos os dias;
- Ceia.

Suplementação com Suplemento hipercalórico e Hiperproteico em pó sem sabor ou Leite em pó, conforme prescrição fornecido pela CONTRATANTE

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

13. DIETA ESPECIAL LÍQUIDA RESTRITA

Objetivo: fornecer Líquidos e eletrólitos via oral para prevenir a desidratação, minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de Resíduos no Cólon.

Indicação: Pós-operatório imediato, preparo de exames e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: **Apenas** alimentos líquidos e **transparentes**, ralos e coados, isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos diet e refrescos de frutas **coados** (abacaxi, laranja, limão, maçã, melão, maracujá, tangerina), **Chás claros** ou Água de coco, **Gelatinas diet de cor clara** (abacaxi, maracujá, pêssego, tangerina) em volume único de 200 ml por refeição. Os alimentos ácidos são excluídos. Dieta com baixíssimo valor energético.

Alimentos proibidos: Alimentos sólidos, bebidas gasosas ou irritantes gástricos, Líquidos de cor escura (uva, morango, etc.), Sacarose (açúcar).

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Sopa todos os dias;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Sopa todos os dias;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

14. DIETA ESPECIAL LÍQUIDA FRIA

Objetivo: fornecer alimentos e preparações em temperatura gelada - resfriada em torno de 5°C a 10° C, para evitar dores e ou hemorragias.

Indicação: algumas doenças do esôfago e mucosites orais e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente, porém servidos gelados. Dieta sem ácidos.

Alimentos permitidos: leite, vitaminas, iogurtes, sucos e refrescos de frutas gelatinas, água de coco, sorvetes, milkshake e outros com características sensoriais semelhantes. Dieta com valor energético de 1.000 Kcal.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Sopa todos os dias;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Sopa todos os dias;
- Ceia.

Suplementação com Suplemento hipercalórico e Hiperproteico em pó sem sabor ou Leite em pó, conforme prescrição fornecido pela CONTRATANTE

Composição e frequência do cardápio idem a Dieta Líquida completa, substituindo os itens conforme orientações acima.

15. DIETA ESPECIAL PEDIÁTRICA 6 A 7 MESES

Se não estiver em aleitamento materno exclusivo.

Objetivo: fornecer uma nutrição adequada para o crescimento e desenvolvimento normais da criança nessa idade.

Indicação: dieta de introdução alimentar.

Composição da dieta: composta por papa de fruta, papa de vegetais com ou sem carnes, com ou sem cereais, com ou sem leguminosas e sucos de frutas, isentos de sacarose, lactose e produtos industrializados, associado ao leite materno e/ou fórmula infantil.

Características da dieta: Nenhuma papa deverá ser acrescida de água. Deverá ser oferecida colher para as papas e copo para os sucos. Casos excepcionais permitirão o uso de mamadeira. **Consistência Amassada desfiada.**

Alimentos proibidos: Não adicionar sal às preparações, não adicionar sacarose (açúcar), não utilizar leite de vaca nas preparações, proibida a utilização de alimentos ultraprocessados, corantes e aditivos.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Almoço = Sopa todos os dias;
- Lanche da tarde.
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

16. DIETA ESPECIAL PEDIÁTRICA 8 A 11 MESES

Objetivo: fornecer uma nutrição adequada para o crescimento e desenvolvimento normais da criança nessa idade.

Indicação: dieta de introdução alimentar.

Composição da dieta: composta por papa de fruta, papa de vegetais com ou sem carnes, com ou sem cereais, com ou sem leguminosas e sucos de frutas, isentos de sacarose, lactose e produtos industrializados, associado ao leite materno e/ou fórmula infantil.

Características da dieta: Nenhuma papa deverá ser acrescida de água. Deverá ser oferecida colher para as papas e copo para os sucos. Casos excepcionais permitirão o uso de mamadeira. **Consistência Semi sólida.**

Alimentos proibidos: Não adicionar sal as preparações, não adicionar sacarose (açúcar), não utilizar leite de vaca nas preparações, proibida a utilização de alimentos ultraprocessados, corantes e aditivos.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Almoço = Sopa todos os dias;
- Lanche da tarde.
- Jantar= Sopa todos os dias

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

17. DIETA ESPECIAL PEDIÁTRICA 1 ANO A 6 ANOS

Objetivo: fornecer dieta nutricionalmente adequada aos pacientes em idade pré-escolar, sem que haja desperdício e/ ou sobrecarga.

Indicação: para crianças de 1 ano a 6 anos de idade, e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: 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).

Observações: A dieta pediátrica seguirá as consistências Dieta Livre Geral, conforme a necessidade do paciente, e quantidades reduzidas.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

18. DIETA ESPECIAL SEM LACTOSE

Objetivo: Dieta isenta de Lactose, fornecer uma dieta que elimine todas as fontes de lactose.

Indicação: intolerância à lactose, danos na mucosa intestinal resultantes da desnutrição, em pacientes com diarreia, síndrome do cólon irritável, colite ulcerativa, gastroenterite, ressecção do intestino delgado, pacientes com risco para síndrome de Dumping.

Características da dieta: alimentos restritos de lactose, todos os ingredientes devem ser sem lactose. Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal/dia.

Alimentos indicados: Pães, massas em geral sem adição de leite, frutas, legumes, verduras, grãos, carnes Bovinas, Frango, suco de frutas, gelatina, preparações com leite sem lactose, margarina sem lactose.

Alimentos não recomendados: alimentos que contenham lactose e ou qualquer derivado.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio idem a Dieta livre geral, substituindo os itens conforme orientações acima. O leite deve ser substituído pelo leite sem lactose obrigatoriamente.

19. DIETA ESPECIAL SEM GLÚTEN

Objetivo: fornecer dieta com baixo teor de Glúten.

O Glúten é uma proteína encontrada em cereais como trigo, centeio e cevada, a aveia pode ser contaminada durante o cultivo, armazenamento ou processamento, é importante a utilização de produtos de aveia que sejam certificados como Livre de Glúten.

Indicação: pacientes que apresentam alergia ao glúten (doença celíaca), alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.

Características: Exclusão de alimentos à base de farinha de trigo e daqueles que contêm glúten (trigo, aveia, cevada e centeio) em seus ingredientes. Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal dia.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio idem a Dieta livre geral, substituindo os itens conforme especificações acima. Prever as substituições de acordo com a composição dos itens.

20. DIETA ESPECIAL HIPERPROTEICA

Indicação: pacientes com necessidade proteica aumentada. Dieta com valor energético aproximado total de 2.500 kcal/dia.

Característica: **Porção do prato principal Proteína aumentada para 240g**, nas grandes refeições Almoço e Jantar, seguir padrão da Dieta Livre e ou conforme prescrito pelo SND.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio idem a Dieta livre geral no Anexo II, substituindo os itens conforme especificações acima.

21. DIETA ESPECIAL HIPERCALÓRICA- EM DOBRO

Indicação: pacientes com necessidade proteico calórica aumentada.

Característica da dieta: enviar porção de todos os alimentos aumentada (gramagem em dobro) em todas as refeições. Dieta com valor energético aproximado total de 4000 kcal dia. Seguir padrão do Cardápio da Dieta Livre, e ou conforme prescrito por Médico e ou Nutricionista, ou conforme solicitado pelo SND.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Suplementação com Suplemento hipercalórico e Hiperproteico em pó sem sabor ou Leite em pó, conforme prescrição fornecido pela CONTRATANTE

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

22. DIETA ESPECIAL HIPERCALÓRICA- COMPLEMENTADA

Indicação: pacientes com necessidade proteico calórica aumentada.

Característica da dieta: Dieta para pacientes que necessitam de aporte energético e proteico aumentado, dieta com consistência sólida, enriquecida com alimentos e complementos para fornecer maior quantidade de calorias, proteínas, vitaminas e minerais. Dieta com valor energético aproximado total de 3.500 kcal/dia. Seguir padrão do Cardápio da Dieta Livre, e ou conforme prescrito por Médico e ou Nutricionista, ou conforme solicitado pelo SND.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Suplementação com Suplemento hipercalórico e Hiperproteico em pó sem sabor ou Leite em pó, conforme prescrição fornecido pela CONTRATANTE

Composição e frequência do cardápio, conforme detalhado no Anexo II, Cardápio Semanal Fixo Dietas Livre e Especiais.

23. DIETA PARA RESTRIÇÃO HÍDRICA

Indicação: pacientes com necessidade de restrição do consumo de líquidos (ex: renais anúricos, cardíacos ou hepatopatas com ascite).

Característica: redução do volume de alimentos líquidos das pequenas refeições (desjejum, colação, lanche e ceia). Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal/dia.

Recomendado: Copo 180ml para pequenas refeições (desjejum, colação, lanche e ceia).

Quando for sopa, mandar com pouco caldo Volume de 300 ml.

Alimentos Não recomendado: Melancia e Melão.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Suplementação com Suplemento hipercalórico e Hiperproteico em pó sem sabor ou Leite em pó, conforme prescrição.

Composição e frequência do cardápio idem a Dieta livre geral no Anexo II, substituindo os itens conforme especificações acima.

24. DIETA ESPECIAL VEGETARIANA- OVOLACTOVEGETARIANA

Objetivo: Fornecer dieta livre, com alimentos de origem vegetal, se vegetariano extremo. Se Ovolacto, incluir leite e ovos. A Prescrição será individualizada, conforme prescrição de Médico e ou Nutricionista. Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal/dia.

Indicação: Pacientes vegetarianos e ou com restrições alimentares.

Características: Dieta isenta de: Carnes de origem animal e derivados.

Observação: Poderão ser oferecidos carnes de origem vegetal, ovos, leites e derivados e vegetais fontes de vitamina B12.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Colação;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira;
- Ceia.

Composição e frequência do cardápio idem a Dieta livre geral no anexo II, substituindo os itens conforme especificações acima.

SERVIDORES FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES - REFEITÓRIO

Objetivo: fornecer uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Tem por finalidade ofertar calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo.

Indicação: Funcionários e acompanhantes de pacientes.

Características da dieta: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos.

Dieta com valor energético aproximado de 2000 kcal. Almoço e Jantar => 600 a 800 Kcal, Pequenas Refeições => 300 a 400 Kcal.

Todas as refeições serão servidas no refeitório tanto para funcionários quanto para acompanhantes, **sendo em horários diferenciados para ambos os grupos**. Excepcionalidades serão comunicadas pelo SND.

Para estes grupos, as refeições serão assim compostas:

- Desjejum;
- Almoço = Refeição Completa;
- Lanche da tarde;
- Jantar = Refeição Completa;

- Ceia.

ITENS 13 E 18 - DESJEJUM SERVIDORES FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES REFEITÓRIO

CONTEMPLAR TODOS OS ITENS:

BEBIDA - à vontade.

- Café preto em infusão (pó a 8%);
- Leite integral UHT puro quente;
- Leite integral UHT puro frio;
- Chá mate em infusão (10%).

Frequência: Disponibilizar 4 opções de bebidas diariamente - bebidas à vontade.

Nos meses de **Dezembro, Janeiro e Fevereiro** – Poderá ser servido Chá Mate Gelado.

SACHÊ- 2 opções - à vontade.

- Açúcar de mesa refinado sachê -5g.
- Adoçante.

Frequência: Disponibilizar 2 opções de sachês diariamente, Itens à vontade.

CEREAL - 2 opção: 100g (2 un).

- Pão Francês- 50 a 60g.
- Pão Integral- 50 a 60 g, (deve conter em sua composição, no mínimo 70% de farinha de trigo integral e 2,4g de fibras por porção de 50g).

Frequência: Disponibilizar diariamente as 2 opções de pães.

RECHEIO - em potes com capacidade máxima de 500g embalagens individuais.

- Margarina com sal;
- Manteiga com sal;
- Doce de Leite Cremoso em Pasta;
- Geléia Diet de fruta;

Frequência Semanal: Servir diariamente 3 Opções. Seguir a frequência a seguir:

- Segunda-feira: Manteiga com sal, Doce de leite e Geleia diet de fruta;
- Terça-feira: Manteiga com sal, Doce de leite e Geleia diet de fruta;
- Quarta-feira: Margarina com sal, Doce de leite e Geleia diet de fruta;
- Quinta-feira: Margarina com sal, Doce de leite e Geleia diet de fruta;
- Sexta-feira: Manteiga com sal, Doce de leite e Geleia diet de fruta;
- Sábado: Manteiga com sal, Doce de leite e Geleia diet de fruta;
- Domingo: Margarina com sal, Doce de leite e Geleia diet de fruta.

FRUTA- 1 Opção- 120g.

- Fruta in natura: (Abacaxi, Banana, Maçã, Mamão, Melão, Melancia, Laranja, etc).

Frequência. Servir 1 Opção de fruta diariamente. Oferecer frutas sazonais de acordo com a estação do ano.

Variar diariamente o tipo de fruta, não repetir durante a semana.

ITENS 14- 16- 19 E 21: ALMOÇO E JANTAR SERVIDORES FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES- REFEITÓRIO

CONTEMPLAR TODOS OS ITENS:

SALADA- 2 Opções - à vontade.

- Salada de vegetais A, B e C, com ou sem leguminosas;

Frequência: o cardápio deve conter todos os dias 2 tipos de saladas, sempre uma crua e a outra cozida, variando as opções durante a semana. Itens a vontade.

Evitar que os 2 tipos de saladas sejam folhas, variar as folhas com alfaces (roxa, crespa, americana, lisa), acelga, rúcula, agrião, almeirão, couve e escarola.

PRATO PROTEICO - porcionamento peso final PREPARADO - porcionado.

- Carne Bovina - 120g;
- Carne de Frango (sem pele) - 120g;
- Carne de Peixe (sem espinho e sem pele) - 120g;
- Carne Suína - 120g;
- Embutido- 120g. (Linguiça Toscana, Linguiça tipo Calabresa.)
- Feijoadada - 250g;
- Massa Recheada- 250g. (Lasanha, Rondelli, Capelete, etc);
- Prato principal assado em camadas- 250g. (Escondidinho, Madalena de batata, etc).
- Ovos- 3 unidades.

Gramagem de 120 gramas produto pronto para consumo.

Aves: Coxa e sobrecoxa desossados, Filé de Peito frango sem pele e sem osso.

Bovino: Carnes bovinas e suína sem osso, sem gordura aparente, sem sebo, sem nervos e sem aparas. Carne moída pura, 100% bovina, sem gordura aparente, sem sebo, sem nervos e sem aparas (cor e sabor condizente com carne de primeira qualidade).

Pescados: Peixes sem couro, sem gordura e sem espinhos.

Suínos: Carré sem osso, Copa lombo, Pernil suíno.

Frequência diária: Todos os dias serão servidas 2 (duas) opções de proteína sendo 1º Opção Prato Principal e 2º Opção Ovos, preparo com ovos (omelete, ovos mexidos, ovo frito ou cozido, etc).

Incidência Mensal Carnes: frequência mensal de incidência da 1º Opção de prato principal deve ser considerado conforme a seguir:

- Carne de Frango - 11x mês;
- Carne Bovina - 12x mês;
- Carne Bovina Moída - 1x mês;
- Carne Suína; 2x mês;
- Carne de Peixe - 1x mês;
- Embutido - 1x mês;
- Feijoadada- 1x mês;
- Massa Recheada - 1x mês;
- Prato principal assado em camadas- 1x mês.

Variar as preparações: Assada, Grelhada/ Chapeada, Ensopadas, Fritas e Salteadas.

Nos dias em que a 1º Opção Prato principal for:

- Carne Suína,
- Carne de Peixe,
- Embutido,
- Feijoadada,
- Massa Recheada;
- Assado em camadas.

Obrigatoriamente, servir Carne Bovina ou Carne de Frango como 2º Opção.

GUARNIÇÃO - 2 Opções - à vontade.

- Vegetais A, B ou C;
- Farofa- Cuscuz- Virados;
- Gratinados;

- Tortas - Suflês;
- Massas;
- Purês;
- Cremes;
- Polenta - Quirerinha;

Frequência Mensal: O cardápio deve conter 2 guarnições diariamente, sendo uma Opção 1- Rica em carboidrato, Opção 2 - à base de vegetais, preparados de formas variadas como cozidos, assados, grelhados, salteados, fritos, empanados, ao molho, etc.

Frequência Mensal - 2 guarnições:

- Vegetais A e B – 30 vezes;
- Vegetais C – 8 vezes;
- Massas variadas – 15 vezes;
- Polenta de Canjiquinha - Quirerinha – 4 vezes;
- Farofa (incluindo virado de vegetais) – 4 vezes;
- Vegetais A e B – 10 vezes;
- Vegetais C – 4 vezes;
- Massas variadas – 8 vezes;

Não colocar arroz colorido ou outro tipo de arroz como guarnição. No período de inverno de Junho a Agosto, 1 guarnição deve ser substituída por Sopa.

Massas não substituem prato proteico.

Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

ARROZ - à vontade.

- Arroz tipo extra ou tipo 1 e Arroz integral.

Frequência: O cardápio deve conter os 2 tipos de arroz diariamente.

FEIJÃO - à vontade.

- Feijão tipo 1 carioca;
- Feijão tipo 1 preto.

Frequência: Servir diariamente uma opção de feijão. Variar o tipo de feijão durante a semana.

SOBREMESAS - 1 Opção- porcionado.

- Salada de Frutas, frutas in natura (Maçã, mamão, banana, abacate, goiaba, tangerina, laranja, caqui, manga, pêra, uva, ameixa, abacaxi, melancia e melão) - 120g;
- Creme de Frutas - 120g;
- Doces Industrializados - 50g;
- Doces Caseiros - 80g;
- Gelatina normal ou diet - 100ml;
- Pudim normal ou diet - 100ml;
- Flan, Curau, Mousse - 100ml.

Frequência Mensal: Servir diariamente 2 opções sendo: Opção 1- Sobremesa elaborada. Opção 2- Fruta in natura como opção diet.

Doces Industrializados - 8 vezes /mes; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda) – 22 vezes/ mes.

SUCO- à vontade.

- Refresco sabores variados - à vontade.
- Água saborizada com frutas, canela, gengibre, hortelã - à vontade.

Frequência: Obrigatoriamente diariamente servir 2 tipos de suco (Refresco) sendo 1 normal e outra opção diet, e uma Opção de água saborizada.

TEMPEROS.

- Sal sachê de 1g;
- Azeite de oliva;
- Vinagre;
- Molho vinagrete;
- Molho de soja fermentado;
- Molho de Pimenta;
- Farinha de milho ou farinha de mandioca.

Frequência: Oferecer diariamente todas as opções acima citadas.

Às terças e sextas feiras, poderá ser servido sopa aos acompanhantes no jantar sendo o mesmo preparo da dieta livre, sendo acompanhado de pão e/ou torrada.

ITENS 20: LANCHE DA TARDE SERVIDORES SERVIDORES

CONTEMPLAR TODOS OS ITENS:

BEBIDA - à vontade.

- Café preto em infusão (pó a 8%);
- Leite integral UHT puro quente;
- Leite integral UHT puro frio;
- Chá mate em infusão (10%).

Frequência: Disponibilizar 4 opções de bebidas diariamente - bebidas à vontade.

Nos meses de **Dezembro, Janeiro e Fevereiro** – Poderá ser servido Chá Mate Gelado.

SACHÊ- 2 opções - à vontade.

- Açúcar de mesa refinado - sachê 5g.
- Adoçante.

Frequência: Disponibilizar sachês diariamente, Itens à vontade.

CEREAL - 2 opção: 100g (2 un).

- Pão Francês- 50 a 60g.
- Pão Integral- 50 a 60 g, (deve conter em sua composição, no mínimo 70% de farinha de trigo integral e 2,4g de fibras por porção de 50g).

Frequência Semanal: Disponibilizar diariamente as duas opções de pães.

QUARTA- FEIRA -BOLO- 1 Opção.

- Bolo simples com cobertura- 80g (Variar sabores);
- Chineque doce- 80g;
- Torta salgada- 80g.

Às Quartas- feiras será servido uma opção de bolo, seguindo a frequência de sabores:

- 1º semana mês: Chineque doce de farofa;
- 2º semana mês: Bolo simples com cobertura;
- 3º semana mês: Torta salgada;
- 4º semana mês: Chineque doce de goiabada;
- 5º semana mês: Bolo simples com cobertura.

A porção individual será: 1 fatia de bolo + 1un de pão.

O formato e corte deverá ser padrão, e de acordo com a gramagem de 80 gramas a fatia.

Bolo Simples quando a consistência estiver inadequada para servimento (crú, embatumado), o mesmo deverá ser substituído por outro bolo em consistência adequada.

CACHORRO QUENTE- Nos últimos 2 dias do mês.

- Cachorro quente (salsicha ao molho)- 60g.
- Substitui o Pão francês por Pão de leite + integral no dia.
- Acompanhamentos: Batata palha, catchup e mostarda.
- Recheios e Bebidas permanecerão conforme o planejamento.

A porção individual será: 1 Cachorro quente + 1un de pão.

RECHEIO- á vontade.

- Margarina com sal;
- Manteiga com sal;
- Doce de leite cremoso em Pasta;
- Geléia de fruta;
- Geléia Diet de fruta;

Frequência Semanal: Servir diariamente 3 Opções, Seguir a frequência a seguir:

- Segunda-feira: Manteiga com sal, Geléia de Fruta e Geleia diet de fruta;
- Terça-feira: Manteiga com sal, Geléia de Fruta e Geleia diet de fruta;
- Quarta-feira: Margarina com sal, Doce de leite e Geleia diet de fruta;
- Quinta-feira: Margarina com sal, Doce de leite e Geleia diet de fruta;
- Sexta-feira: Manteiga com sal, Geléia de Fruta e Geleia diet de fruta;
- Sábado: Manteiga com sal, Geléia de Fruta e Geleia diet de fruta;
- Domingo: Margarina com sal, Geléia de Fruta e Geleia diet de fruta.

RECHEIO PROTEÍNA- 1 Opção- Porcionado.

- Queijo mussarela- 20g fatia;
- Presunto cozido- 20g fatia;
- Ovos mexidos- 60g.

Frequência Semanal: Servir diariamente 1 opção:

- Segunda-feira: Ovos mexidos;
- Terça-feira: Presunto cozido;
- Quarta-feira: Queijo Mussarela;
- Quinta-feira: Presunto cozido;
- Sexta-feira: Ovos mexidos;
- Sábado: Queijo Mussarela;
- Domingo: Presunto cozido.

FRUTA- 1 Opção- 120g.

- Fruta in natura: (Abacaxi, Banana, Maçã, Mamão, Melão, Melancia, Laranja, etc).

Frequência: Servir diariamente 1 opção de fruta. Oferecer frutas sazonais de acordo com a estação do ano. Variar diariamente o tipo de fruta. Não repetir durante a semana.

ITENS 22: CEIA - SERVIDORES

CONTEMPLAR TODOS OS ITENS:

BEBIDA - à vontade.

- Café preto em infusão (pó a 8%);
- Leite integral UHT puro quente;
- Leite integral UHT puro frio;

- Chá mate em infusão (10%).

Frequência: Disponibilizar 4 opções de bebidas diariamente - bebidas à vontade.
Nos meses de **Dezembro, Janeiro e Fevereiro** – Poderá ser servido Chá Mate Gelado.

SACHÊ- 2 opções - à vontade.

- Açúcar de mesa refinado - sachê 5g.
- Adoçante.

Frequência: Disponibilizar sachês diariamente, Itens à vontade.

CEREAL - 2 opção: 100g (2 un).

- Pão Francês- 50 a 60g.
- Pão Integral- 50 a 60 g, (deve conter em sua composição, no mínimo 70% de farinha de trigo integral e 2,4g de fibras por porção de 50g).

Frequência Semanal: Disponibilizar diariamente as duas opções de pães.

QUARTA- FEIRA - BOLO- 1 Opção.

- Bolo simples com cobertura- 80g (Variar sabores);
- Chineque doce- 80g;
- Torta salgada- 80g.

Às Quartas- feiras será servido uma opção de bolo, seguindo a frequência de sabores:

- 1º semana mês: Chineque doce de farofa;
- 2º semana mês: Bolo simples com cobertura;
- 3º semana mês: Torta salgada;
- 4º semana mês: Chineque doce de goiabada;
- 5º semana mês: Bolo simples com cobertura.

A porção individual será: 1 fatia de bolo + 1un de pão.

O formato e corte deverá ser padrão, e de acordo com a gramagem de 80 gramas a fatia.

Bolo Simples quando a consistência estiver inadequada para servimento (crú, embatumado), o mesmo deverá ser substituído por outro bolo em consistência adequada.

CACHORRO QUENTE- Nos últimos 2 dias do mês.

- Cachorro quente (salsicha ao molho)- 60g.
- Substitui o Pão francês por Pão de leite + integral no dia.
- Acompanhamentos: Batata palha, catchup e mostarda.
- Recheios e Bebidas permanecerão conforme o planejamento.

A porção individual será: 1 Cachorro quente + 1un de pão.

RECHEIO- em potes com capacidade máxima de 500g embalagens individuais.

- Margarina com sal;
- Manteiga com sal;
- Doce de leite cremoso em Pasta;
- Geléia de fruta;
- Geléia Diet de fruta;

Frequência Semanal: Servir diariamente 3 Opções, Seguir a frequência a seguir:

- Segunda-feira: Manteiga com sal, Geléia de Fruta e Geleia diet de fruta;
- Terça-feira: Manteiga com sal, Geléia de Fruta e Geleia diet de fruta;
- Quarta-feira: Margarina com sal, Doce de leite e Geleia diet de fruta;
- Quinta-feira: Margarina com sal, Doce de leite e Geleia diet de fruta;

- Sexta-feira: Manteiga com sal, Geléia de Fruta e Geleia diet de fruta;
- Sábado: Manteiga com sal, Geléia de Fruta e Geleia diet de fruta;
- Domingo: Margarina com sal, Geléia de Fruta e Geleia diet de fruta.

RECHEIO PROTEÍNA- 1 Opção- Porcionado.

- Queijo mussarela- 20g fatia;
- Presunto cozido- 20g fatia;
- Ovos mexidos- 60g.

Frequência Semanal: Servir diariamente 1 opção:

- Segunda-feira: Ovos mexidos;
- Terça-feira: Presunto cozido;
- Quarta-feira: Queijo Mussarela;
- Quinta-feira: Presunto cozido;
- Sexta-feira: Ovos mexidos;
- Sábado: Queijo Mussarela;
- Domingo: Presunto cozido.

FRUTA- 1 Opção- 120g.

- Fruta in natura: (Abacaxi, Banana, Maçã, Mamão, Melão, Melancia, Laranja, etc).

Frequência: Servir diariamente 1 opção de fruta. Oferecer frutas sazonais de acordo com a estação do ano. Variar diariamente o tipo de fruta. Não repetir durante a semana.

ITEM 23: KIT LANCHE - PACIENTES INTERNADO E EM AMBULATÓRIO QUANDO NECESSÁRIO

Objetivo: Destinado para pacientes e acompanhantes que ficaram muito tempo em jejum ou que tenham ultrapassado o horário de refeição padrão. Ambulatório destinado para pacientes avaliados socialmente pelo Serviço Social, que irá aguardar ou ter atendimento em tempo prolongado, sem internamento em horários de pequenas refeições. Preparos devem ser adequados a consistência prescrita

Composição:

- 1 bebida- 200 ml;
- 1 pão- 50g a 60g;
- Biscoito doce ou salgado- 50g.
- Blister para o pão e para a bolacha-10 a 15g.
- 1 porção de fruta- 120g.

BEBIDA- 1 Opção.

- Suco de fruta natural ou de polpa (50 a 100%) - 200ml;

Se necessário, devido à consistência, pode ser necessário utilizar módulo espessante para a bebida.

Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

SACHÊ AÇÚCAR OU ADOÇANTE - 1 opção.

- Açúcar – 2 sachês de 5g.
- Adoçante – 2 sachês

Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.

Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

CEREAL- 2 Opções.

- Pão francês - 50 a 60g;
- Biscoito doce ou salgado sem recheio - 50g.

Enviar uma unidade de cada opção respeitando a gramagem.

Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

Se pastoso, substituir por mingau ou vitamina espessada se necessário.

BLISTER- 2 Opções.

- Margarina com sal ou sem sal - 10g;
- Geléia Normal ou Diet - 15g.

Enviar uma unidade de cada opção respeitando a gramagem.

Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

FRUTA -1 Opção.

- Fruta in natura (Maçã, mamão, banana, abacate, goiaba, tangerina, laranja, caqui, manga, pêra, uva, ameixa, abacaxi, melancia ou melão) - 120 g.

Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

ITEM 24: KIT FONO

Objetivo: O Fonoaudiólogo é o profissional habilitado em avaliar a deglutição dos pacientes. Pacientes com sequelas neurológicas em desmame da sonda nasointestinal (SNE), e que iniciam alimentação via oral, precisam ser avaliados pelo serviço de Fonoaudiologia do Hospital para que possa ser determinado o tipo de consistência que o paciente pode ingerir, sem trazer prejuízo ao mesmo. Todos os itens para avaliação devem ser DIET.

KIT FONO - 2 Opções.

- Bebida diet ou espessada- 100 ml;
- Pudim diet sem pedaços ou grumos - 100 ml;
- Gelatina diet sem pedaços ou grumos- 100 ml;
- Papinha salgada (feijão, sopa, pirão, etc...) - 100 ml;
- Papinha de pão ou Papinha de biscoito - 100 ml;
- Fruta inteira ou amassada-100 g;
- Sopa liquidificada- 100 ml;
- Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

Observações: Será solicitado 2 itens para cada avaliação. Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

ITEM 25: KIT SOPA -PACIENTES - ACOMPANHANTES E AMBULATÓRIO.

Objetivo: Destinado para pacientes avaliados socialmente pelo Serviço Social que vão aguardar ou ter atendimento de tempo prolongado sem internamento em horários de grandes refeições.

SOPAS

- Sopas variadas com carne (legumes, feijão, macarrão, canja, entre outras) - 500mL de sopa, (se necessário adequar a consistência).
- Pão ou torrada- 50g a 60g;
- Suco de fruta natural ou de polpa (50 a 100%) - 200ml;
- Sobremesa Pudim ou Gelatina, diet ou tradicional- 100ml.

Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

ITEM 26: LEITE DE VACA UHT INTEGRAL (mL)

Objetivo: Para situações de pacientes pediátricos em uso de Mamadeira composta por Leite de Vaca, que por hábito consomem este item. Por se tratar de população pediátrica atendida na unidade, faz-se necessário a inclusão deste item. Será solicitado exclusivamente pelo lactário e deverá ser entregue embalagem individual fechada.

- Leite integral UHT tetrapak.

ITEM 27: LEITE EM PÓ- embalagem fechada lata ou sachê (Gramas)

Objetivo: Para situações de pacientes pediátricos em uso de mamadeira composta por Leite de vaca, que por hábito consomem este item. Por se tratar de população pediátrica atendida na unidade, faz-se

necessário a inclusão deste item. Será solicitado exclusivamente pelo lactário e deverá ser entregue embalagem individual fechada.

- Leite em pó integral instantâneo, rico em Vitaminas (A,C,D,E) cálcio e minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Isento de glúten.

ITEM 28: FARINÁCEOS E ADITIVOS PARA O PREPARO DE MAMADEIRAS (gramas)

Objetivo: Para situações de pacientes pediátricos em uso de fórmula infantil (produto fornecido pela Contratante), porém com necessidade ou hábito da mãe de acrescentar algum tipo de farinha/ achocolatado + açúcar. Será solicitado exclusivamente pelo lactário e deverá ser entregue embalagem individual fechada.

FARINÁCEOS/ ADITIVOS

- Achocolatado em pó, Combinação de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais e vitaminas (A,E,C, B1, B2,B6,P, B12, Pantotenato de Cálcio, além de fontes de Ferro e Zinco), emulsificantes lecitina de soja e aromatizantes.
- Cereal infantil à base de farinha de trigo, adicionada de leite em pó integral, açúcar, enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas e minerais, com preparo instantâneo.
- Complemento alimentar em pó à base de farinha de milho pré-cozido, adicionado de vitaminas e minerais. Sem probióticos. PREPARO: Instantâneo.
- Complemento alimentar em pó, mistura pré cozida para preparo de mingau a base de farinha de trigo, arroz, milho, aveia e cevada. Adicionado de vitaminas e minerais. Sem probióticos. PREPARO: Instantâneo.
- Complemento alimentar em pó à base de farinha de arroz pré-cozido, adicionado de vitaminas e minerais. Sem probióticos.

Outra opção, se prescrito e/ou pelo solicitado pelo SND.

ITEM 29: PORÇÃO DE FRUTA EXTRA

Objetivo: Situações em que os pacientes não conseguem ingerir e/ou, aceitar determinados preparos. Para que o paciente não seja prejudicado e não ser uma situação que envolve todos os pacientes, criou-se essa alternativa para ser acrescido quando necessário, visando que o paciente tenha uma boa aceitação da dieta, não prejudique seu estado nutricional e nem prolongue o tempo de internação.

Por não ser recomendada a entrada de alimentos vindos de fora do hospital, justifica-se este item para ser incluso na dieta do paciente quando necessário.

FRUTA

- Fruta in natura (Maçã, mamão, banana, abacate, goiaba, tangerina, laranja, caqui, manga, pêra, uva, ameixa, abacaxi, melancia e melão) - 120g.

A consistência deve seguir a prescrição da dieta. Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

ITEM 30: PORÇÃO DE GELATINA EXTRA

Objetivo: Para situações em que os pacientes não conseguem ingerir e/ou aceitar determinados preparos. Para que o paciente não seja prejudicado e não ser uma situação que envolve todos os pacientes, criou-se essa alternativa para ser acrescido quando necessário, visando que o paciente tenha uma boa aceitação da dieta, não prejudique seu estado nutricional e nem prolongue o tempo de internação.

GELATINA

- Gelatina normal ou diet - 100ml.

ITEM 31: SUCO PARA EXAME DE COLONOSCOPIA

Objetivo: Suco solicitado para o exame de colonoscopia, é necessário diluir 1 litro de medicamento laxante em 1 litro de suco de cor clara coado, o paciente deve ingerir esta solução no horário estipulado pelo setor de exames em conjunto com a prescrição do médico.

BEBIDA

- Suco de fruta natural ou de polpa (50 a 100%), apenas Sabor limão ou laranja, coado - 1000ml.

Servir em 2 copos descartáveis de 500 ml, será acrescentado no lactário 1000 ml do medicamento prescrito para diluição (Manitol).

ITEM 32: BEBIDA ADMINISTRATIVA - Chá ou Café puro - Litro

Objetivo: Disponibilizar bebidas quentes, aos setores Administrativos, diariamente no período da manhã e tarde nos seguintes horários.

Apenas 1 opção por setor nos horários das 08:30 horas e 13:30 horas.

BEBIDA

- Café preto em infusão (pó a 8%);
- Chá mate em infusão (10%).

SACHÊ

- Açúcar e Adoçante - à vontade.

Fornecer todos os descartáveis necessários (copos de cafézinho- 50ml, mexedores) Bandeja de inox para como base para as garrafas.

Garrafa Térmica de Inox com válvula de pressão com capacidade de 1.000 a 1.800 litros conforme volume solicitado pelo setor de Nutrição.

Devem ser recolhidas e higienizadas diariamente. Garrafas sempre bem higienizadas, sem sujidades visíveis íntegras e conservadas.

ANEXO B
CARDÁPIO SEMANAL FIXO DIETAS LIVRE E ESPECIAIS

- a) Para dietas predefinidas seguir os cardápios aqui descritos e definidos.
- b) Poderão ser feitas individualizações conforme prescrição de acordo com lista de substituições inclusos no final deste anexo.
- c) Tipos de carnes a serem utilizadas: sempre de primeira qualidade
 - Aves: Coxa e sobrecoxa desossados, Filé de Peito frango sem pele e sem osso.
 - Bovino: Carnes bovinas e suína sem osso, sem gordura aparente, sem sebo, sem nervos e sem aparas. Carne moída pura, 100% bovina, sem gordura aparente, sem sebo, sem nervos e sem aparas (cor e sabor condizente com carne de primeira qualidade).
 - Pescados: Peixes sem couro, sem gordura e sem espinhos. Preferencialmente sem sabor e odor muito forte.
- d) Águas de coco e logurtes deverão ser servidos embalagens individuais lacradas com rótulo nutricional.
- e) Qualquer inconsistência ou ajuste, considerar o que estiver.

As planilhas constam no anexo 4 do protocolo.

ANEXO C

GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

1. Recebimento

1.2 A Contratada deverá programar o recebimento em horários administrativos - segunda a sexta das 08:00 às 17:00, que não coincidam com horário de montagem e distribuição das refeições e saída de resíduos da cozinha. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos, montagem entrada e saída da Copa, de forma que não haja entregas no momento da montagem dos carrinhos para distribuição.

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 do veículo;
- Higiene pessoal e adequação do uniforme do entregador, sendo vetado a utilização de calçados abertos, e vestimentas inapropriadas;
- A integridade e higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecido 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, data de fabricação e de validade de todos os alimentos, respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- Todos os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.

1.3 Utilizar sempre carrinhos próprios ou do fornecedor para descarga de alimentos, o mesmo deve estar sempre em boas condições de uso.

1.4 Manter os estoques em níveis seguros, compatíveis com quantidades per capita dos comensais.

1.5 Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, que não sejam comumente utilizados na unidade, mas de hábito do paciente e necessário para a recuperação do mesmo, conforme solicitação da Contratante, sem ônus adicional. Individualização em casos e situações especiais.

1.6 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais e utensílios de primeira qualidade.

1.7 No espaço dentro da Unidade Hospitalar, não deverá ser feito armazenamento em caixas de papelão ou maneiras impróprias, seguindo o que é exigido em legislação específica.

1.8 Todas as portas deverão possuir sistema de fechamento automático e proteção com tela instalado pela Contratada.

2. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc)

2.1 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. Deverão ser observadas as legislações vigentes aplicáveis, bem como outras normas complementares pertinentes, ainda que não expressamente citadas neste documento.

- **Decreto nº 9.013/2017 – RIISPOA**
Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
- **Lei nº 1.283/1950 e Lei nº 7.889/1989**
Tornam obrigatória a inspeção industrial e sanitária de POA .
- **RDC ANVISA nº 216/2004**
Regulamento Técnico de Boas Práticas em Serviços de Alimentação.
- **RDC ANVISA nº 331/2019**
Critérios microbiológicos de segurança de alimentos .
- **Lei Estadual nº 17.026/2011** - Cria a **ADAPAR**, responsável pela fiscalização da produção, beneficiamento e comércio de carnes no Paraná.
- **Decreto nº 5.702/2024** - Regulamento da ADAPAR, detalha o registro e inspeção de estabelecimentos de carnes.
- **Lei Compl. nº 4/1975 – Código Sanitário do Paraná** -Estabelece normas de saúde pública, incluindo a inocuidade de carnes.
- **Resolução SESA nº 465/2013** - Regulamenta boas práticas no transporte de alimentos.
- **Instruções Normativas DIVISA/SVS nº 16/2017 e nº 4/2014** - Estabelecem requisitos de boas práticas e POPs para serviços de alimentação no Paraná.

2.2 Não devem apresentar sinais de descongelamento e recongelamento. A correta identificação do produto no rótulo, lote, número de registro no Órgão oficial, CNPJ, dados do fabricante, endereço, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento, quantidade em peso, data de fabricação e validade.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes

Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos)	até 7°C
Carnes congeladas	-18°C com tolerância até - 15°C
Pescados refrigerados	Entre -2°C e 0°C
Frios e embutidos industrializados	até 7°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

2.3 Cortes de Carnes: Atentar-se para todos os tipos (Cortes) de carnes que devem ser Primeira Qualidade.

- Carnes Bovinas: Alcatra, Patinho, Lagarto, Contrafilé, Coxão mole e maminha;
- Carne Bovina moída deve conter na embalagem qual corte foi utilizado Patinho ou Coxão mole, apenas cortes de primeira. Não será permitido se não estiver descrito na embalagem qual corte de carne de carne faz composição do item.
- Aves: não será permitido recortes e sim cortes predefinidos para as preparações peito, sassami, sobrecoxa, etc.
- Pescados: Merluza Filé, Tilápia Filé, Panga Filé, Pescada Filé, Polaca Filé. Filés limpos e sem pele.
- Carnes Suínas, Lombo, Carré sem osso, Pernil sem capa de gordura, Paleta sem gordura, Copa lombo. Linguça Suína para usar apenas do tipo calabresa ou toscana. Carnes suínas e embutidos apenas para refeições no refeitório.

2.4 Armazenamento Carnes:

- Câmara frigorífica exclusiva para carnes.
- Apoiar embalagens, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso.

- Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, impermeável e lavável, afastados a uma distância de 25 a 40 cm do piso, e 30 cm da parede, para garantir a circulação de ar e quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, impermeável e lavável. Os produtos em prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo de 60 cm.
- Separação por espécie (aves, bovinos, suínos, pescados) para evitar contaminação cruzada.
- Caixa de papelão dentro da câmara, somente se envolto por saco cristal ou plástico filme.

3. Recebimento hortifrutigranjeiros

Hortifrutigranjeiros entregues deverão ser observadas as legislações vigentes aplicáveis, bem como outras normas complementares pertinentes, ainda que não expressamente citadas neste documento.

- **Lei Complementar nº 4/1975 — Código Sanitário do Estado do Paraná**
Estabelece regras gerais de saúde pública no estado, que servem de base para regulamentações posteriores.
- **Resolução SESA nº 748/2014 (modificada pela Resolução SESA nº 292/2015) — Rotulagem de produtos hortícolas in natura e embalados**
- **Resolução SESA nº 465/2013 — Boas práticas no transporte de alimentos, matéria-prima, ingredientes e embalagens no Estado do Paraná.** Isso inclui hortifrutigranjeiros.
- **Instrução Normativa DIVISA/SVS nº 16 de 23/05/2017 — Estabelece requisitos técnicos de boas práticas & Procedimentos Operacionais Padronizados.**
- **Instrução Normativa DIVISA/SVS nº 4 de 15/12/2014 — Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, com roteiro de inspeção sanitária.**
- **Legislação específica de Saúde**
Lei nº 13.331/2001 — Organiza normas estaduais sobre direito sanitário, implicando penalidades por descumprimento das normas de vigilância sanitária.
Lei nº 13.331 também aparece em normativas de fiscalização estadual.

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

3.2 Os Ovos de granja devem ter registro junto ao órgão estadual ADAPAR, e conforme as legislações vigentes. Ovos devem estar protegidos por bandejas, apresentando a casca íntegra e sem resíduos. Armazenar sob refrigeração conforme legislação vigente, e não mantê-los em embalagens de papelão.

3.3 Controle de rastreabilidade das frutas/verduras (origem, lote) para eventuais recalls ou exigência sanitária. Se os produtos forem embalados, que a embalagem siga as normas: materiais permitidos, segurança, selo/rotulagem informativa.

3.4 Armazenar os Hortifrutis devem ser caixas plásticas ou de material sanitariamente aprovado, resistentes, laváveis e sem rachaduras. Todas as caixas devem ser limpas e desinfetadas antes do uso, usando solução sanitizante adequada conforme orientação técnica.

3.5 Manter caixas elevadas do chão uso de pallets ou prateleiras de material apropriado e lavável, evitar contato com paredes ou chão úmido, afastados a uma distância de 25 a 40 cm do piso, e 30 cm da parede, para garantir a circulação de ar e quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, impermeável e lavável. Os produtos em prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo de 60 cm.

3.6 Rotular caixas, quando necessário, com tipo de produto e data de recebimento. Higienização periódica da área e das caixas.

4. Recebimento de leite e derivados

Deverão ser de procedência idônea, com Carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, deverão ser observadas as legislações vigentes aplicáveis, bem como outras normas complementares pertinentes, ainda que não expressamente citadas neste documento.

- MAPA / DIPOA - O leite e derivados só podem ser comercializados se forem inspecionados e portarem o selo.
- IN MAPA nº 76/2018 e nº 77/2018 - Regulam identidade e qualidade do leite cru refrigerado, leite pasteurizado e leite UHT.
- RDC ANVISA nº 216/2004 - Normas de boas práticas em serviços de alimentação.
- RDC ANVISA nº 331/2019 - Critérios microbiológicos de segurança de alimentos.
- **Lei Estadual nº 17.026/2011**- Cria a ADAPAR, responsável pelo registro/fiscalização de laticínios.
- **Decreto nº 5702/2024** - Regulamento da ADAPAR (obriga que laticínios e entrepostos de leite estejam registrados).
- **Código Sanitário do Paraná (Lei Compl. nº 4/1975)** - Exige qualidade e inocuidade em alimentos destinados à saúde pública.

4.1 Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados (leite in natura e derivados), em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Conferir rigorosamente:

- a) O prazo de validade do leite e derivados, que deve ser conciliado com o prazo planejado para consumo.
- b) As condições das embalagens, que não devem estar 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	Temperatura ambiente

4.2 Apoiar embalagens, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma distância de 25 a 40 cm do piso, e 30 cm da parede, para garantir a circulação de ar e quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, impermeável e lavável. Os produtos em prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo de 60 cm.

5. Recebimento de não perecíveis

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

5.2 Cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.

5.3 As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos ou ferrugem nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

6. Recebimento de polpas de frutas e produtos industrializados

6.1 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 -15°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

7. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de higienização

7.1 Verificar se o produto está regularizado/registrado na ANVISA ou Ministério da Saúde. Checar validade e lote. As embalagens devem estar íntegra, lacrada, sem vazamentos não pode haver rótulo rasgado ou ilegível. Todo produto deve conter no rótulo: nome, fabricante, modo de uso, diluição, validade, número de registro.

7.2 Produtos e materiais de limpeza devem obedecer ao prazo de validade, conciliando com o planejamento de consumo, com registro atualizado no Ministério da Saúde e atendendo a legislação vigente.

7.3 Armazenar e estoque separado dos gêneros alimentícios. Os produtos devem ficar em área exclusiva para saneantes, nunca junto de alimentos, embalagens ou utensílios.

7.4 O espaço deve ser ventilado, seco e com acesso restrito. Armazenamento conforme legislações vigentes. Apoiar embalagens, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso, devem ficar afastados a uma distância de 25 a 40 cm do piso, e 30 cm da parede, para garantir a circulação de ar e quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, impermeável e lavável. Os produtos em prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo de 60 cm.

7.5 Manter produtos **identificados** e, quando fracionados em borrifadores, também rotulados (nome, diluição, data de preparo). Não reutilizar embalagens de alimentos/bebidas para guardar produtos químicos.

7.6 Manter a FISPEQ atualizada. **Ficha de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ)**, documento obrigatório conforme a **ABNT NBR 14725**, que traz informações sobre riscos, manuseio, armazenamento e medidas de segurança de **produtos químicos**.

7.7 Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. No caso de utilização dos sanitários domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

7.8 No caso de máquinas de lavar, utilizar todos os insumos necessários para garantia da higienização adequada dos utensílios.

7.9 O recebimento e armazenamento de materiais descartáveis como: luvas, toucas, máscaras, talheres descartáveis, embalagens plásticas, embalagens com divisórias, copos, etc. Deve seguir normas de Boas Práticas de Serviços de Alimentação conforme a RDC ANVISA nº 216/2004, e de controle de estoque hospitalar, com foco em prevenção de contaminação.

7.10 Devem ser armazenados em estoque próprio, em prateleiras limpas, ventiladas e secas, Apoiar embalagens, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso, devem ficar afastados a uma distância de 25 a 40 cm do piso, e 30 cm da parede, para garantir a circulação de ar e quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, impermeável e lavável. Os produtos em prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo de 60 cm.

7.11 Separar por tipo de material (luvas, aventais, utensílios, embalagens). Evitar contato com alimentos, produtos químicos, pisos ou paredes sujas. Embalagens embalados devem permanecer na embalagem original até o uso.

8. Armazenamento de Gêneros Alimentícios, materiais e outros.

Deverão ser observados:

8.1 Não manter caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área;

8.2 Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

8.3 Armazenar os alimentos ou recipientes com alimentos sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma distância mínima de 30 cm do piso e da parede e de 10 cm entre si, para garantir a circulação de ar. Produtos de prateleira deverão ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm;

8.4 Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

8.5 Dispor os produtos obedecendo a data de vencimento, sendo que os produtos com data de vencimento mais próxima devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

8.6 Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as no momento do recebimento;

8.7 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;

8.8 Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

8.9 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 pertinente;

8.10 Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, impermeáveis, laváveis e atóxicos, tampados e devidamente identificados;

8.11 Os sacos plásticos ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

8.12 Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, 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;

8.13 Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura de no máximo 10 cm ou em peças de no máximo 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

8.14 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;

8.15 É permitido armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento de congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

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

8.17 Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

8.18 Atentar que após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

8.19 É proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;

8.20 Cada processo de descongelamento deve ter data e hora de início registrado em planilha específica;

8.21 É proibido recongelar os alimentos que já tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

8.22 Após descongelamento de carnes, estas podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e, por até 24 horas para os pescados;

8.23 Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

8.24 Os descartáveis devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

8.25 Produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

8.26 Processos de descongelamento de Carnes, todo processo de descongelamento de carnes deve ser realizado sob refrigeração controlado, seguindo as orientações legislações vigentes entre outras legislações.

- **RDC ANVISA nº 216/2004** – Regulamento técnico de Boas Práticas em Serviços de Alimentação.
- **Portarias/Resoluções SESA-PR (ex.: Res. 465/2013 e IN 16/2017)** – Reforçam boas práticas e POPs para manipulação de alimentos no Paraná.
- **Código Sanitário do Paraná (Lei Comp. nº 4/1975)** – Base legal de saúde pública.

8.27 Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos de acordo com a legislação vigente.

8.28 Todos os equipamentos de armazenamento de alimentos a frio devem possuir termômetro na parte externa do equipamento, mesmo que o equipamento tenha um demonstrador de temperatura. Para registro de temperatura do equipamento deve ser utilizado o do termômetro, sendo evidenciado as temperaturas mínimas, máximas e de momento.

8.29 A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos quentes e frios deve ser monitorada e registrada em formulários próprios, registrando as temperaturas em pelo menos 2 turnos (a cada 12 horas). Enviar registros à Fiscalização.

8.30 Manter estoque mínimo de gêneros alimentícios e materiais, a ser definido no início do Contrato junto à Contratante, compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do contrato.

8.31 Fornecer todo material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando amostras para aprovação sempre que solicitado pela fiscalização do contrato.

8.32 Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes e outros prestadores de serviços que necessitem ingressar nas instalações exploradas por elas.

8.33 Responsabilizar-se pela aquisição de todos os materiais de expediente, insumos de informática (toners, cartuchos, papel para impressão, etiquetas autoadesivas, etc.), entre outros necessários à prestação do serviço.

8.34 Apresentar, se solicitado, listagem de fornecedores, marcas, fichas técnicas, notas fiscais e amostras de produtos utilizados e/ou preparados para a equipe da fiscalização da Contratante.

9. 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, com base nas legislações vigentes.

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

9.2 Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo;

9.3 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;

9.4 Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 5°C ou superior a 60°C;

9.5 Planejar o processo de cocção para que mantenha, sempre que possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

9.6 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 confiram a mesma segurança. A CONTRATADA deverá controlar as temperaturas das preparações em todas as etapas do processo de produção e distribuição, bem como dos equipamentos de conservação e aquecimento, garantindo que os alimentos atinjam a temperatura mínima de cocção conforme legislação vigente.

9.7 Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;

9.8 Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a temperatura superior a 180°C, e substituídos imediatamente ao apresentarem alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais (aroma, sabor, formação intensa de espuma ou fumaça). Antes de cada reutilização, deve ser realizada a análise do óleo por meio de fita indicadora de saturação. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras, que não atendam aos critérios estabelecidos, conforme análise por fita de saturação ou sinais visuais e sensoriais;

9.9 Os óleos utilizados para cocção deverão ser somente de origem vegetal (soja, milho, arroz, girassol);

- 9.10** 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;
- 9.11** Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados - retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por no máximo 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 60°C);
- 9.12** Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de aves e pescados;
- 9.13** Utilizar somente maionese e mel industrializados; NÃO utilizar ovos crus para as preparações. Também não servirem ovos com gema mole;
- 9.14** Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanese), bolos, doces etc.;
- 9.15** A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas dos equipamentos e de cocção dos alimentos em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante. Planilhas de controle de temperatura devem estar disponíveis em locais de fácil acesso para fiscalização e serem preenchidas diariamente, com envio das cópias digitalizadas ao final de cada mês à fiscalização do contrato;
- 9.16** Para conservação a quente, os alimentos devem ser mantidos acima de 60°C pelo tempo máximo de 6 horas;
- 9.17** O descongelamento de alimentos deve ser controlado mediante planilha com data e hora de início. É proibido o re-congelamento de alimentos previamente descongelados. Carnes descongeladas devem ser armazenadas sob refrigeração até 5°C, por no máximo 72 horas para bovinos, suínos e aves, e 24 horas para pescados;
- 9.18** Respeitar rigorosamente os critérios de temperatura e tempo para armazenamento de alimentos conforme legislação vigente;
- 9.19** Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados junto ao órgão competente do Ministério da Saúde, aplicados de forma a evitar resíduos nas preparações;
- 9.20** Utilizar carnes e derivados provenientes de estabelecimentos com selo de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Agricultura ou órgão fiscalizador municipal, sempre de primeira qualidade;
- 9.21** Utilizar feijão tipo 1, com umidade até 15%, das variedades carioquinha e preto;
- 9.22** Utilizar massas com ovos de primeira qualidade;
- 9.23** Utilizar pó para pudim que contenha leite em sua composição;
- 9.24** Utilizar vegetais folhosos, legumes, raízes, tubérculos e frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos e sem sinais de deterioração;
- 9.25** Preparar e servir as refeições e dietas conforme prescrição dietoterápica, patologias e necessidades individuais, respeitando condições técnicas e operacionais detalhadas neste termo;
- 9.26** Responsabilizar-se pela técnica dietética e obedecer rigorosamente às características da dieta prescrita e cardápio pré definido neste termo;
- 9.27** Adicionar nas sopas e/ou cremes para pacientes uma porção de 50g de carne por porção;
- 9.28** Disponibilizar preparações à base de ovo para pacientes ou comensais que não consomem carne;
- 9.29** Sucos, leites, mingaus, café e chás devem ser preparados e servidos sem adição de açúcar ou adoçante;
- 9.30** Para pacientes diabéticos ou que prefiram adoçantes, servir de 2 a 4 sachês padrão, com fornecimento adicional conforme preferência, incluindo mexedor descartável. Pacientes sem restrição devem receber sachês de açúcar nas mesmas condições;
- 9.31** Para pacientes sem restrição de sacarose, servir de 2 a 4 sachês de açúcar por refeição como padrão. Fornecer açúcar adicional mediante solicitação, juntamente com os descartáveis necessários;
- 9.32** Não servir, sob nenhuma hipótese, mingau tipo Mucilon ou similar com Açúcar para diabéticos, devendo ser servido mingau sem açúcar em substituição na composição;
- 9.33** Preparar refeições sem adição de sal para pacientes com restrição de sódio (hepatopatas, renal conservador e hipertensos), utilizando especiarias para melhorar o sabor e aceitação; outras dietas, com sal devidamente adicionadas no preparo, durante cocção para que a quantidade de Sódio (Sal), esteja harmônico na preparação;
- 9.34** Para pacientes com dieta hipossódica deverá ser enviado sal em embalagem individual - sachê 1g;
- 9.35** Utilizar talheres padronizados para o correto posicionamento de cada preparação relativa às refeições dos pacientes.
- 9.36** Providenciar o imediato ajuste do quantitativo servido sempre que houver discordância quanto à gramatura servida no prato e após a devida conferência de peso realizada pela Contratante;

- 9.37** Não utilizar palitos, barbantes e espetos nas preparações de pacientes. Especiarias poderão ser utilizadas, desde que retiradas das preparações antes de servir;
- 9.38** Cada refeição deve ser preparada de forma a ser servida na sequência correspondente, sendo o almoço no turno da manhã e o jantar no turno da tarde/noite, garantindo que os alimentos sejam sempre oferecidos frescos, seguros e com qualidade adequada ao consumo;
- 9.39** Todos os preparos deverão ser identificados com o nome da preparação, data de validade e preparo. Sempre o que for Diet, também deverá estar visivelmente identificado individualmente com a informação DIET; Toda e qualquer preparação espessada deve conter a informação espessado.
- 9.40** Os sucos servidos aos pacientes deverão ser naturais ou de polpas de frutas naturais pasteurizadas, sem aditivos químicos e/ou conservantes. Para o preparo de suco de laranja e limão, utilizar apenas o suco da fruta e não polpas.

10. Higienização dos alimentos

São regras básicas para a higienização dos alimentos, com base nas legislações vigentes, entre outras:

- 10.1** Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- 10.2** Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- 10.3** Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir, **Microbiológica** – transferência de bactérias, vírus. **Química** – transferência de produtos de limpeza ou resíduos de pesticidas. **Física** – presença de corpos estranhos;
- 10.4** Utilizar água potável nas preparações.
- 10.5** Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- 10.6** Para a degustação do alimento, devem ser usados utensílios que toquem uma única vez os alimentos;
- 10.7** Os alimentos que sobram 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 temperatura máxima de 7°C;
- 10.8** Toda e qualquer preparação pronta para consumo deve conter etiqueta de identificação de alimentos manipulados contendo as informações: Data de fabricação, Validade da preparação, Nome da preparação, Horário, e responsável;
- 10.9** Manter Manual de Boas Práticas e **POP atualizado**, conforme legislações vigentes.
- 10.10** Vegetais e frutas que serão consumidos crus deverão ser lavados folha a folha ou um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada, conforme legislação específica;
- 10.11** Para o pré-preparo e preparo dos mesmos devem ser observados rígidos critérios de higiene pessoal e manipulação de alimentos de manipuladores;
- 10.12** Os ovos deverão ser lavados em água corrente apenas antes da sua utilização;
- 10.13** Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- 10.14** Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.
- 10.15** Registros Obrigatórios (DOCS CHECK LIST)
- 10.15.1** A Contratada deverá manter o controle da Sobra limpa e Sobra suja, diariamente e em todas as refeições fornecidas no refeitório.
- 10.15.2** As Sobras limpas deverão ser, pesadas e seus respectivos valores anotados em planilha específica para controle do indicador. Serão consideradas Sobras limpas os alimentos prontos para o consumo que não tenham sido destinados e expostos à distribuição.
- 10.16** A Contratada somente poderá reutilizar sobras limpas, desde que cumpra rigorosamente as exigências previstas na legislação vigente aplicável. Caso não seja possível atender a tais requisitos, as sobras limpas deverão ser imediatamente descartadas, e a Contratada deverá ajustar os quantitativos ou escalonar os preparos para minimizar o desperdício.
- 10.17** Fica expressamente proibida a reutilização de sobras sujas pela Contratada, sob pena de aplicação de penalidades caso seja constatado o descumprimento desta disposição.

11. Cocção geral e dietética

- 11.1** A Contratada deve manter o registro das medições de temperatura, realizadas em todo o processo de operacionalização (Cocção) dos alimentos, em planilhas próprias e de fácil acesso à Contratante. Além de comprovar calibração do termômetro conforme legislação vigente

12. Porcionamento

12.1 O processo de porcionamento deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura;

12.2 Garantir que os alimentos preparados e prontos para consumo sejam porcionados de forma segura, mantendo qualidade nutricional, higiene e controle microbiológico, evitando contaminação ou proliferação de microrganismos.

12.3 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;

12.4 Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

12.5 Para a distribuição dos alimentos quentes, observar a temperatura de $\geq 60^{\circ}\text{C}$ e mantê-los assim por no máximo 6 horas;

12.6 Para a distribuição de alimentos refrigerados, observar a temperatura de $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 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 e disponibilizadas para o CONTRATANTE sempre que solicitado.

13. Acondicionamento das dietas normais e especiais para pacientes e acompanhantes que recebem refeições no quarto (Enfermarias, pronto atendimento)

13.1 As embalagens devem manter a temperatura dos alimentos em condições ideais para consumo, conforme legislação vigente. A CONTRATANTE poderá realizar conferência individual de cada embalagem para verificação da conformidade do porcionamento com as exigências deste Termo.

13.2 As principais refeições (almoço e jantar) de pacientes, servidores e acompanhantes de pacientes isolados ou de pacientes pediátricos devem ser porcionadas em embalagens isotérmicas (poliestireno expandido branco) descartável com 3 ou 4 divisórias, tampa não conjugada e capacidade suficiente para comportar as preparações previstas.

13.3 Para sopas ou cremes, utilizar recipiente com compartimento único de material descartável com capacidade mínima de 500ml.

13.4 Saladas e sobremesas devem ser porcionadas individualmente acondicionadas em embalagens com tampa em tamanho compatível com a porção do alimento preparado. Embalagens transparentes de polipropileno com tampa. Conter etiqueta de identificação com todas as informações exigidas pela legislação vigente (produto manipulado, data de preparo, validade etc.)

13.5 Os talheres descartáveis deverão ser de tamanho adequado para refeições (mínimo 18 cm), ser reforçados - garfo, faca, colher de sopa e colher de sobremesa quando necessário. Devem ser embalados em saco plástico transparente, selado e atóxico, acompanhados de guardanapo.

13.6 Líquidos quentes (chá, café, leite etc.) devem ser servidos em copos descartáveis de isopor com tampa, com capacidade de 300ml, conforme especificações da NBR vigente.

13.7 Sucos, vitaminas e líquidos frios devem ser servidos em copos descartáveis com tampa, confeccionados com poliestireno expandido branco, com capacidade mínima de acordo com o volume previsto neste Termo.

13.8 Os canudos para bebidas, quando solicitados, deverão ser flexíveis tipo sanfonado, embalados individualmente, diâmetro de 6 mm, comprimento de 21 cm com bordas arredondadas e superfície lisa.

13.9 As refeições servidas em buffet de distribuição devem ser apresentadas de forma harmônica e visualmente agradável, explorando o colorido dos alimentos.

13.10 A boa apresentação deve ser mantida inalterada durante toda a distribuição, mesmo após reposições.

13.11 As marmitas também devem ter aparência agradável, prezando pela combinação e apresentação visual dos alimentos.

13.12 As reposições devem ocorrer antes do esvaziamento total das cubas, sem permitir intervalos nas ofertas de itens.

13.13 É vedada a ausência de qualquer item do buffet (alimento ou descartáveis) durante os períodos de distribuição.

13.14 Deverá ser reservada, quando solicitado pela CONTRATANTE, refeição para servidores e funcionários que informarem intercorrências, pelo período de 1 (uma) hora após o encerramento dos serviços. Esta refeição deve ser consumida dentro do refeitório, salvo autorização expressa do SND.

13.15 Reservar, quando solicitado, refeição para pacientes em procedimentos externos ao hospital (ex.: hiperbárica, transporte prolongado). A refeição deverá ser armazenada e aquecida em condições seguras, e entregue no horário solicitado.

13.16 Manter estoque mínimo de embalagens descartáveis adequadas para transporte de refeições, para atender solicitações emergenciais ou programadas/ tratamentos externos de paciente que ficam fora do hospital durante o dia. As embalagens devem ser resistentes, com fechamento seguro e vedação eficiente, prevenindo vazamentos e mantendo integridade do alimento durante o transporte e manuseio.

13.17 Todas as refeições devem conter etiqueta padronizada GSUS, com as seguintes informações: Nome completo do paciente (ou nome social), Tipo de enfermaria, Número do leito, Número do prontuário, Tipo de dieta.

13.18 As refeições devem ser transportadas em carros isotérmicos fechados, próprios para esse fim, fornecidos e mantidos pela CONTRATADA. Os carros devem estar em bom estado de conservação, limpos e higienizados regularmente, sendo responsabilidade da CONTRATADA.

13.19 A Contratada deve fornecer para pacientes conforme refeição e tipo de dieta:

- **Água de Coco** – Embalagem Individual Volume de 200 mL, selada, industrializada, com rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **logurte** – Embalagem Individual Lacrada logurte fermentado (natural, saborizado ou com polpa), integral ou desnatado, conforme prescrição nutricional, Peso unitário de 120g a 180g, com tampa hermética, própria para consumo direto. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.

- **Biscoito** – Sachê Individual, Biscoito tipo água e sal, maisena, integral, cream cracker ou similar, conforme cardápio nutricional e prescrição dietética, Peso unitário de 30g a 40g, com rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Torrada** – Sachê Individual, Torrada seca e crocante, tipo tradicional ou integral, sem adição de recheios ou coberturas, Peso unitário: 15 g a 25 g por sachê individual. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Recheios em Blister diversos** – Manteiga, Margarina, Geleias e Requeijão entre outros, embalagem do tipo **blister individual selado**, de uso único, Peso unitário de 10g a 15g por unidade. Opções com ou sem adição de açúcar, sal ou lactose devem ser consideradas conforme **prescrição dietética**. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Açúcar**– Sachê Individual, Açúcar refinado ou cristal de **grau alimentício**, próprio para consumo humano, Peso unitário 5g, Embalado em sachê individual selado. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Adoçante** – Sachê Individual- Adoçante dietético em pó Sucralose ou Stevia, destinado a dietas com restrição de açúcar, Peso unitário de 0,7g a 1g, embalado em sachê individual selado. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Sal** – Sachê Individual- Cloreto de sódio (sal refinado comum), grau alimentício, isento de impurezas, próprio para consumo humano, Peso unitário de 1g. Embalado em sachê individual selado. O produto deve conter iodo adicionado, conforme exigência da Portaria Interministerial nº 2.914/2022 (ou norma vigente), que regulamenta a iodação obrigatória do sal no Brasil. Isento de aditivos, corantes ou conservantes. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- **Azeite de Oliva e Vinagre**- Sachê Individual- Azeite de oliva extra virgem, 100% puro, de grau alimentício, prensado a frio, com acidez livre $\leq 0,8\%$, conforme legislação vigente, Volume unitário de 10 ml, Vinagre – Sachê Individual, Vinagre de álcool ou vinagre de vinho, grau alimentício, com acidez total mínima de 4%, conforme legislação, Volume unitário de 5 ml a 10 mL. Embalados em sachê individual selado. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.

13.20 As **frutas** devem ser servidas frescas, picadas e acondicionadas em embalagens confeccionadas em potes com capacidade da gramagem prevista, todas com tampa vedante, acompanhados de colher de sobremesa descartável. As frutas inteiras devem ser embaladas em plástico filme próprio para alimentos.

13.21 A salada e frutas de sobremesa deverão ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, capacidade mínima de 250 ml.

13.22 A sobremesa deverá ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, capacidade mínima de 100 ml.

13.23 A Contratada deverá disponibilizar talheres (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa) descartáveis de polipropileno, de cor branca, resistentes e de tamanho adequado a cada refeição e guardanapos.

13.24 A Contratada deverá disponibilizar para o refeitório, açúcar em sachê, adoçante em frasco, manteiga, margarina, geleias e doces em potes pequenos lacrados com capacidade para 500 gramas.

13.25 Para pacientes, Pães e seus substitutos deverão ser devidamente acondicionados em embalagens apropriadas contendo data de fabricação e validade.

13.26 O controle do número de refeições servidas no refeitório ficará a cargo da Contratada e relatório via sistema de acesso por catracas.

Todos os insumos descartáveis, assim como a apresentação final, deverão ser pré-aprovados pelo Contratante.

14. Distribuição das dietas normais e especiais para pacientes e acompanhantes que recebem refeições no quarto (Enfermarias, pronto atendimento)

14.1 A contratada deverá distribuir as refeições e lanches nos leitos dos pacientes, de acordo com o mapa de dietas/ mapa de acompanhantes gerado pelo sistema informatizado de gestão hospitalar e ambulatorial utilizado unidade hospitalar. A emissão dos mapas é de responsabilidade da Contratada;

14.2 Todas as refeições serão faturadas conforme consumo, registrado com relatório individual

14.3 Todas as refeições deverão ser entregues em carro fechado;

14.4 Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

14.5 Para a distribuição dos alimentos quentes, observar a temperatura a cima de 60°C e mantê-los assim por no máximo 6 horas. Para a distribuição de alimentos refrigerados, observar a temperatura de 5 °C e mantê-los assim por no máximo 4 horas;

14.6 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;

14.7 A empresa Contratada deverá recolher todo o material utilizado para alimentação dos pacientes após 60 minutos da entrega da refeição. O recolhimento e a entrega não podem ocorrer concomitante devido ao risco de contaminação cruzada pela copeira.

15. Da distribuição de água para pacientes e acompanhantes que recebem refeições no quarto (Enfermarias, pronto atendimento)

15.1 A água ofertada aos pacientes deverá ser potável, filtrada, fresca e distribuída conforme prescrição dietoterápica individualizada, com oferta mínima de 2 (dois) litros diários por paciente, fracionados nos horários previamente estipulados pela CONTRATANTE.

15.2 Deve ser servido, para todos os pacientes, no mínimo 4 (quatro) copos de água filtrada de 500 ml, gelada, entregues juntamente com as refeições.

15.3 Os copos utilizados deverão ser plásticos descartáveis, transparentes e resistentes, acompanhados de tampas compatíveis que garantam vedação completa e adequada.

15.4 A CONTRATADA deverá possuir bebedouros e/ou purificadores de água em condições adequadas de uso, garantindo a substituição dos filtros ou refis na frequência recomendada pelo fabricante.

15.5 Para pacientes com necessidade hídrica aumentada, deverá ser ofertada quantidade maior de água conforme prescrição médica ou nutricional.

15.6 Para pacientes em restrição hídrica, devidamente identificados no mapa da copeira, deverá ser oferecida somente a quantidade prescrita durante o dia.

15.7 Pacientes com dieta pastosa e líquidos espessados deverão receber água espessada.

15.8 Para reuniões, quando solicitado pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá fornecer água potável e filtrada para reuniões, servida em jarra de vidro ou inox.

16. Distribuição no refeitório (para servidores e acompanhantes)

16.1 O controle de acesso ao refeitório será feito pela Contratada, por meio de controle digital tipo catraca.

16.2 A Contratada deverá solicitar que cada acompanhante assine ou por leitura da etiqueta do código de barras) a lista, conforme padronização da Unidade Hospitalar;

16.3 A contratada deverá disponibilizar funcionários em quantidade suficiente para adequado funcionamento do serviço, controle do acesso e reposição das preparações se necessário;

16.4 A distribuição de almoço e jantar no refeitório será prestado da seguinte maneira:

16.4.1 A alimentação do refeitório deverá ser servida em Buffet, respeitando condições de tempo e temperatura conforme legislação vigente;

16.4.2 Fica permitido à Contratada o controle da quantidade do **prato protéico** e da **sobremesa**, obedecendo aos quantitativos mínimos estabelecidos pelo Anexo I - Composição Cardápios;

16.4.3 O suco deverá ficar acondicionado em refresqueiras elétricas durante as refeições;

16.4.4 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;

16.4.5 Os pratos devem ser de material resistente, de fácil higienização e reutilizável, na cor branca, como porcelana ou melamina;

16.4.6 Quando servido sopa, deverá ser disponibilizada tigela de material resistente, de fácil higienização e reutilizável, na cor branca, como porcelana ou vidro temperado;

16.4.7 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 embalado** (garfo, faca, colher de sobremesa e guardanapo – quando servido sopa deverá disponibilizar colher para sopa);

16.4.8 Para bebidas frias deverão ser disponibilizados copos descartáveis de material adequado, transparente e incolor, sem detalhes capacidade de 200 ml.

16.4.9 Deverão ser disponibilizados aos clientes guardanapos de papel de boa qualidade;

16.4.10 Todo equipamento ou utensílio para distribuição que comprometa a imagem e qualidade do SND deverá ser aprovado previamente pelo Contratante.

16.4.11 As mesas deverão ser organizadas e mantidas limpas;

16.4.12 A Contratada deverá disponibilizar álcool gel a 70%, sabonete para a higienização das mãos e papel toalha nos dispensers junto a pia de entrada do refeitório;

16.4.13 A Contratada deverá disponibilizar álcool gel a 70% no local designado para assinatura das listas e luva descartável para o servimento dos usuários;

16.4.14 A devolução dos utensílios individuais será realizada pelos próprios clientes em balcão específico para esta destinação, devendo ser identificado pela Contratada.

16.4.16 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.

16.5 A distribuição de lanches no refeitório será prestada da seguinte maneira:

16.5.1 Os pães e seus substitutos deverão ser embalados individualmente em embalagens próprias para alimentos e acondicionados em recipientes adequados (plástico, vidro, inox);

16.5.2 Deverá ser disponibilizada todas as opção de pães sem recheio;

16.5.3 Os líquidos quentes deverão estar em temperatura adequada (acima de 74°C) ao término do preparo, acondicionados em garrafas térmicas ou cafeteiras identificadas com o tipo de bebida, que assegurem a manutenção da temperatura;

16.5.4 Para os líquidos quentes deverão ser disponibilizados xícaras de material resistente e reutilizável, de boa apresentação, sem rachaduras ou lascas, na cor branca, de material adequado: porcelana ou vidro temperado;

16.5.5 As garrafas térmicas ou cafeteiras devem ter capacidade para atender o quantitativo do horário e serem de boa qualidade e conservação para manter a temperatura adequada dos líquidos e devem ser identificadas;

16.5.6 Deve ser disponibilizado diariamente açúcar refinado em sachê de 5g, adoçante líquido em frasco;

16.5.7 A Contratada deverá disponibilizar descartáveis (faca, pá para mexer café) e guardanapos;

16.5.8 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. Cafés para setores administrativos e reuniões

17.1 O café deverá estar em temperatura adequada (acima de 74°C) ao término do preparo, acondicionados em garrafas térmicas que assegurem a manutenção da temperatura;

17.2 As garrafas térmicas devem ter capacidade para atender o quantitativo dos setores/ horário;

17.3 Devem ser padronizadas garrafas térmicas de inox, sem detalhes, de modo que facilitem a higienização e possam ser padronizadas para o mesmo tipo de bebida;

17.4 A Contratada deverá disponibilizar diariamente açúcar e adoçante líquido;

17.5 A Contratada deverá disponibilizar descartáveis (copo, colher, pá para mexer café) e guardanapos;

17.6 Os cafés deverão ser fornecidos 1 a 2 vezes por dia, conforme necessidade do setor, entregues e recolhidos em horários determinados pela Contratante;

17.7 Os cafés para reunião deverão ser fornecidos conforme solicitação prévia da Contratante;

18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO A OPERACIONALIZAÇÃO

18.1 Produzir, porcionar e distribuir refeições, dietas especiais a pacientes (adultos e pediátricos) hospitalizados e ambulatoriais (quando solicitado), acompanhantes de pacientes (legalmente instituídos), funcionários/servidores, seguindo rigorosamente as diretrizes técnicas e operacionais dispostas no Termo de Referência quanto aos seguintes aspectos da prestação de serviços:

- a) Composição das refeições e planejamento dos cardápios;
- b) Frequência e porcionamento das preparações;
- c) Sistemas de porcionamento e distribuição de refeições, dietas especiais de acordo com a especificidade da clientela em cada Unidade da Contratante;
- d) Dimensionamento da mão de obra e setorização de pessoal;
- e) Gerenciamento de pessoal
- f) Operacionalização do serviço de nutrição e dietética
- g) Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

- h) Pré- preparo e preparo dos alimentos
- i) Acondicionamento, envase, transporte e recepção das refeições
- j) Distribuição das refeições no refeitório da contratante
- k) Higienização das instalações , equipamentos e mobiliários utilizados
- l) Controle bacteriológico e de qualidade da alimentação servida
- m) Tempos de distribuição das refeições nas unidades da contratante
- n) Qualidade do processo produtivo
- o) Caracterização da estrutura físico funcional

18.2 Apresentar e seguir um Cronograma e Check list de higienização de ambientes e equipamentos e disponibilizar a equipe de fiscalização.

18.3 Adquirir gêneros alimentícios e outros materiais pela Contratada embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e nas normas do Ministério da Saúde (MS).

18.4 Nos setores de responsabilidade da Contratada (cozinha, copa e refeitório), os materiais de uso diário como máscaras, luvas e descartáveis, talheres embalados, entre outros, deverão estar acondicionados em potes plásticos fechados e identificados, sob responsabilidade da Contratada.

18.5 O Contratado deverá separar recipientes térmicos (garrafas) específicos para café, chá e leite, em quantidade suficiente para atender à demanda dos horários estabelecidos. Preferencialmente, deverão ser utilizadas garrafas térmicas de inox e/ou botijões térmicos de inox, que assegurem a adequada manutenção da temperatura das bebidas. Todos os recipientes devem estar devidamente identificados conforme o padrão visual da unidade contratante, garantindo fácil reconhecimento e organização.

18.6 O plástico, para embalagem de frutas, bandejas e outros, deverão ser atóxico, tipo fita filme.

18.7 Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

19. Boas Práticas de Higiene Pessoal

19.1 Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá seguir todas as determinações de higiene pessoal da legislação vigente.

a) Usar uniformes completos, limpos, identificados com crachá da empresa; Os uniformes deverão ser adequados às funções exercidas e compatíveis com as condições climáticas de todas as estações do ano. No caso de funcionárias gestantes, deverão ser fornecidos uniformes adaptados à condição. A CONTRATADA deverá orientar seus funcionários quanto à **proibição do uso do uniforme fora do local de trabalho**;

b) Fazer a barba diariamente;

c) Não aplicar maquiagem em excesso;

d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

e) Utilizar touca adequada a cada função, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

f) Manter os sapatos e botas limpos;

g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

h) Higienizar as mãos adotando procedimento operacional padrão determinado pelo SCIH da Contratante;

i) Manter a higiene adequada das mãos;

k) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;

l) Não utilizar adornos, alianças, joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

20. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AOS RECURSOS HUMANOS

2.1 Todo colaborador deve:

- a) Apresentar-se com **aparência adequada** (sem barba, cabelos presos ou cortados, sem esmaltes, unhas limpas, sem adornos);
- b) Manter uniforme limpo e conservado;
- c) Utilizar todos os **EPI's obrigatórios**;
- d) Acatar as normas internas da Contratante;
- e) Manter **sigilo profissional**;
- f) Permanecer em seus postos, sem atender terceiros não autorizados;
- g) Respeitar regras de uso de celular (permitido apenas em intervalos, exceto gerentes e prepostos);

h) Tratar todos com **respeito, presteza e atenção**.

21. Higiene das instalações, equipamentos, utensílios e embalagens.

21.1 A Contratada deverá seguir as orientações da legislação vigente para a higienização e desinfecção de instalações e apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas, equipamentos, copas e refeitórios, bem como cronograma de limpeza terminal, que deverá ter uma frequência mínima determinada pela Unidade Hospitalar, observando:

21.2 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;

21.3 Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

21.4 Os funcionários responsáveis pela **higienização do setor**, bem como **recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes**, não deverão estar envolvidos na manipulação de alimentos;

21.5 Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e grades dos fornos e fogão e coifas.

21.6 Cada equipamento e utensílio utilizado apresenta características específicas de higienização e manutenção, que deverão seguir as orientações da legislação vigente, ser descritas nos POPs e aprovados pela Contratante.

22. Controle integrado de pragas e vetores

22.1 A Contratada deverá realizar, mensalmente, o controle integrado de pragas e vetores em todos os ambientes utilizados pela Contratante, garantindo a execução adequada dos serviços.

22.2 A Contratada deverá apresentar mensalmente os comprovantes de execução dos serviços realizados, contendo informações detalhadas sobre as ações efetuadas.

22.3 Caso haja necessidade de ajustes ou intervenções específicas para a realização da desinsetização ou outros serviços relacionados, a Contratada deverá comunicar previamente o Fiscal de Contrato, aguardando sua aprovação para a execução das medidas.

23. Amostras de refeições, testes e análises

23.1 São de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos;

23.2 A Contratada deverá, às suas expensas, separar e acondicionar diariamente em embalagens apropriadas amostras de todas as refeições distribuídas no hospital, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta;

23.3 A Contratante poderá solicitar, em casos de extrema necessidade, que a Contratada, às suas expensas, encaminhe as amostras dos alimentos suspeitos para análise microbiológica. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou servidores designados pelo Contratante;

23.4 O Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de escolha da Contratada com anuência do Contratante, e seus resultados deverão ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação;

23.5 O Contratante reserva-se o direito de enviar amostras para o laboratório de escolha.

23.6 Fica a cargo da Contratada, arcar com todos os ônus (despesas hospitalares, indenizações, etc.) á servidores, acompanhantes ou pacientes do Hospital, em caso de infecção alimentar, quando comprovada a existência de culpa.

23.7 Caberá a CONTRATADA coletar, a cada 4 meses, 4 amostras de refeições servidas a pacientes, acompanhantes e funcionários, bem como água filtrada para o preparo das dietas, a critério da CONTRATANTE, e, encaminhá-las a laboratório de sua livre escolha especializado nessa área, para exames microbiológicos e físico químicos.

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 Serão considerados aceitos como na forma da lei, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

1.4.1.2.1 Por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na junta comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente, inclusive com os termos de abertura e encerramento.

1.4.1.2.2 Em caso de empresa que ainda não possua balanço patrimonial e demonstrações contábeis já exigíveis, por ser recém-constituída, apresentação de cópia do balanço de abertura, devidamente registrado na junta comercial ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e de encerramento, devidamente registrados na junta comercial da sede ou domicílio do licitante.

1.4.1.3 Para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

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:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG = -----;
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Total
SG = -----;
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante
LC = -----; e
Passivo Circulante

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.

******Verificar se há exigência de capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo aos licitantes, conforme disposto no item 1.4. das justificativas obrigatórias.**

1.5 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1.5.1 Registro ou Inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

1.5.2 Alvará de Funcionamento emitido pelo Município;

1.5.3 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;

1.5.4 Alvará de Licença Sanitária vigente emitido pela autoridade Sanitária Estadual ou Municipal.

1.5.5 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;

1.5.5.1 Entende-se por compatibilidade das características e quantidades, de Prestação de Serviços Continuados de Nutrição e Alimentação Hospitalar em quantidade de no mínimo 10% (dez por cento), em relação a quantidade de bens exigida para cada lote.

1.5.5.2 Para atendimento do quantitativo exigido no subitem anterior, será permitido o somatório de atestados de capacidade técnica.

1.5.5.3 Justificativa para o percentual exigido no tópico 1.3.1.1:

Justifica-se que a apresentação do atestado na proporção proposta pela proponente demonstrará que a mesma possui capacidade técnica e operacional suficiente para a execução do presente objeto, como uma medida preventiva da mitigação de riscos de inexecução contratual.

1.5.5.4 Indicação de parcelas de maior relevância para apresentação de atestados : De acordo com a Lei nº 14.133/2021, o artigo 67, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021, a exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação. Neste sentido, para a exigência de atestado de capacidade técnica para a presente licitação considerou-se:

- 1. Parcelas de maior relevância técnica:** aquelas que apresentam relevância técnica especial no contexto do objeto, isto é, aqueles itens que apresentam complexidade técnica mais acentuada, maior dificuldade técnica, ou, ainda, são de domínio inabitual no mercado, de modo que a comprovação de experiência anterior será importante no que tange à execução da parcela do objeto (mesmo se o item não apresentar valor significativo).
- 2. Parcela de maior valor significado do objeto:** diz respeito à representatividade em termos financeiros daquele item no contexto do valor global do objeto. Nesse caso, considera-se os serviços

que representem valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	VALOR TOTAL DOS ITENS	TOTAL IGUAL OU SUPERIOR A X% (em relação ao valor total a ser contratado)	EXIGÊNCIA DE ATESTADO
01	01	Desjejum - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 222.096,00	2,33%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	02	Colação - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 176.736,00	1,85%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	03	Almoço - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 503.328,00	5,28%	Sim, 10% (dez por cento) do item 3
	04	Lanche da Tarde - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 224.112,00	2,35%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	05	Jantar - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 609.504,00	6,39%	Sim, 10% (dez por cento) do item 5
	06	Ceia - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 214.368,00	2,25%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	07	Desjejum - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 323.136,00	3,39%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	08	Colação - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 215.424,00	2,26%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	09	Almoço - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 762.960,00	8,00%	Sim, 10% (dez por cento) do item 9
	10	Lanche da Tarde - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 265.200,00	2,78%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	11	Jantar - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 630.768,00	6,61%	Sim, 10% (dez por cento) do item 11
	12	Ceia - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 285.192,00	2,99%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	13	Desjejum - Acompanhantes	R\$ 273.840,00	2,87%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	14	Almoço - Acompanhantes	R\$ 711.201,60	7,46%	Sim, 10% (dez por cento) do item 14
	15	Lanche da Tarde - Acompanhantes*	R\$ 78.825,60	0,83%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	16	Jantar - Acompanhantes	R\$ 638.047,20	6,69%	Sim, 10% (dez por cento) do item 16
	17	Ceia - Acompanhantes*	R\$ 71.971,20	0,75%	Não, não será

					exigido visto que o item ficou inferior a 4%
18	Desjejum - Servidores/ Funcionários**	R\$ 337.999,20	3,54%		Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
19	Almoço - Servidores/ Funcionários**	R\$ 801.511,20	8,40%		Sim, 10% (dez por cento) do item 19
20	Lanche da Tarde - Servidores/ Funcionários**	R\$ 338.520,00	3,55%		Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
21	Jantar - Servidores/ Funcionários**	R\$ 693.705,60	7,27%		Sim, 10% (dez por cento) do item 21
22	Ceia - Servidores/ Funcionários**	R\$ 303.552,00	3,18%		Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
23	Kit Lanche	R\$ 66.048,00	0,69%		Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
24	Kit Fono	R\$ 26.496,00	0,28%		Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
25	Kit Sopa	R\$ 139.104,00	1,46%		Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
26	Leite UHT integral (mL)	R\$ 453.600,00	4,76%		Sim, 10% (dez por cento) do item 26
27	Leite em pó integral instantâneo (gramas)	R\$ 8.400,00	0,09%		Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
28	Farináceos e aditivos para o preparo de mamadeiras (gramas)	R\$ 32.832,00	0,34%		Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
29	Porção de Fruta Extra	R\$ 14.184,00	0,15%		Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
30	Porção de Gelatina Extra	R\$ 8.160,00	0,09%		Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
31	Suco para Exames de Colonoscopia - litro	R\$ 4.300,80	0,05%		Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
32	Bebida Administrativa (Café e chá) - litro	R\$ 104.064,00	1,09%		Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
O valor total do lote é de R\$ 9.539.186,40					

1.5.5.5 Portanto, para esta contratação a exigência de atestados de capacidade técnica se referem aos itens 3 (três), 5 (cinco), 9 (nove), 11 (onze), 14 (quatorze), 16 (dezesseis), 19 (dezenove), 21 (vinte e um) e 26 (vinte e seis) do lote 1 (um) pois representam um percentual maior ou igual a 4% (quatro por cento) do valor estimado da contratação.

1.6 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).

1.7 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 VIII**), bem como o Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução n.º 1.418, de 2012, de Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (art. 12, parágrafo único, do Decreto Estadual n.º 2.474, de 2015).

1.7.1 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.

1.7.1.1 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.

1.8 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.

1.9 Na hipótese do item 1.7.1, 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.

1.10 Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

1.11 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 xxx Ano: xxx

DADOS DO FORNECEDOR

Fornecedor:			
CNPJ/CPF :	Inscrição Estadual :		
Endereço			
Bairro:		Cidade:	Estado:
CEP:			
Telefone:	Fax:	e-mail:	
Banco:	Agência:	Conta-corrente:	

Constitui objeto desta licitação: Aquisição de **OBJETO**, para atender ao(à) ÓRGÃO/ENTIDADE.

1. Especificações técnicas:

Lote 1	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
Item 1							

2. A validade da proposta é de 180 (cento e oitenta) dias.

3. A empresa vencedora é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade e, inclusive, pelo seu transporte. Constatado qualquer problema, cabe ao Contratado efetuar a troca do produto nos termos do Edital e da legislação vigente.

4. O preço unitário estimado para o objeto encontra-se com a carga tributária completa. Nas operações previstas com o benefício do ICMS, na proposta de preço, o valor não pode ser maior do que o máximo UNITÁRIO estimado para o item, independentemente de tratar-se de "operação interna", conforme estabelece o Convênio ICMS n.º 26, de 2003 - CONFAZ.

4.1 As empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS 26, de 2003 - CONFAZ 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.

4.2 para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 4 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.

5. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.

6. 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 ¹

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 fornecimento, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

OUTORGANTE

¹

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 (dezesesseis) 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

LOCAIS DE ENTREGA

Hospital Regional do Litoral- HRL
Cozinha, Refeitório - Setor de Nutrição e Dietética – HRL
Rua Presidente Getúlio Vargas, 222, CEP: 83.206-020, Paranaguá-PR
Responsável pelo recebimento: Talita Nunes Marques E-mail: talita.marques@sesa.pr.gov.br .
Horário de recebimento: 08h às 17h de segunda-feira a sexta-feira.
A produção será nas dependências da Contratante a fim de atender a demanda do Hospital Regional do Litoral.

ANEXO VII**ANEXO À NOTA DE EMPENHO**

A minuta de contrato será substituída por anexo a nota de empenho, tendo em vista que os pedidos serão para entrega imediata, conforme estabelecido no Termo de Referência, dos quais não resultam obrigações futuras nos termos do art. 95, II da lei 14.133/2021. (RETIRAR MENÇÃO SE HÁ CONTRATO)

NOTA DE EMPENHO Nº XXXXXXXX**VALOR XXXXXXXX**

1 DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO: Integra este instrumento o Edital de Pregão Eletrônico n.º XXXXXXXX, bem como os seus Anexos e o Descritivo da Proposta de Preços constantes do Protocolado n.º 23.693.019-0, independentemente de transcrição.

2. DO PAGAMENTO:

2.1 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 comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante 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.

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

2.2.1 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 n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

2.3 O prazo estabelecido no item 2.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

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

2.4 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:

$$I = (TX)$$

$$I = \left(\frac{6}{100} \right) \\ 365$$

$$I = 0,00016438$$

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%.$$

3 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR: o contratado deverá:

3.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

3.2 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

3.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

- 3.4** comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega;
- 3.5** indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;
- 3.6** 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;
- 3.7** guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 3.8** arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:
- 3.8.1** alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;
- 3.8.2** retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;
- 3.8.3** aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021; **(PADRONIZAR COM O ITEM 10 DO TR)**

4 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 4.1.** 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.
- 4.2.** 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;
- 4.3.** O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.
- 4.4.** 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.
- 4.4.1.** A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impõe a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.
- 4.5.** 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.
- 4.6** 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.
- 4.7** 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.
- 4.8** 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.
- 4.9** Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).
- 4.10** As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

5 DOS CASOS DE EXTINÇÃO

- 5.1** O presente instrumento poderá ser extinto:
- 5.1.1** por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

5.1.2 de forma consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

5.1.3 por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

5.2 No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

5.3 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.

5.4 O Contratado, desde já, reconhece todos os direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

6 DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: Este instrumento é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos.

7 DO FORO: 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.

ANEXO VII
MINUTA PADRÃO - CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° [XXXXXXXXX]

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ – FUNEDS, instituída pela Lei Estadual nº 17.959 de 11 de março de 2014, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 24.039.073/0001-55, doravante denominada de **CONTRATANTE**, com sede e foro nesta Capital, situada na Rua do Rosário, nº 144, 10º 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 nº 555.399.129-34, e por seu Diretor Administrativo, **MARCOS AURÉLIO SOUZA PEREIRA**, portador do RG nº 4.283.953-4, e inscrito no CPF/MF sob o nº 597.036.369-34.

CONTRATADO(A): [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXXX, e-mail XXXXXXXXX e telefone XXXXXXXXX.

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:

Contratação de Empresa Especializada em Prestação de Serviços contínuos de Alimentação e Nutrição Hospitalar, para atender as demandas do Hospital Regional do Litoral (HRL) pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, conforme descrito no Termo de Referência.

2 FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º XXXXXXXXX, objeto do processo administrativo n.º 24.779.878-1, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXXX, de XXXXXXXXX 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\$ XXXXXXXXX (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 irrevogáveis no prazo de um ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, que é 03/12/2025, 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 02 (dois) anos, 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.

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 concedido mediante apostilamento, conforme dispõe o § 6.º do art. 170 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022.

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 30 (trinta) dias, contados do envio da Nota de Empenho.

6.3 Os serviços serão prestados no Hospital Regional do Litoral- HRL, conforme 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 15 (quinze) 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 30 (trinta) 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:

Gestão/Unidade: HRL

Fonte de Recursos: 1 (Tesouro do Estado/SESA)

Elemento de Despesa: 3.3.90.39

8 VIGÊNCIA:

8.1 O contrato a ser firmado terá vigência 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:

$EM = I \times N \times VP$, 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%.

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 São obrigações do Contratado:

10.1.1 executar os serviços conforme especificações contidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade lá especificadas;

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 Manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração, quando for o caso;

10.1.4 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;

10.1.5 utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

10.1.6 zelar para que os empregados se apresentem uniformizados e portem crachá de identificação, nos casos de serviços a serem prestados nas dependências da contratante, e utilizem os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à segurança no trabalho, na forma da lei;

- 10.1.7** apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço a serem prestados nas dependências do contratante;
- 10.1.8** responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao contratante;
- 10.1.9** atender as solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado o descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos;
- 10.1.10** instruir os empregados da observância obrigatória das normas internas da Administração, salvo disposição que especificamente os dispense;
- 10.1.11** instruir os empregados sobre as atividades que devem desempenhar e proibi-los de exercer atividades não relacionadas à execução do objeto contratado, devendo prontamente relatar à contratante qualquer ocorrência capaz de caracterizar desvio de função;
- 10.1.12** relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 10.1.13** 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;
- 10.1.14** manter-se, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação na contratação direta;
- 10.1.15** manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;
- 10.1.16** guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
- 10.1.17** arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:
- 10.1.17.1** alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;
- 10.1.17.2** superveniências de fato excepcional ou imprevisível, ou previsível de consequências incalculáveis, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;
- 10.1.17.3** retardamentos na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;
- 10.1.17.4** aumentos das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;
- 10.1.17.5** impedimentos de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;
- 10.1.17.6** omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.
- 10.1.18** Ceder os direitos e fornecer os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra quando o projeto se referir à obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio;
- 10.1.19** GARANTIR AO CONTRATANTE
- a) Garantir ao CONTRATANTE a continuidade da preparação de refeições e serviços em caso de descontinuidade até nova contratação.
- b) Assegurar que todos os critérios de higiene e controle de qualidade sejam rigorosamente seguidos, bem **como o transporte adequado das refeições quando necessário.**
- 10.1.20** OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
- 10.1.20.1** A CONTRATADA deverá atuar em conformidade com o Guia de Operacionalização (Anexo III), bem como com as normas sanitárias vigentes.
- 10.1.20.2** Garantir ao CONTRATANTE a continuidade da preparação de refeições e serviços em caso de descontinuidade até nova contratação.
- 10.1.20.3** Assegurar que todos os critérios de higiene e controle de qualidade sejam rigorosamente seguidos, bem como o transporte adequado das refeições quando necessário.
- 10.1.21** OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO A EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS
- 10.1.21.1** Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá devolver todos os materiais, mobiliário e equipamentos pertencentes à CONTRATANTE, se houver, em perfeito estado de conservação.
- 10.1.21.2** Realizar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos equipamentos, móveis e utensílios da CONTRATANTE, possibilitando sua retirada ao final do contrato.
- 10.1.21.3** Apresentar até o final de cada mês, em papel timbrado, lista atualizada de todos os equipamentos de propriedade da CONTRATADA, indicando inclusões e exclusões ocorridas no período.

10.1.21.4 Apresentar mensalmente, também em papel timbrado, relatório contendo todas as manutenções realizadas nos ambientes e equipamentos, com os seguintes dados: Número da Ordem de Serviço/ Data de abertura /Data de conclusão ou previsão de conclusão (se ainda não finalizada no mês).

10.1.21.5 Manter quantidade suficiente de utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas, entre outros) para atendimento integral dos usuários durante todas as refeições, especialmente o almoço (refeição de maior volume).

10.1.21.6 Garantir que todos os utensílios em uso no refeitório apresentem boa qualidade e aparência, sem: Lascas, Rachaduras, Deformidades, Dobramentos, Manchas e/ou encardidos.

10.1.22 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1.22.1 Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

10.1.22.2 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

10.1.22.3 Disponibilizar normas e rotinas vigentes na Instituição.

10.1.22.4 Conferir e aprovar o quantitativo das refeições fornecidas/ distribuídas.

10.1.22.5 Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

- Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis indicados, exceto quando o objeto da contratação;
- Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CONTRATADA;
- Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para qual o trabalhador foi contratado;

10.1.22.6 Certificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.

10.1.22.7 Ceder à CONTRATADA, quando do início da prestação dos serviços, as áreas (espaços) e instalações, que serão por ela utilizados na prestação de serviços, nas condições estabelecidas neste Termo.

10.1.22.8 Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais e dos equipamentos utilizados na prestação do serviço, exigindo da CONTRATADA a reposição dos bens eventualmente danificados, destruídos ou extraviados em até 48 horas a partir da ocorrência.

10.1.22.9 Somente a CONTRATANTE poderá autorizar a saída de qualquer bem, por escrito, quando necessária sua manutenção fora das dependências da CONTRATANTE.

10.1.22.10 A CONTRATANTE disponibilizará ramais telefônicos nas dependências de cada local (Refeitório, cozinha e lactário), exclusivo para ligações internas.

10.1.22.11 Supervisionar, através de equipe de fiscalização contratual, a distribuição das dietas aos pacientes e as refeições servidas no refeitório do HRL, observando apresentação, porcionamento, temperatura, sabor, e horário de distribuição, atentando-se para eventuais necessidades de alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório. Todas as inadequações serão registradas e assinadas posteriormente pelo Gestor, demandando as devidas pontuações.

10.1.22.12 Requisitar alimentos ou preparações complementares e aprovar os cardápios, cientificando a CONTRATADA;

10.1.22.13 Realizar, diariamente, através de equipe designada, a análise sensorial de todas as preparações para aprovação dos itens a serem servidos;

10.1.22.14 Avaliar as amostras dos produtos adquiridos pela CONTRATADA e solicitar a substituição imediata de qualquer material que não atenda às exigências do serviço;

10.1.22.15 Julgar sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequentemente recusar ou aceitar os mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade;

10.1.22.16 Recusar alimentos que se apresentem deteriorados, de má qualidade ou de tipo insatisfatório que estejam em desacordo com as exigências da prestação de serviço;

10.1.23 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

10.1.23.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação de serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que será exercido por um ou mais representantes da **CONTRATANTE, especialmente designados.**

10.1.23.2 Todas as comunicações entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão ser formalizadas por escrito, para fins de registro e comprovação.

10.1.23.3 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultados (IMR) conforme modelo previsto para aferição da qualidade da prestação de serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

10.1.23.4 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação de serviço realizada.

10.1.23.5 No google drive compartilhado, a CONTRATADA até poderá apresentar justificativa para a prestação de serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

10.1.23.6 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação de serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis, além dos fatores redutores, situações serão protocoladas junto a Comissão de Permanente de Responsabilização, para aplicação de outras sanções cabíveis.

10.1.23.7 Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que coloquem em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do descritivo.

10.1.24 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.

10.1.24.1 Entende-se por logística reversa o instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado por um conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada.

10.2 São obrigações da contratante

10.2.1 receber o objeto no local, prazo e nas condições estabelecidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes do termo de referência, do edital de licitação e seus anexos, bem como da proposta, para fins de aceitação e, após, para o 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, por intermédio de comissão ou servidor especialmente designado;

10.2.6 efetuar o pagamento ao contratado no valor correspondente ao efetivo fornecimento do objeto ou à efetiva execução do serviço ou etapa do serviço, no prazo e forma estabelecidos no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos e no contrato;

10.2.7 efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecidas 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;

11 GARANTIA DE EXECUÇÃO:

11.1 Não haverá exigência de nenhuma hipótese de garantia de execução contratual prevista, tendo em vista o serviço se tratar de um objeto de características comuns e não ser um serviço de grande vulto e ainda, o objeto CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR somente será pago após o início do serviço, para a FUNEDS, devidamente atestado por fiscal de contrato, e desta forma, mitigando qualquer prejuízo para a Administração Pública.

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.
- 14.5** Cabe rescisão unilateral pela FUNEDS, constituindo motivos para imediata rescisão, quando a contratada tiver envolvimento em conduta institucional ou pessoal de seus representantes que afrontem a moralidade, entendendo como atos de assédio moral ou sexual, racismo e equiparados a este, apologia ao crime, incitação ao ódio e outros, gerando reflexo adverso à Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Paraná, e então o contrato compactuado será rescindido imediatamente, sem prejuízo dos encaminhamentos administrativos e legais que o caso ensejar.

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 VIII

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 IX

DECLARAÇÃO LGPD.

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 tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

- 1.1. aqueles inerentes a documentos de identificação;
- 1.2. referentes a participações societárias;
- 1.3. informações inseridas em contratos sociais;
- 1.4. endereços físicos e eletrônicos;
- 1.5. estado civil;
- 1.6. eventuais informações sobre cônjuges;
- 1.7. relações de parentesco;
- 1.8. número de telefone;
- 1.9. sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
- 1.10. informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

Representante Legal