



PREGÃO ELETRÔNICO

90062/2026

CONTRATANTE (UASG)

(090166 – Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos “Dr. Osiris Florindo Coelho)

OBJETO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

“Sigiloso, nos termos do art. 24 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).”

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 02/06/2026 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: NÃO



Baixe o app Compras.gov.br
e apresente sua proposta

ESP-HOSP.REG.DR.O.F.COELHO,EM F.DE VASCONCELO

Edital 4/2026

Informações Básicas

Número do artefato UASG
4/2026 90166-ESP-HOSP.REG.DR.O.F.COELHO,EM F.DE VASCONCELO **Editado por** ANA PAULA DE MELLO **Atualizado em** 17/05/2026 20:44 (v 0.15)
Status
ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra	319/2026	024.00057867/2025-16

1. Do objeto

HOSPITAL REGIONAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS "DR. OSÍRIS FLORINDO COELHO"

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90062/2026.

(Processo Administrativo nº [024.00057867/2025-16](#))

Torna-se público que o(a) **Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos "Dr. Osiris Florindo Coelho"**, por meio do(a) Setor de Compras, sediado(a) à Rua Prudente de Moraes, 257 – Vila Correa - Ferraz de Vasconcelos – São Paulo – SP – CEP 08502-230, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do [Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023](#), da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022](#), e demais normas da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos, observando-se as subdivisões subseqüentes na forma de itens que compõem este instrumento.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é **Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar e Servidores**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

2. Do registro de preços

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A disciplina deste item 2 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

3. Da participação na licitação

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

3.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no subitem anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.3. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.4. Nos limites previstos no art. 4º da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e na [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), serão observadas, caso aplicáveis, as regras de tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da [Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007](#), e no art. 16 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, para o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI.

3.5. Em relação às regras aplicáveis à presente licitação concernentes a tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, observa-se que:

3.5.1. Para os item..... a participação é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que atendam ao disposto no [art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007, e no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#) (se admitida a participação de cooperativas no item 3.10), nos termos do art. 48 da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

3.5.1.1. O tratamento favorecido a que se refere a subdivisão acima fica limitado às microempresas, às empresas de pequeno porte e às cooperativas (se admitida a participação de cooperativas no item 3.10) que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.5.2. Para os itens **01**, a participação é ampla, sendo aplicáveis as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 45 da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), observado o disposto no § 2º do art. 4º da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) Anexo(s);

3.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do [art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

3.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do [art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

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

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

3.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;

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

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. aquele que não tenha representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

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

3.7.1. A vedação de participação de agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante de que trata o subitem anterior estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.8. O impedimento decorrente de imposição de sanção de que trata o subitem 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. No que concerne aos subitens 3.6.2 e 3.6.3, equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10. Será permitida a participação de sociedades cooperativas nesta licitação, nos termos do [art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.11. Não poderão disputar esta licitação pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o *preço*, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

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

4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo [7º, XXXIII, da Constituição Federal](#);

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

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

4.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa que atenda ao disposto no art. 34 da [Lei nº 11.488, de 2007](#) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021](#), excetuada a hipótese de se verificar uma das exceções dos [§§ 1º ao 3º do art. 4º supracitado](#), conforme especificado nos itens 4.4.1 e 4.4.2 subsequente.

4.4.1. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da [Lei nº 14.133, de 2021](#), conforme seja especificado, quando houver, no item 3.5.

4.4.2. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.4.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no subitem 4.5.1 ou no subitem 4.5.2, o licitante deverá assinalar o campo “não”, por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

4.4.4. Na hipótese de item para participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

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

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

4.5. A falsidade da declaração de que trata os subitens 4.3 a 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

5. Do preenchimento da proposta

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor mensal e total estimado do item;

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

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

5.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver determinação legal de retenção de tributo, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais que sejam estabelecidos na legislação vigente.

5.6. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas.

5.6.1. Quando for o caso, e se vier a ser contratado, o licitante na situação descrita no subitem anterior deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do art. 30, *caput*, inc. II, e § 1º, inc. II, da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

5.6.2. Se o Contratado não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o subitem anterior, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que o Contratado seja excluído de ofício do Simples Nacional, nos termos do art. 29, inc. I, da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe a documentação que integra este Edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de utilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas competente e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição Federal](#), e do art. 33, inc. X, da [Constituição do Estado de São Paulo](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do contratado ao pagamento de indenização pelos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

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

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

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

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital), ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. 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 de **R\$ 6.974,00 (seis mil novecentos e setenta e quatro reais)** e incidirá no valor **mensal** do item.

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

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, definido no início deste Edital.

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

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

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

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

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

6.15. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

6.18. Em relação a hipótese de itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

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

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

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

6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte 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.

6.18.5. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 44 e 45 da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da [Lei nº 14.133, de 2021](#), conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

6.19. 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.

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

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

6.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na [Lei nº 14.133, de 2021](#);

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

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

6.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, nos termos do § 1º do art. 60 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

6.19.2.2. empresas brasileiras;

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

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

6.19.3. Caso persista o empate após obedecido o disposto no *caput* e no § 1º do art. 60 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o desempate ocorrerá por sorteio, a ser realizado em local, data e horário que serão divulgados por meio de mensagem no sistema, sendo facultada a presença a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.19.4. Será observado o disposto no § 2º do art. 60 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e no inciso III do art. 41 c/c o inciso I do art. 58 da [Lei Complementar nº 225, de 2026](#), quando for o caso.

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

6.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

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

6.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo, ou de ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio da documentação exigida.

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

7. Da fase de julgamento

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), legislação correlata e no subitem 3.6 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

7.1.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

7.1.5. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);

7.1.6. Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (<http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>); e

7.1.7. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).

7.2. A consulta ao cadastro CNCIAI será realizada em nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da [Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, caput](#), c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#))

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, § 1º](#), c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, § 2º](#), c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso atendidas as condições de participação, prosseguirá a análise da fase de julgamento da proposta classificada em primeiro lugar.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido a microempresas e empresas de pequeno porte, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os subitens 3.5 e 4.5 deste Edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus Anexos.

7.6.1. Se a proposta vencedora for desclassificada, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.6.2. Encerrada a fase de julgamento, caso se verifique a conformidade da proposta de que trata o subitem 7.6, o pregoeiro passará à verificação da documentação de habilitação do licitante conforme disposições do item 8.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital ou em seus Anexos;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus Anexos, desde que insanável.

7.8. Serão considerados indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata a subdivisão acima, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

7.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

7.10.1. O ajuste de que trata o subitem anterior se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

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

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

8. Da fase da habilitação

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados na documentação que constitui Anexo I deste Edital, consistindo na documentação necessária e suficiente para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.1.2. Considerando que na presente licitação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia, ou de apresentar declaração de conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, observando-se o disposto na documentação que integra este Edital como Anexo.

8.1.3. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na [Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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.

8.7. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 4º, § 1º, e art. 6º, § 4º](#), c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, caput](#), c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

8.8.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, parágrafo único](#), c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

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

8.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.10. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.10.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal especificados na documentação que integra este Edital como Anexo somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 64](#)):

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

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

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

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo definido no subitem 8.9.1.

8.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, das empresas de pequeno porte e das cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da [Lei nº 11.488, de 2007](#) (se admitida a participação de cooperativas no item 3.10) somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, exceto na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da [Lei nº 14.133, de 2021](#), conforme seja especificado, quando houver, em subdivisão do item 3.5.

8.15.1. Havendo alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, o licitante habilitado nas condições da subdivisão acima deverá comprovar sua regularização sob pena de decadência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

8.16. A disciplina da adjudicação, da homologação encontra-se no item 14 deste Edital.

9. Da ata de registro de preços

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. A disciplina deste item 9 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

10. Da formação do cadastro de reserva

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. A disciplina deste item 10 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

11. Dos recursos

11. DOS RECURSOS

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

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

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

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

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

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

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

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados pelo meio eletrônico **www.compras.gov.br** e/ou **hrfvcompras@gmail.com**

12. Das infrações administrativas e sanções

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante ou contratado que, com dolo ou culpa:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame, inclusive não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

12.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

12.1.5.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração;

12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

12.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.10.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da [Lei n.º 12.846, de 2013](#).

12.2. Com fundamento na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários e/ou contratado as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

12.4. A sanção de multa será calculada em conformidade com a documentação que integra este instrumento, e aplicada após regular processo administrativo.

12.4.1. A sanção de multa prevista no inciso II do caput do art. 156 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), calculada na forma deste Edital, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato (§ 3º do art. 156 da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de multa, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.

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

12.7. A sanção de advertência será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência da infração administrativa relacionada no subitem 12.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.9. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem como das infrações administrativas previstas nos subitens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja extensão e duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no subitem 12.1.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.11. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.12. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.13. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 166 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

12.14. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 167 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

12.16. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública.

12.17. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra o Edital, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.18. Os atos previstos como infrações administrativas na lei de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

12.19. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 do referido diploma legal.

12.20. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar a impugnação ou o pedido de esclarecimento até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio mensagem eletrônica para hfvcompras@gmail.com.

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

13.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional, e, caso ocorra, será motivada nos autos do processo de licitação.

13.4. A decisão da impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimento serão divulgadas em sítio eletrônico oficial conforme especificado no subitem subsequente, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4.1. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimento serão juntadas aos autos do processo licitatório, ficarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e serão publicadas no sistema e nos endereços eletrônicos na Internet www.compras.gov.br, sem informar a identidade do responsável pela impugnação ou pelo pedido de esclarecimento.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

13.6. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus Anexos.

13.7. A ausência de pedido de esclarecimento implicará na presunção de que os interessados não tiveram dúvidas a respeito da presente licitação, razão pela qual não serão admitidos questionamentos extemporâneos.

14. Das disposições gerais

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Exaurida a fase recursal, será observado o disposto no art. 71 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.1.1. Constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

14.2. A disciplina da formalização da contratação observará o disposto nas subdivisões deste item 14.2.

14.2.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, sua formalização ocorrerá mediante a assinatura de Termo de Contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo.

14.2.1.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo adjudicatário para fins de comprovação das condições de habilitação estiver com o prazo de validade expirado, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando a ele os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.2.1.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos no subitem anterior por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

14.2.1.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do adjudicatário no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – Cadin estadual", de que trata a [Lei estadual nº 12.799, de 2008](#). Esta condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do art. 8º, §§ 1º e 2º, da [Lei estadual nº 12.799, de 2008](#).

14.2.1.4. Com a finalidade de verificar se o licitante mantém as condições de participação no certame, serão novamente consultados, previamente à celebração da contratação, os cadastros especificados no item 7.1 deste Edital.

14.2.1.5. Constitui(em), igualmente, condição(ões) para a celebração da contratação:

14.2.1.5.1. a apresentação do(s) documento(s) que o adjudicatário, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir por ocasião da celebração da contratação por meio de declaração específica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo;

14.2.1.5.2. a indicação de gestor encarregado de representar o adjudicatário com exclusividade perante o Contratante, caso se trate de sociedade cooperativa.

14.2.2. O adjudicatário terá o prazo de **05 (cinco)** dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.2.2.1. O contrato será assinado com a utilização de meio eletrônico, nos termos da legislação aplicável.

14.2.2.2. O prazo para assinatura previsto na subdivisão anterior poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

14.2.2.3. Será considerado celebrado o contrato, em caso de assinaturas por meio eletrônico em datas diferentes, na data da última assinatura eletrônica das partes do termo contratual.

14.2.3. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar manter as condições de habilitação e preencher as condições de contratação consignadas neste Edital, ou não assinar o contrato, ou recusar a contratação, a Administração, sem prejuízo da apuração do cabimento de aplicação de sanções e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para a celebração do contrato em conformidade com o procedimento e as condições estabelecidas no art. 90 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.2.4. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente em consequência de rescisão de contrato celebrado com fundamento nesta licitação, observados os critérios estabelecidos no § 7º do art. 90 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

14.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.

14.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

14.7. As normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse público, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.8. Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro.

14.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.11. No julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

14.11.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

14.11.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público, nos termos do inciso III do art. 12 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.12. Caso seja vencedor da licitação, o licitante a ser contratado estará sujeito à assinatura de Termo de Ciência e de Notificação, quando prevista a sua apresentação em ato normativo editado pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme a disciplina aplicável.

14.13. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos endereços eletrônicos **www.compras.gov.br**

14.14. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

14.15. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

14.15.1. ANEXO I - Termos de Referências 111/2025 e 56/2025;

14.15.1.1. - - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios;

14.15.1.2 - Modelo de Avaliação IMR;

14.15.1.3. - Modelo declaração de contrato firmado;

14.15.1.4. - Modelo de declaração de instação de escritório;

14.15.1.5. - Modelo de declaração que tomou conhecimento de todas as informações.

14.15.2. -ANEXO II - Estudo Técnico Preliminar 178/2025 e 185/2025;

14.15.3. ANEXO III – Minuta de Contrato;

14.15.4. ANEXO IV - Resolução-SS nº 65, de 01 de Abril de 2024;

14.15.5. ANEXO V – Modelos(s) referente(s) a planilha de proposta;

14.15.6. ANEXO VI – Modelo(s) de Declaração(ões);

14.15.7. ANEXO VII - Modelos referentes à vistoria prévia.

Ferraz de Vasconcelos, 15 de maio de 2026

Aline Nogueira Vieira

Diretor Técnico de Saúde III

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ALINE NOGUEIRA VIEIRA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 17/05/2026 às 20:44:58.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - TERMO DE REFERENCIA 111-2025.pdf (2.23 MB)
- Anexo II - TERMO DE REFERENCIA 56_2025.pdf (2.24 MB)
- Anexo III - ETP_178_2025 e 185_2025_24032026.pdf (293.79 KB)
- Anexo IV - CONTRATO90166_000008_2026.pdf (137.33 KB)
- Anexo V - RESOLUCAO SS N 65, DE 1 DE ABRIL DE 2024 - sancoes.pdf (691.1 KB)
- Anexo VI - MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA.pdf (554.98 KB)
- Anexo VII - MODELOS DE DECLARACOES.pdf (494.88 KB)
- Anexo VIII - MODELOS REFERENTE A VISTORIA PREVIA.pdf (502.8 KB)

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

ESP-HOSP.REG.DR.O.F.COELHO,EM F.DE VASCONCELO

Termo de Referência 111/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
111/2025	90166-ESP-HOSP.REG.DR.O.F.COELHO,EM F.DE VASCONCELO	ALINE NOGUEIRA VIEIRA	13/05/2026 13:42 (v 7.7)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra		024.00057867/2025-16

1. Condições gerais da contratação

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação da prestação de serviços de nutrição e alimentação destinada a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos na legislação vigente (Lei nº 14.737, de 2023, Lei nº 13.146, de 2015, Lei nº 8.069, de 1990, Constituição do Estado de São Paulo – art. 278, inciso VII, Lei estadual nº 17.431, de 2021, e Lei nº 10.741, de 2003), a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, visando ao fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

1.1.1 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.

1.1.2 O Termo de Referência deve ser elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

1.1.3 O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.

1.2 Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como serviços comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.

1.3 O prazo de vigência da contratação é de 15 (quinze) meses, contados da data estabelecida para início dos serviços, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1 A execução do objeto deverá ser iniciada em 05 (cinco) dias corridos, a contar da emissão da ordem de serviço, conforme especificações do Termo de Referência;

1.4 O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.

1.5. Evidenciamos que a unificação dos serviços de nutrição é devido a área destinada a prestação dos serviços (preparo de refeições à pacientes e servidores) possuir apenas uma cozinha, não comportando duas empresas num mesmo local, sendo esta opção a mais viável ante a estrutura física disponível.

1.6. Ressaltamos ainda que não haverá restrição na participação de empresas na licitação, haja visto que o mercado possui inúmeras empresas do ramo capacitadas em atender ao objeto da forma como descrito no Termo de Referência.

Subcontratação

1.7. O Contratado não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual

1.8 A subcontratação somente será autorizada para serviços acessórios de: Serviço de Transporte Interno, Controle Integrado de Pragas e Vetores, Análise de potabilidade da água, Manutenção Predial, Manutenção de Equipamentos e Análise Microbiológica

2. Fundamentação e descrição da necessidade

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice do Termo de Referência.

2.3 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas do Termo de Referência.

3. Descrição da solução como um todo

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

Sustentabilidade

4.1. O item **5.6.9** deste instrumento estabelece critérios de sustentabilidade ao tratar de obrigações e responsabilidades do Contratado relativas a boas práticas ambientais, os quais deverão ser observados na execução do contrato.

Garantia da contratação

4.2. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.3. No prazo de convocação para formalização da contratação, e anteriormente à celebração da contratação, o fornecedor deverá prestar garantia, podendo optar por uma das seguintes modalidades:

I- Caução em dinheiro. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor do Contratante no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado;

II- Caução em títulos da dívida pública. Serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente;

III- Fiança bancária. Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil. Será admitida fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

IV- Seguro-garantia. A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados em conformidade com a subdivisão posterior, observada a legislação que rege a matéria. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, o fornecedor vencedor poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados em conformidade com a subdivisão posterior, observada a legislação que rege a matéria;

V- Título de capitalização. Serão admitidos apenas títulos de capitalização conforme a modalidade instrumento de garantia custeados por pagamento único, com resgate pelo valor total, emitidos com observância da legislação que rege a matéria.

4.3.1. A não prestação da garantia equivale à recusa injustificada de formalização da contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida e sujeitando o fornecedor vencedor às sanções previstas nas normas pertinentes.

4.4. O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à garantia da contratação.

Vistoria

4.5. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 10:00 horas às 15:00 horas.

4.6. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

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

4.7.1 A visita deverá ser agendada no Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos através do telefone 4674-8460, podendo ser realizada até o terceiro dia anterior à sessão pública.

4.8 Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal de seu representante legal de que conhece o local e as condições da realização do objeto, ou declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.9. O interessado não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que será realizado o objeto da contratação.

5. Modelo de execução do objeto

5.1. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1.1 A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar realizar-se-á com observância das seguintes diretrizes:

- a)** A utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída pelo Contratado;
- b)** O fornecimento pelo Contratado de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- c)** O Contratado deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviço que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante;
- d)** É de responsabilidade do Contratado a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo Contratante;
- e)** O Contratado também se responsabiliza pela manutenção, adaptações e adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do Contratante.

5.1.2 Informações dos Serviços

Serão consideradas as seguintes informações específicas para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar

5.2.1.1 Informações do(s) Local(is) Onde serão de Prestados os Serviços

Quadro 1: Informações do(s) local(is) onde serão prestados os serviços

UNIDADE
HOSPITAL REGIONAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS”DR OSÍRIS FLORINDO COELHO”
ENDEREÇO
RUA PRUDENTE DE MORAES,257 VILA CORRÊA-FERRAZ DE VASCONCELOS-SP CEP 08502-900

5.1.2.2 Informações de cada Unidade e do Quantitativo Comensais/dia

Quadro 2: Informações do quantitativo de comensais/dia

Informações da Unidade
Classificação da Unidade Hospitalar (geral, infantil, referência etc.): Geral
População atendida: Paciente adultos e pediátricos que necessitam de atendimento, nas especialidades em clínica médica, pediatria, cirurgia geral, ortopedia/traumatologia, psiquiatria, bucomaxilo e dentista.
Números de leitos da Unidade: 235 instalados
Média diária de pacientes por especialidade/clínica/ambulatório: 235
Taxa de ocupação da Unidade Hospitalar: 90%

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

5.1.2.3. Quantitativos Estimados por Unidade

5.1.2.3.1 Estimativa Diária da População Abrangida

Quadro 3: Estimativa de pacientes

Unidade	
Estimativa	Quantidade/dia
Paciente infantil de 0 a 01 ano	20
Paciente infantil de 01 a 12 anos	30
Pacientes adultos	180
Acompanhantes	80
Pacientes – lanche pós-exames/terapias especiais e lanche pós-jejum	930
Pacientes em TNEP*	30
Pacientes – lactário	80

* Pacientes em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

5.1.2.3.2. Estimativa Diária de Cada Tipo de Refeição

a) Alimentação Paciente Adulto

Quadro 4: Estimativa diária por tipo de refeição

	Unidade	
Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
	Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica	
Desjejum	Refeição	80
Colação	Refeição	80
Almoço	Refeição	80
Merenda	Refeição	80
Jantar	Refeição	80
Ceia	Refeição	80
	Dieta Leve	
Desjejum	Refeição	40
Colação	Refeição	40
Almoço	Refeição	40
Merenda	Refeição	40
Jantar	Refeição	40
Ceia	Refeição	40
	Dieta Líquida	
Desjejum	Refeição	10
Colação	Refeição	10
Almoço	Refeição	10
Merenda	Refeição	10
Jantar	Refeição	10
Ceia	Refeição	10
	Dieta Hipercalórica e Hiperproteica	
Desjejum	Refeição	10
Colação	Refeição	10
Almoço	Refeição	10
Merenda	Refeição	10
Jantar	Refeição	10
Ceia	Refeição	10
	Dieta Hipercalórica – Psiquiátricos	
Desjejum	Refeição	15
Colação	Refeição	15
Almoço	Refeição	15
Merenda	Refeição	15
Jantar	Refeição	15
Ceia	Refeição	15
	Dieta para Diabéticos	
Desjejum	Refeição	45
Colação	Refeição	45
Almoço	Refeição	45
Merenda	Refeição	45
Jantar	Refeição	45
Ceia	Refeição	45

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

b)

Alimentação Paciente Infantil – 0 a 01 Ano

Quadro 5: Estimativa diária por tipo de refeição

Unidade		
Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Suco	Porção de 200 ml	20
Chá	Porção de 200 ml	20
Papa	Porção de 200 g	20
Sopa	Porção de 200 g	20

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

Quadro 6: Estimativa diária por tipo de dieta

Unidade		
Tipo de Dieta	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Fórmula infantil convencional	Litro	15
Fórmula infantil especial	Litro	5

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

c) Alimentação Paciente Infantil – 01 a 12 Anos

Quadro 7: Estimativa diária por tipo de refeição

	Unidade	
Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
	Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica	
Desjejum	Refeição	15
Colação	Refeição	15
Almoço	Refeição	15
Merenda	Refeição	15
Jantar	Refeição	15
Ceia	Refeição	15
	Dieta Leve	
Desjejum	Refeição	5
Colação	Refeição	5
Almoço	Refeição	5
Merenda	Refeição	5
Jantar	Refeição	5
Ceia	Refeição	5
	Dieta Líquida	
Desjejum	Refeição	5
Colação	Refeição	5
Almoço	Refeição	5
Merenda	Refeição	5
Jantar	Refeição	5
Ceia	Refeição	5
	Dieta Hipercalórica e Hiperproteica	
Desjejum	Refeição	5
Colação	Refeição	5
Almoço	Refeição	5
Merenda	Refeição	5
Jantar	Refeição	5
Ceia	Refeição	5
	Dieta para Diabéticos	
Desjejum	Refeição	5
Colação	Refeição	5
Almoço	Refeição	5
Merenda	Refeição	5
Jantar	Refeição	5
Ceia	Refeição	5

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

d) Nutrição Enteral

Quadro 8: Estimativa diária por tipo de dieta

	Unidade	
Tipo de Dieta	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Normal sistema aberto	Litro	8
Especial sistema aberto	Litro	5
Normal sistema fechado	Litro	13
Especial sistema fechado	Litro	4
Suplemento nutricional	Litro	3
Módulo	Litro	3

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

e)

Alimentação para Acompanhantes

Quadro 9: Estimativa diária por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
Desjejum	Refeição	40
Almoço	Refeição	80
Jantar	Refeição	80

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

f) Lanche Pós-exames/Terapias Especiais

Quadro 10: Estimativa diária por tipo de refeição

	Unidade	
Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Lanche	Refeição	280

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

g) Lanche Pós-jejum

Quadro 11: Estimativa diária por tipo de refeição

	Unidade	
Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Lanche	Refeição	650

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

5.1.2.4. Estimativa por Tipo de Posto por Unidade

a) Posto de Manipulação de Dietas Especiais

Quadro 12: Estimativa diária por tipo de posto para manipulação de dietas especiais

	Unidade	
Tipo de Posto	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
Posto básico diurno	Posto/dia	0
Posto I diurno	Posto/dia	0
Posto II diurno	Posto/dia	1
Posto básico noturno	Posto/dia	0
Posto I noturno	Posto/dia	0
Posto II noturno	Posto/dia	1

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

b) Posto de Nutricionista Clínico

Quadro 13: Estimativa de quantitativo de postos de Nutricionistas clínicos

	Unidade	
Tipo de Posto	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
Posto Nutricionista Clínico de 2ª a Domingo 12 horas Diárias	Posto/dia	01
Posto 44 horas Semanais Diurno	Posto/dia	01

5.1.3. Descrição dos Serviços – Convencional

5.1.3.1. Dietas Gerais e Dietas Especiais Destinadas a Pacientes Adultos e Infantis

a) A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

b) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, entre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas (com repetição quinzenal);
- Aquisição, armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
- Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição das copas/leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo predeterminado;

- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, utensílios de cozinha e utensílios utilizados pelos pacientes.

- c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- d) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional Nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.
- e) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- f) A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico do Contratado, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, o porcionamento e a temperatura para serem feitas alterações ou adaptações, caso seja necessário, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

5.1.4. Horários de Distribuição

a) Alimentação Paciente Adulto

Quadro 14: Horários de entrega das refeições

Unidade	
Tipo de Dieta	Horários de Entrega
Paciente Adulto	
Desjejum	7:00
Colação	9:00
Almoço	11:00
Merenda	14:30
Jantar	17:30
Ceia	19:30

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

b) Alimentação paciente infantil

Quadro 15: Horários de entrega das refeições

Unidade	
Tipo de Dieta	Horários de Entrega
Paciente Infantil	
Desjejum	7:00
Colação	9:00
Almoço	11:00
Merenda	14:30
Jantar	17:30
Ceia	19:30

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024

5.2. CARDÁPIO

5.2.1. Regras Gerais

Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMSP nº 16, de 1998, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *Recommended Dietary Allowances* (RDA), revisão 1989.

Apresenta-se, no Apêndice 1 do Termo de Referência, o documento denominado “Sugestões para a Composição dos Cardápios – Alimentos Prontos”, elaborado pela Comissão Técnica de Nutricionista da Coordenadoria de Serviços de Saúde, com a finalidade de orientar a operacionalização, auditoria e fiscalização do contrato na conferência das gramaturas a serem servidas aos pacientes.

- A técnica dietética de preparo ficará a critério do Contratado, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pelo Contratado;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pelo Contratado se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

- A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano-Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND);
- Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos Nutricionistas do Contratante;
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dele.

5.2.1.1 Crianças de 01 a 12 Anos

- O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;
- A textura dos alimentos deve ser adequada, enfatizando que se deve estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;
- Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;
- A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada, sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;
- A alimentação infantil não difere da alimentação padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;
- A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 6 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

5.2.1.2. Crianças até 06 Anos

Para esta faixa etária deve-se considerar:

Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;

- Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

- Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nesta fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidencia prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

5.2.1.3 Crianças após 06 Anos

Para esta faixa etária deve-se considerar que:

- Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;
- Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;
- As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;
- Deve-se fornecer nutrientes adequados por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

5.2.1.4. Acompanhantes Legalmente Instituídos

- A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade de cada Unidade Hospitalar;
- A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 3 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.

5.3. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

5.3.1. Dieta Geral

O cardápio da dieta geral poderá servir de base para a composição das demais dietas, considerando as características específicas de cada dieta, como: a idade do paciente, a restrição a alimentos, a consistência, a gramatura, a frequência, o valor calórico e o tipo de preparação em que a dieta será servida.

5.3.1.1. Paciente Infantil

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 6 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, jantar, merenda e ceia, em horários regulares.

Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, o cardápio apresentado no quadro a seguir deste item 5.3.1 deverá ser adequado a essa fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

5.3.1.2. Paciente Adulto

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

- Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Distribuição: em 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia. Como exemplo, tem se:

Quadro 16: Composição do cardápio – Dieta geral

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou requeijão em sachê Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual ou outros, ou bebida à base de soja e outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado e outros) ou chá Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros em sachê Com margarina ou geleia em sachê

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

5.3.2. Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia)
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

5.3.3. Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

5.3.4. Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida;
- Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições: sopa contendo carne ou substituto, leguminosa(ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (um folhoso e o outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca,cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.);
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro-verde;
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos/módulos nutricionais, disponibilizados pelo Contratante em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido e recomendado para este tipo de dieta.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta leve:

Quadro 17: Composição do cardápio – Dieta leve

Refeições	Alimentos
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas em sachê com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão em sachê 1 fruta
Colação	Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo pochê Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida) Suco de fruta natural
Merenda e ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros em sachê Com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão em sachê

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

5.3.5.

Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;
- Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos/módulos nutricionais, disponibilizados pelo Contratante, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

5.3.6. Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes. As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6(seis) refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais em sachê, previamente aprovados pelo Nutricionista do Contratante e em quantidade determinada pelo Contratante;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Resolução RDC nº 715, de 1º de julho de 2022, da Anvisa, que trata dos requisitos sanitários dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares;
- No desjejum e na merenda, pães, bolachas, torradas, bolos etc. deverão ser substituídos pela forma integral ou com fibras;
- No almoço e no jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia;
- As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;
- Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com as preparações ou com alimentos diversos.

Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:

- Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado ou extrato de soja;
- Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
- O arroz integral poderá ser substituído por macarrão com molho magro de tomate natural;
- Queijos muçarela light, ricota e minas frescal poderão ser utilizados em substituição do ovo ou da carne, em igual quantidade;
- Deverá ser utilizado óleo de origem vegetal (azeite, canola, soja);
- Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
- Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;
- Massas deverão ser de aveia, maisena ou integrais;
- Pesar os alimentos uma vez, colocar em xícaras e depois repetir cada vez que for usar;
- Usar no preparo da dieta: sal, vinagre, limão, cebola, alho, coentro, colorau, cominho, louro, salsa e ervas, se permitido;
- Utilizar à vontade: chá, café e refresco, utilizando as opções de frutas do grupo A indicadas abaixo, com adoçante.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes diabéticos:

Quadro 18: Composição do cardápio – Diabéticos

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet e outros diet) Pão (francês ou de forma ou bisnaga integrais ou com fibras) com margarina ou geleia diet ou requeijão em sachê ou queijo fresco ou ricota; Fruta
Colação	Mingau ou vitamina de frutas ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet
Almoço e Jantar	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo 2 porções de guarnição – sendo uma a base de vegetais folhosos e outra à base de legumes Salada: folhas e legumes Sobremesa: fruta alternada com doce diet/light (máximo 3 vezes na semana) Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet ou outros) em embalagem individual Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia diet em sachê
Ceia	Iogurte light/diet ou leite desnatado com café ou achocolatado diet ou chá Bolacha ou torrada integral em sachê Com margarina ou geleia diet em sachê

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024

5.3.7.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1 g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

5.3.8. Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

Na ceia, incluir suplemento nutricional, de acordo com a disponibilidade da Unidade Hospitalar.

Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum: frios ou geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas. Incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja, pães variados com frios ou bolo e uma fruta da estação.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipercalórica e hiperproteica:

Quadro 19: Composição do cardápio – Hipercalórica e hiperproteica

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, ou de forma ou bisnaga ou outros) com frios ou geleia ou requeijão em sachê com baixo índice de gordura saturada; Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Sopa 2 porções de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda e Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê com baixo índice de gordura saturada; Fruta da estação

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

5.3.9.

Dieta Hipocalórica

Destina-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

As dietas hipocalóricas terão o seu Valor Calórico Total (VCT) determinado por meio de cálculos efetuados pelos Nutricionistas do Contratante, a partir da avaliação nutricional.

Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1.200 calorias.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipocalórica:

Quadro 20: Composição do cardápio – Hipocalórica

Refeição	Composição
Desjejum	200 ml de leite desnatado 1 unidade de pão francês (30g) 1 unidade de margarina em sachê 1 porção pequena de fruta
Colação	1 porção pequena de fruta
Almoço e Jantar	2 colheres de sopa de arroz Prato principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos Salada: folhas à vontade Sobremesa: 1 porção pequena de fruta
Merenda	200 ml de iogurte desnatado 1 unidade de pão francês (30g) 1 unidade de margarina em sachê
Ceia	1 porção pequena de fruta

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

5.3.10. Dieta

Hipercalórica

A dieta hipercalórica é destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas com necessidades calóricas aumentadas e para pacientes psiquiátricos, com polifagia (aumento de apetite), devido ao uso contínuo de moderadores de humor.

- Características: normoglicídica, normoproteica e hipercalórica;
- Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- O almoço e o jantar deverão ser servidos em 2 (duas) embalagens de polipropileno descartável com três divisórias, com tampa, com capacidade mínima de 850 ml, ou em recipiente em polipropileno descartável com três divisórias, com tampa, com a capacidade aproximada de 1.800 ml;
- A consistência das refeições deverá ser a mesma da dieta geral;
- As porções deverão ser maiores do que as da dieta geral.

O quadro a seguir apresenta a composição das refeições:

Quadro 21: Composição do cardápio – Hipercalórica

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros) 2 pães (francês, ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou requeijão em sachê Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	2 porções de arroz 2 porções de feijão ou leguminosas Sopa Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos 2 guarnições - Guarnição 1: composta de purê à base de legumes ou macarrão ou farofa; - Guarnição 2: composta de legumes ou vegetais folhosos. Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja ou outros) 2 pães variados ou 2 porções de bolo; ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou outros) 2 pães variados ou 2 porções de bolo; ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê Fruta da estação

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024

5.3.11.

Dieta Hipocolesterolêmica

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com ela, frutos do mar, gema de ovo e outros.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

5.3.12. Dieta Rica em Fibra ou Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:

- Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra;
- Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 g a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5 g.

5.3.13. Outras Dietas Especiais

O Contratado deverá seguir o Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética(SND) para atender às dietas especiais e específicas de cada Unidade Hospitalar ou apresentar um manual de dietas para a aprovação do Contratante.

5.4. LANCHES

5.4.1. Lanche Pós-exames/Terapias Especiais

Lanche destinado a pacientes submetidos a exames laboratoriais que requerem jejum ou pacientes em hemodiálise.

Para pacientes portadores de diabetes, a bebida normal deverá ser substituída por uma bebida dietética.

Composição do lanche pós-exames/terapias especiais: suco de fruta natural, sanduíche com recheio proteico, fruta, geleia e café com leite.

Obs.: A fruta e o sanduíche deverão ser embalados individualmente, e todos os itens deverão ser acondicionados em bandejas.

5.4.2. Lanche Pós-jejum

Composição do lanche pós-jejum: 1 unidade de suco de fruta individual ou 1 unidade de achocolatado individual e uma porção de bolachas de 40 g (doce ou salgada), sendo acondicionado em uma sacola.

Conforme a patologia, deverão ser servidos um suco diet e uma fruta.

5.5. POSTO DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das fórmulas lácteas e nutrição enteral.

Os nutrientes e os insumos necessários para a operacionalização serão adquiridos pelo Contratante e distribuídos/entregues ao Contratado, em conformidade com o planejamento e a programação de recebimento em função do consumo estimado.

Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pelo Contratante para a adequada utilização pelo Contratado na preparação e na efetiva distribuição.

O Contratado deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo o planejamento, a coleta das prescrições dietéticas, a preparação/manipulação, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das dietas especializadas.

O Contratado deve utilizar profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, o Contratado deverá:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação dietética;
- A partir do recebimento dos nutrientes e insumos, proceder ao armazenamento e à conservação, à preparação/manipulação, ao acondicionamento, à identificação, ao transporte e à distribuição das dietas especializadas;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

No caso em que a estrutura física da unidade de saúde tiver somente sala para o lactário, não prevendo sala exclusiva para a nutrição enteral, as atividades previstas para a manipulação e envase de nutrição enteral podem ser compartilhadas com as atividades do lactário, desde que satisfeitas as seguintes condições:

- Existência de salas separadas para fogão, geladeira, micro-ondas e freezer;
- Existência de procedimentos escritos quanto a horários distintos de utilização.

5.5.1. Nutrição Enteral

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A terapia de nutrição enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução nº 503, de 27 de maio de 2021, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

5.5.1.1. Definições

Nutrição enteral: dieta especialmente elaborada para uso por sonda ou via oral.

Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

- **Normal:** Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;

- **Especial:** Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais, tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.
- **Nutrição enteral em sistema aberto:** A nutrição enteral que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante;
- **Nutrição enteral em sistema fechado:** A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;
- **Suplemento nutricional:** Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;
- **Módulos:** Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

Quadro 22: Tabela de capacidades de produção dos postos de manipulação de dietas especializadas de acordo com os tipos de postos de serviços

Capacidade de Produção**				
Postos de Serviço	Fórmulas Lácteas	Fórmulas Enterais	Suplementos Oraís	Módulos
Posto básico diurno	1 a 150 litros	Até 100 litros	30 litros	0,5 litro
Posto I diurno	151 a 350 litros	De 101 a 350 litros	31 a 99 litros	1 litro
Posto II diurno	350 a 2.700 litros	350 a 2.700 litros	100 a 200 litros	1 a 2 litros
Posto básico noturno	1 a 150 litros	Até 50 litros	15 litros	0,5 litro
Posto I noturno	151 a 350 litros	51 a 150 litros	16 a 50 litros	1 litro
Posto II noturno	350 a 2.700 litros	150 a 1.200 litros	50 a 100 litros	1 a 2 litros

* Para a definição do posto, será considerado o somatório da produção, em litros, de fórmulas lácteas infantis, dietas enterais, suplementos e módulos.

** Sugere-se a diluição dos módulos em pelo menos 50 mililitros de líquido.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

5.5.2. Lactário

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil.

Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepçãodos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

- **Fórmulas infantis convencionais:** Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes;
- Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;
- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista.

- **Fórmulas infantis especiais:** Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas;
- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose (fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca);
- Alimentação de lactentes (quando necessário, evitar o leite de vaca); fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com diarreia severa (fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja);
- Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade); - Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

5.5.2.1. Padrão de Qualidade

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

- a) Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- b) Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação e no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS nº 5, de 2013) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;
- c) Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;
- d) É indispensável a presença de um Nutricionista, exclusivo do lactário, responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

5.6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

O Contratado responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS nº 5, de 2013, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

5.6.1. Dependências e Instalações Físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

- Efetuar os reparos e as adaptações que se fizerem necessárias nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;
- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço do SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS nº 5, de 2013;
- Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e o preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- Realizar a limpeza e o esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do Contratante;
- Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término desta contratação, sem qualquer ônus para o Contratante;
- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, substituindo aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos Nutricionistas do Contratante devido ao mau estado de conservação;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e dos utensílios pertencentes ao Contratante e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;
- Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
- Realizar as manutenções preventiva e corretiva, bem como a operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;
- Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos profissionais do Contratado e do hospital;
- Apresentar ao Contratante um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;
- Garantir a observância das disposições contidas no Decreto estadual nº 48.138, de 07 de outubro de 2003, em especial no tocante à obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite

redução e uso racional da água potável, e à aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;

- Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e /ou ar-condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório;
- Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, caso estas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;
- Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e este for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário;

5.6.2. Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização dos serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter profissional Nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional por pelo menos outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e na Resolução do Conselho Federal de Nutrição nº 600, de 2018;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos na Resolução do CFN nº 600, de 2018, e comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus Nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) da 3ª região SP-MS;
- Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus profissionais;
- Providenciar a imediata reposição de profissionais para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de profissionais completo, necessário à execução da presente contratação;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus profissionais em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudanças de riscos ocupacionais, e de retorno ao trabalho, nos termos da Norma Regulamentadora nº 7, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudanças de riscos ocupacionais, e de retorno ao trabalho, realizados nos termos da Norma Regulamentadora nº 7, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego;
- Apresentar ao Contratante, quando exigido, os comprovantes de pagamento de salários, seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força desta contratação;
- Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer profissional, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
- Manter o profissional em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;

- Manter os profissionais dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos profissionais, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Proporcionar aos seus profissionais as condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio (biossegurança), apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos profissionais e a periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;
- Responder pela disciplina de seus profissionais durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com profissionais do SND do Contratante;
- Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Manter os Nutricionistas clínicos seguindo as atribuições previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutrição nº 600, de 2018;
- Assumir o ônus pelo recolhimento de seguro de acidente de trabalho para seus empregados;
- Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus profissionais, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
- Cumprir as disposições legais municipais, estaduais e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

5.6.3. Padrão de Alimentação

5.6.3.1. Cardápios

O Contratado deverá elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

- Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia do Funcionário, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano-Novo, Festa Junina etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
- Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- Apresentar, por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso ela seja aprovada pelo Contratante;
- Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, em até 48 horas antes do preparo;

5.6.3.2. Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque

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

- Executar o controle de gêneros e produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS nº 5, de 2013;
- Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados, quando solicitado, para análise técnica e sensorial pelo SND do Contratante;
- Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas na presente contratação e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e se comprometendo a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos que não sejam comumente utilizados na unidade, mas de hábito do paciente e necessários à sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus a este;
- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS nº 5, de 2013;
- Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, a fim de evitar a falta deles, ocasionando transtorno ao serviço;
- Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios, de forma a evitar a sua deterioração e a perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;
- Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados;

5.6.3.3. Preparo e Distribuição

- Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS nº 5, de 2013;
- Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo à temperatura superior a 65 °C (10 °C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
- Manter em temperaturas recomendadas os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- Entregar as porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para a degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante;

- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver a suspeita de deterioração ou de contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
- Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas estabelecidas pelo Contratante;
- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS nº 5, de 2013;
- Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na presente contratação através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS nº 5, de 2013;
- Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS nº 5, de 2013;
- Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS nº 5, de 2013;
- Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
- Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou técnicos do Contratante, responsabilizados e o Contratado pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, o Contratado deverá encaminhar as amostras imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;
- Realizar a análise de Swab das mãos e utensílios do profissional envolvido na manipulação dos alimentos, a fim de monitorar o ambiente de produção no controle de possíveis fontes de contaminação. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou técnicos do Contratante, responsabilizando-se o Contratado pelo custo dos exames realizados e se comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;
- Realizar a análise de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições, a fim de monitorar as possíveis fontes de contaminação. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou técnicos do Contratante, responsabilizando-se o Contratado pelo custo dos exames realizados e se comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;
- Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;
- Manter o controle dos pratos, dos recipientes e dos talheres em inox em quantidades suficientes para o número de refeições de acompanhantes servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade, com acesso do Contratante;
- Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços

específicos da unidade, conforme Portaria CVS nº 5, de 2013, e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante, observando, para tanto, os parâmetros mínimos para a operacionalização dos serviços fixados em Anexo do Edital;

- Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da unidade, contemplando as dietas gerais e especiais, as preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), e a tabela de substituições, devendo ser aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
- Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição Enteral, a ser adotado para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, nutrição enteral e suplementos, devendo ser aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
- Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da unidade para o preparo das dietas, das formulações e enterais;
- Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas e Manual do Lactário) ao SND do Contratante, dentro de no máximo 30 dias após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente à revisão e atualização anual destes;
- Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas e os disponibilizar ao Contratante, quando solicitado;
- Sugere-se estabelecer a entrega da água mineral aos pacientes dentro da rotina de distribuição das refeições, devendo ocorrer no período diurno e/ou vespertino, e na ocorrência de internações e liberação de jejum, sempre que solicitado;

5.6.4. Higienização

- Atender ao que dispõe a Portaria CVS nº 5, de 2013, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;
- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;
- Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados na entidade competente, quando exigido registro pela legislação;
- Proceder à higienização e à desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e de boas práticas, fazendo uso de produtos de limpeza regularizados pela Anvisa, dando preferência a produtos e insumos com fórmulas biodegradáveis, evitando o uso de compostos ácidos e substituindo detergentes com alto teor de espuma.
- É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível, dar preferência a produtos que dispensam o uso de água;
- Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e os encaminhando ao local determinado pelo Contratante;
- Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas (refeitório, copas, lactário), acondicionando-os em sacos plásticos de cor apropriada e os encaminhando até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH)/Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos de Saúde (CGRSS) da Unidade Hospitalar;
- Remover para os locais apropriados e/ou indicados pelo Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados, de acordo com as normas

sanitárias vigentes, não sendo permitida a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

- Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 9, de 2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- Recolher e armazenar lixo, descartáveis etc. e sobras de alimentos em sacos plásticos de cor apropriada nos vários setores do refeitório, copas, lactário e unidades de internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar;
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços desta contratação de alimentação hospitalar;
- Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;
- Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus profissionais;
- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

5.6.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;
- Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Consolidação das Leis do Trabalho, com as alterações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nos 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho;
- Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

5.6.6. Situações de Emergência

- Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta desta na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o Contratante;

5.6.7. Suplementares

- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV);
- Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
- Fornecer, sempre que solicitado, documentos e estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações que possam instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;
- Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;
- Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição do Contratado;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolve suas atividades, inclusive no refeitório;
- Garantir, a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução desta contratação, sem ônus para o Contratante;
- Realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerá o número do Contratante;
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais incidências previstas no edital. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e do Contratado, nos termos da legislação em vigor;
- Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;
- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições destes e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;
- Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de profissionais do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;
- Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis a estes;
- Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar, através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado no órgão fiscalizador competente;
- Comprovar a regularidade em relação às obrigações previdenciárias da Lei nº 8.212, de 1991, durante todo o período de execução do contrato, em conformidade com o disposto no item 6 deste instrumento;

- Encaminhar relatório de medição dos serviços prestados para análise do Contratante;
- Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;
- Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;

5.6.8. Responsabilidade Civil

- O Contratado reconhece que é o único e exclusivo responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais em serviço, correndo às expensas do Contratado, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do Contratante ou órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma inadequados para os fins previstos na presente contratação;

5.6.9 Boas Práticas Ambientais

As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (alimentos, água e energia), de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases) e resíduos sólidos. As estratégias adotadas são apresentadas a seguir:

5.6.9.1. O Uso Racional de Água

Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso,

hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto estadual nº 48.138, de 07 de outubro de 2003;

a) Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

- Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual deles;
- Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;
- Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
- Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
- Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
- Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
- Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal;

b) Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas devem seguir:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para esse fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene(mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento;

c) Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;
- Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento;

5.6.9.2. Controle de Poluição Sonora

Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel – dB (A) –, conforme Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído;

5.6.9.3. Controle de Emissão de Poluentes

Deve-se seguir as seguintes medidas:

- Utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- Realizar manutenções periódicas (corretiva e preventiva) nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou de refeições;

5.6.9.4. Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis

Deve-se observar as seguintes medidas:

- Utilizar somente produtos regularizados pela Anvisa, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar os saneantes domissanitários na operacionalização dos serviços de acordo com a necessidade, observando a sua aplicação e respeitando a regra de menor toxicidade, garantindo que sejam livres de corantes e que tenham drástica redução de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do art. 44 da Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;
- Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;
- É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água;

5.6.9.5. O Uso Racional de Energia

A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto estadual nº 45.765, de 20 de abril de 2001;

Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

- Desenvolver junto aos profissionais programas de racionalização do uso de energia;
- Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o mau funcionamento das instalações energizadas;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes podem ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos;
- Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências do Contratado devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade

5.6.9.6. Minimização da Geração de Resíduos Sólido

Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e se manter saudável; e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, entre outras;

5.6.9.7. Minimização de Produção de Resíduos Alimentares

Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos.

Para isso:

- O Nutricionista do Contratado, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos (desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas), reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

- Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- Obriga-se o Nutricionista do Contratado a visitar o site <https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home>, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";
- As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

5.6.9.8. Encaminhamento dos Resíduos Sólidos Gerados para Reciclagem

Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos Sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final;

- Materiais recicláveis
- Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);
- Sacos de lixo
- Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos;

5.6.9.9. Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções

Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc., conforme a Lei estadual nº 12.047, de 12 de setembro de 2005;

5.6.9.10. Reutilização de Gêneros Alimentícios e de Sobras de Alimentos

Tendo em vista a Lei estadual nº 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

5.7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

O Contratante se responsabiliza por:

- Indicar formalmente o gestor e o(s) fiscal(is) para o acompanhamento da execução contratual;
- Expedir autorização de serviços com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis da data de início da sua execução;
- Disponibilizar ao Contratado as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- Fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que o Contratado proceda à manipulação e/ou distribuição;
- Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pelo Contratado, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

- Entregar ao Contratado, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas (se existirem na unidade), registrando também as condições destes;
- Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição do Contratado;
- Fornecer ao Contratado local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
- Disponibilizar para o Contratado todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;
- Comunicar por escrito ao Contratado qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- O Contratante colocará à disposição do Contratado as instalações do serviço de nutrição.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o Contratante e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O Contratante poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura da contratação, o Contratante poderá convocar o representante do Contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de execução do contrato.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto do Contratado, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade

Rotinas de Fiscalização

6.9 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17).

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, § 1º, e Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II).

6.12. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pelo Contratado (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, III).

6.13. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV).

6.14. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º).

6.15. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II).

- 6.16.** A fiscalização técnica do contrato deve avaliar constantemente a execução dos serviços através do Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.
- 6.17.** Durante a execução do objeto, na fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer ao Contratado a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 6.18.** O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto do Contratado a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 6.19.** O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.
- 6.20.** O Contratado poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 6.21.** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores que sejam previstos na documentação que compõe a contratação, devem ser aplicadas sanções ao Contratado de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 6.22.** É vedada a atribuição ao Contratado da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ele realizada.
- 6.23.** O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 6.24.** A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei nº 14.133, de 2021 (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6).
- 6.25.** A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento do Contratado que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso (art. 47, §2º, Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 2017, c/c a Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 2022, e o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023).
- 6.25. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:**
- 6.25.1** A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços do Contratado, podendo:
- 6.25.1.1** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 6.25.1.2.** Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;

6.25.2. A autoridade competente do Contratante poderá ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de profissionais do Contratado que estiverem sem uniforme ou crachá, que embarçarem ou dificultarem a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a exclusivo critério do Contratante, julgar inconveniente;

6.25.3. Ao Contratante é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo-lhe, entre outras responsabilidades:

6.25.3.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

6.25.3.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

6.25.3.3. Fiscalizar a qualidade in natura dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também processos de preparações, que a juízo da fiscalização, poderão ser interrompidos, refeitos ou não aceitos, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

6.25.4. A ausência de comunicação, por parte do Contratante, referente a irregularidades ou falhas, não exime o Contratado do regular cumprimento das obrigações previstas no Termo de Referência e no contrato.

6.26. A fiscalização de que trata este item 6 não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante.

6.27. As disposições previstas no Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.28. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

6.29. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III).

6.30. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV).

6.31. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.32. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-seá, dentre outras, as seguintes comprovações em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução da

contratação (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de Contratado que mantém vínculos regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.32.1. No 1º (primeiro) mês da prestação dos serviços, o Contratado deverá apresentar a seguinte documentação.

6.32.1.1. Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, número da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.32.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pelo Contratado;

6.32.1.3. Exames médicos admissionais dos empregados do **Contratado que prestarão os serviços;** e

6.32.1.4. Cópia de Acordo Coletivo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Sentença Normativa vigentes, e, ao longo da vigência da contratação, do(s) instrumento(s) que o suceda(m);

6.32.2. Até o dia 30 (trinta) do mês seguinte ao da prestação dos serviços (ou último dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços, se não houver equivalente), o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf) ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações:

6.32.2.1. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

6.32.2.2. Certidão que comprove regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do Contratado que tenha sido exigida para fins de habilitação no Termo de Referência;

6.32.2.3. Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF -FGTS); e

6.32.2.4. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhista;

6.32.3 Quando solicitado pelo Contratante e no prazo fixado, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação a qualquer dos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação, em especial quanto aos seguintes documentos, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços (art. 50 da Lei nº 14.133, de 2021):

6.32.3.1. Extrato da conta do INSS e do FGTS do empregado;

6.32.3.2 . Cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador o Contratante;

6.32.3.3. Cópia dos contracheques dos empregados ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.32.3.4. Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale transporte, vale alimentação, entre outros) e de cumprimento de outras exigências a que estiver obrigado por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho; e

6.32.3.5. Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato;

6.32.4. O Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção do contrato, até 10 (dez) dias após o último mês de prestação dos serviços:

6.32.4.1. Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados que realizaram o serviço, nos termos da legislação em vigor, ou documentação que comprove que os empregados serão realocados em outra atividade do Contratado sem extinção de seus contratos de trabalho;

6.32.4.2. Documentação relativa à concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado, e ao pagamento de verbas rescisórias que forem devidas, referentes às rescisões contratuais, de forma a comprovar a quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados;

6.32.4.3. Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.32.4.4. Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado; e

6.32.4.5. Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.33. Nas hipóteses de exigência de comprovações de que tratam as subdivisões anteriores, a não apresentação dos documentos solicitados pela fiscalização contratual no prazo por ela fixado acarretará a aplicação de multa ao Contratado, conforme previsto no instrumento da contratação (art. 50 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.34. Sempre que houver admissão de novo empregado pelo Contratado, os documentos correspondentes aos exigidos no 1º (primeiro) mês da prestação dos serviços conforme esta seção deverão ser apresentados em relação a cada novo empregado. O desligamento de empregados no curso do contrato administrativo deve ser devidamente comunicado ao Contratante, com a apresentação pelo Contratado de toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

6.35. O Contratante deverá analisar a documentação exigida por ocasião da extinção da contratação conforme esta seção no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.36. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, o Contratado deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a tentativa de sua obtenção, relativamente aos empregados alocados em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados, observando-se as seguintes disposições:

6.36.1. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.36.2. Para fins de comprovação da tentativa a que se refere a subdivisão anterior, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros;

6.36.3. Não haverá pagamento adicional pela Contratante ao Contratado em razão do cumprimento das obrigações previstas na subdivisão anterior.

6.37. No caso de entidades diversas, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

- 6.38.** Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações Sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.
- 6.39.** Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, o Contratante oficiará à Receita Federal do Brasil (RFB).
- 6.40.** Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, o Contratante oficiará ao Ministério do Trabalho e Emprego.
- 6.41.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo Contratado, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS, ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento da contratação e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do Contratante, com base nos arts. 50 e 121 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.42.** Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o Contratante comunicará fato ao Contratado e reterá o pagamento da fatura mensal, até que a situação seja regularizada (art. 121, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 6.42.1.** Não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte do Contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, que serão deduzidas do pagamento devido ao Contratado.
- 6.42.1.1.** O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas na subdivisão acima.
- 6.42.1.2.** Os pagamentos das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do Contratado não configuram vínculo empregatício, tampouco implicam a assunção de responsabilidade pelo Contratante em relação aos empregados do Contratado por quaisquer obrigações dele decorrentes.
- 6.43.** O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pelo Contratado, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.
- 6.44.** O Contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
- 6.45.** A inadimplência do Contratado, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.
- 6.46.** Sempre que solicitado pelo Contratante, o Contratado deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.47.** As disposições previstas no Termo de Referência quanto à fiscalização administrativa não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.48. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Gestor do Contrato

6.49. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção do contrato (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso III do art. 2º).

6.50. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX).

6.51. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VI).

6.52. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII).

6.53. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único)

6.5. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Procedimento de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.1.1. Aplica-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida na Avaliação da Qualidade dos Serviços. Os critérios, conceitos e itens que serão objeto de avaliação mensal estão descritos em Anexo do Edital.

7.2. O Contratante executará mensalmente a medição dos serviços considerando a quantidade de serviços efetivamente executados, descontando-se do valor devido, quando houver, as importâncias relativas às quantidades de serviços não aceitas e glosadas pelo Contratante por motivos imputáveis ao Contratado, bem como percentual decorrente de avaliação da qualidade dos serviços, sem prejuízo das sanções disciplinadas em contrato e no Edital.

Do recebimento

7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo (Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021, e arts. 17, X, e 18, VI, do Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.4. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.

7.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico (Art. 17, X, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo (Art. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

7.8.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.8.2. O fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, informando todas as circunstâncias relevantes ao fiscal técnico para que este consolide a avaliação de desempenho do Contratado, e emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.9. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

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

7.11. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021).

7.12. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

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

los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

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

7.14.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

7.14.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.14.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

7.14.4. Comunicar ao Contratado para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização; e

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

7.15. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, com a comunicação ao Contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

Liquidação

7.18. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.18.1. O prazo de que trata a subdivisão acima será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, no caso de contratação decorrente de despesa cujo valor não ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.19. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, caso aplicáveis:

7.19.1. o prazo de validade;

7.19.2. a data da emissão;

7.19.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.19.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.19.5. o valor a pagar; e

7.19.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.20. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.21. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da

regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao Sicaf ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.22. A Administração deverá realizar consulta ao Sicaf para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.23. Constatando-se, junto ao Sicaf, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.24. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.25. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.26. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao Sicaf.

Prazo de pagamento

7.27. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

7.28. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (artigo 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, 2023, c/c o artigo 1º do Decreto estadual nº 32.117, de 1990), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata temporis, em relação ao atraso verificado.

Forma de pagamento

7.29. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do contratado no Banco do Brasil S/A.

7.29.1. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais–CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei estadual nº 12.799, 2008.

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

7.31. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

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

8. Forma e critérios de seleção e regime

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

8.2. O regime de execução do contrato será empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos das seções subsequentes deste item 9, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

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

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

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

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020;

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

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

8.10. Ato de autorização para o exercício da atividade de Nutricionista, expedido por Conselho Regional de Nutrição, com validade na data de apresentação.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.17. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.20. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;

8.21. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;

8.21.1. Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

8.22. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

a) Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

b) Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;

c) Patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

8.22.1. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.22.2. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica

ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.22.3. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

8.23. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo II, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

a) A declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

b) Caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

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

8.24. O atendimento dos índices econômicos previstos nesta seção deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

8.25. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XI, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e /ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

a) A declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

b) Caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

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

8.26. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.27. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia;

8.27.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.27.2. Registro ou inscrição do licitante no Conselho Regional de Nutrição, em plena validade

Qualificação Técnico-Operacional

8.28. Comprovação de capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.28.1. Para fins da comprovação de que trata a subdivisão acima, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) com a(s) seguinte(s) característica(s) mínima(s):

8.28.1.1 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 30 (trinta) meses na prestação de serviços similares, sendo aceito o somatório de atestados ou certidões de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os meses serem ininterruptos;

8.28.1.2 Não serão admitidos para fins de comprovação da Qualificação Técnico-Operacional atestados de refeição transportada, atestado de refeição escolar e atestados de Unidades Básicas de Saúde.

8.28.1.3 Para comprovação da “capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação”, as licitantes deverão apresentar atestado(s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstre(m) que a empresa prestou serviços correspondentes a 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância, sendo estas:

8.28.1.4 Preparo e distribuição de dietas, dietas especiais para pacientes adultos, de acordo com os quantitativos e tipos de dietas descritos na Alimentação Hospitalar (ANEXO I - A do Termo de Referência) considerando o item - Estimativa diária por tipo de refeição, o observando os quadros abaixo:

a) Alimentação Paciente Adulto

b) Alimentação Paciente Infantil - 0 a 01 anos

Quadro 3 - Fórmula Infantil

c) Alimentação Paciente Infantil - 01 a 12 anos

d) Posto de Manipulação de Dietas Especiais

a) Posto de Nutricionista Clínico

8.28.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 2017, aplicável por força da Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 2022, c/c o art. 1º, inciso VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023;

8.28.3. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.28.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do (s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos;

8.29 Declaração de que o licitante possui ou instalará escritório no local município de Ferraz de Vasconcelos-São Paulo, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência;

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

Qualificação Técnico-Profissional

8.31. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente:

8.32

a) Declaração subscrita por representante legal da licitante, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, a relação de nutricionista clinica com experiência hospitalar e/ou e ou apresentação do Currículo Vitae.

b) Declaração subscrita por representante legal da licitante, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, relação de Nutricionista Responsável Técnico: cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Nutrição.

8.32.1. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma supra deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissional (is) de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

8.33. Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

a)cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do art. 117 , parágrafo único, da Constituição Estadual;

b)atenderá, na data da contratação, ao disposto no art. 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no art. 5º-D, ambos da Lei nº 6.019 , de 1974, com redação dada pela Lei nº 13.467, de 2017, quando o caso;

8.34. Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante de Anexo do Edital, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, certidão de regularidade do registro do licitante junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), com validade na data de apresentação;

8.35. Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante de Anexo do Edital, de que, no momento do início de execução do contrato, disporá das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, e de que, por ocasião da celebração do contrato, apresentará a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

9. Estimativas do valor da contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: Item em sigilo]

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I.Gestão/Unidade: [...];

II.Fonte de Recursos: [...];

III.Programa de Trabalho: [...];

IV.Elemento de Despesa: [...];

V.Plano Interno: [...];

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ROSANA YUKIKO MORIBE

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/05/2026 às 08:50:13.

MARIA APARECIDA BARCELOS

Diretor Técnico de Saúde ii



Assinou eletronicamente em 13/05/2026 às 13:42:24.

ALINE NOGUEIRA VIEIRA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 12/05/2026 às 18:22:29.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo B. Relacao de Generos e Produtos Alimenticios.pdf (294.77 KB)
- Anexo II - Anexo H.pdf (279.05 KB)
- Anexo III - ANEXO Declaracao-de-Contrato-Firmado.pdf (655.18 KB)
- Anexo IV - MODELO DE DECLARACAO DE INSTACAO DE ESCRITORIO.pdf (310.7 KB)
- Anexo V - MODELO DECLARACAO QUE TOMOU CONHECIMENTO DE TODAS INFORMACOES.pdf (195.45 KB)

B. RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (PRONTOS)

Relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios.

Este documento tem por finalidade orientar a fiscalização no cumprimento dos *per capita* de alimentos prontos para consumo, que serão oferecidos a pacientes e acompanhantes. Assim, para a gramatura de cada refeição *per capita* constante neste Apêndice, consideram-se os alimentos prontos para o consumo.

Quadro 23: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos¹

(continua)

Desjejum – Pacientes e Acompanhantes		
Pães	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Un.	Semanal
Pão francês	50 g	5 x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	50 g	2 x
Pão doce	50 g	Quando prescrito
Pão de centeio com fibras	50 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
Matin ais		
Misturas Lácteas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	ML	Semanal
Leite com café	300 ml	Diário obrigatório
Leite puro	300 ml	Quando prescrito
Achocolatado	300 ml	Quando prescrito
Chá	300 ml	Quando prescrito
Café puro	300 ml	Quando prescrito
Recheio de Pães/Bol achas/Biscoitos		
Recheios	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Un.	Semanal
Margarina	10 g	3 x
Requeijão	20 g	2 x
Queijo muçarela	20 g	1 x

¹ As gramaturas *per capita* dos alimentos prontos, constantes nesse quadro, têm a finalidade de orientar a fiscalização no seu cumprimento.

Queijo branco	20 g	1 x
Geleia	10 g	Quando prescrito
Frutas		
Frutas	<i>Per Capita de</i> Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Mamão	150 g	Diário
Colação		
Variedades	<i>Per Capita</i>	Frequência
	ml	Semanal
Desjejum – Pacientes e Acompanhantes		
Mingaus – sabores variados	300 ml	4 x
Vitamina com 03 frutas	300 ml	3 x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	300 ml	1 x
Merenda – Pacientes		
Pães/Bolachas/Biscoitos	<i>Per Capita de</i> Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Pão francês	50 g	1 x
Pão doce	50 g	1 x
Pão de forma	50 g	1 x
Bolo	50 g	2 x
Bolachas variadas	60 g	1 x
Biscoitos variados	60 g	1 x
Misturas Lácteas		
Misturas Lácteas	<i>Per Capita de</i> Alimento Pronto	Frequência
	ML	Semanal
Leite com chocolate	300 ml	2 x
Chás	300 ml	2 x
Leite com café	300 ml	2 x
Leite com maracujá	300 ml	1 x
Iogurte	300 ml	1 x
Recheio dos Pães		
Recheios	<i>Per Capita de</i> Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Margarina	10 g	3 x
Requeijão	20 g	2 x
Queijo muçarela	20 g	1 x

Queijo branco/presunto	20 g	1 x
------------------------	------	-----

Ceia Noturna		
Misturas Lácteas		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	ml	Semanal
Leite com café	300 ml	2 x
Achocolatado	300 ml	2 x
Chá	300 ml	2 x
Mingau	300 ml	1 x
Bolachas e Biscoitos		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Bolacha salgada	60 g	3 x
Bolacha doce	60 g	2 x
Bolacha recheada	60 g	2 x
Bolacha de água	60 g	Quando prescrito
Bolachas ou Biscoitos – Pacientes/Acompanhantes		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Bolacha doce Maria/Maisena	60 g	2 x
Bolacha sem sal (água)	60 g	2 x
Bolacha com sal	60 g	2 x
Biscoitos diversos	60 g	2 x
Mini pão francês	25 g	Diário obrigatório
Complementos		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	
Açúcar	10g	3 x/dia e sempre que necessário
Geleia normal/geleia diet	20 g	3 x/dia e sempre que necessário
Laticínios/Frios – Pacientes/Acompanhantes		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Fatias	Semanal
Muçarela	20 g (fatia)	2 x
Prato	20 g (fatia)	2 x
Fresco	20 g (fatia)	2 x

Requeijão	20 g	2 x	
Parmesão	10 g	2 x	
Margarina	10 g	2 x	
Mortadela	20 g (fatia)	1 x	
Presunto	20 g (fatia)	1 x	
Bebidas – Pacientes			
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência	
	MI	Semanal	
Leite <i>in natura</i>	300 ml	Diário obrigatório	
Café com leite	300 ml	Diário obrigatório	
Achocolatado	300 ml	Diário obrigatório	
Chá sabores diversos	300 ml	Diário alternados	
Bebidas – Pac ientes			
Iogurte	300 ml	Diário alternados	
Mingaus	300 ml	Diário obrigatório	
Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório	
Suco natural – sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório	
Suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório	
Café puro	300 ml	Quando prescrito	
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito	
Carnes Bovinas – Paciente s/Acompanhantes			
Tipos de Corte	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife a pizzaiolo, em iscas, em cubos, moída, panquecas ou preparações como estrogonofe e outras com molho branco etc.	140 g	1 x
Coxão duro	Bife à rolê	140 g	1 x
Coxão duro	Bife de caçarola	140 g	1 x
Cupim	Assado	160 g	1 x
Coxão duro ou lagarto	Carne assada com ou sem recheio	140 g	1 x
Acém	Sopas	120 g	2 x
Linguiça			

Coxão mole ou patinho	Espetos em geral	140 g	1 x
Costela bovina	Refogada/assada	300 g	1 x/mês
Carnes Bovinas – Pacientes/Acompanhantes			
Tipos de Corte	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Carne seca/charque	Refogada	150 g	1 x/mês
Bisteca suína	Grelhada/assada	150 g	2 x/mês
Copa lombo	Grelhado/assado/em cubos/em iscas etc.	160 g	2 x/mês
Pernil	Assado	300 g	2 x/ano
Fígado	Grelhado	120 g	*****
Feijoada	*****	-	1-2 x/mês
Aves – Pacientes/Acompanhantes			
Tipos de Corte	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Coxa e sobrecoxa com osso	Assada, refogada, a passarinho etc.	300 g	1 x
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada etc.	200 g	1 x
Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana, assado, panquecas, estrogonofe, recheios etc.	140 g	2 x
Peru	Assado	300 g	2 x/ano
Peixes – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Cação em postas	Assado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200 g	1 x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	1 x
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	1 x
Embutidos – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal

Hambúrguer bovino	Assado, grelhado, à parmegiana, a pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	1 x
Hambúrguer de frango	Assado, grelhado, à parmegiana, a pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	1 x

Quadro 23: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continuação)

Embutidos – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Linguiça toscana	Assada, grelhada, espeto etc.	190 g	1 x
Linguiça de frango	Assada, grelhada, espeto ao molho etc.	110 g	1 x
Salsicha	Ao molho, americana, acebolada etc.	100 g	1 x
Almôndegas de frango/bovinas	Ao molho/gratinada etc.	120 g	1 x/mês
Steak de frango	À parmegiana, assado	100 g	
Toucinho defumado	Preparações diversas	*****	
Ovos – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Unidades	
Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	2 un	2 unidades
Ovo branco médio	Preparações diversas	*****	*****
Saladas/Guarnições – Pacientes/Acompanhantes ²			
Variações		Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
Cruas/Cozidas		Gramas	Semanal
Acelga		120 g	1 x
Agrião		60 g	3 x
Alface crespa		60 g	3 x
Alface lisa		60 g	3 x
Almeirão		150 g	1 x

Catalonha	100 g	1 x
Mostarda	100 g	1 x
Repolho (roxo ou branco)	100 g	1 x
Rúcula	60 g	1 x
Brócolis	120 g	1 x
Couve-flor	120 g	1 x
Couve-manteiga	100 g	1 x
Escarola	150 g	3 x
Espinafre	100 g	1 x
Rabanete	50 g	1 x

Pepino comum	120 g	1 x
Tomate salada	150 g	3 x
Beterraba	140 g	1 x

² Os folhosos e legumes da época deverão ser servidos de acordo com a sazonalidade e a quantidade determinada de acordo com o Contratante.

(continuação)

Guarnições – Pacientes/Acompanhantes			
Preparações		Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Batata (sauté, palha, chips, frita, purê, gratinada entre outros)		180 g	3 x
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida, gratinada etc.		150 g	1 x
Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc.		120 g	1 x
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, maionese etc.		175 g	1 x
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc.		120 g	1 x
Abóbora amarela/sauté, doces etc.		150 g	1 x
Abobrinha brasileira/sauté, com queijo, gratinada		120 g	1 x
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc.		140 g	1 x
Quiabo em salada, sauté etc.		120 g	1 x
Chuchu sauté, gratinado, com molho branco etc.		165 g	5 x/Preparo
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.		120 g	1 x
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.		120 g	1 x
Guarnições Diversas – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal

Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100 g	3 x
Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	1 x
Farinha de milho	Cuscuz, farofa, virados etc.	80 g	1 x
Milho verde	Creme de milho	120 g	1x
Espinafre	Creme de espinafre	120 g	1 x
Farinha de trigo	Bolinhos, croquetes, bolos etc.	100 g	1 quinzena

(continuação)

Frutas – Pacientes/Acompanhantes ²		
Variações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
Unidades/Fatias Cruas/Cozidas/Doces	Gramas/Unidade	Semanal
	Fatias/Cubos	
Abacate	150 g	2 x
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150 g	2 x
Pera nacional/estrangeira	1 un	2 x
Maçã nacional	1 un	3 x
Goiaba	1 un	1 x
Banana-maçã	2 un	2 – 3 x
Banana-nanica	1 un	6 x
Banana-prata	1 un	2 – 3 x
Caqui (120g)	1 un	1 x
Laranja-pera de 1ª qualidade	1 un	6 x
Limão-taiti	Preparo	1 x
Manga	1 un	1 x
Mamão formosa	150 g	2 x
Melancia	320 g	1 x
Melão	250 g	1 x
Uva	200 g	1 x
Tangerina-cravo	1 un	1 x
Tangerina murcot	1 un	1 x
Tangerina pokan etc.	1 un	1 x

² As frutas da época deverão ser servidas de acordo com a sazonalidade e a quantidade determinada de acordo com o Contratante.

Doces – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Gramas/Unidade	Gramas/Unidade	Frequência
	Per Capita	Per Capita de Alimento Pronto	Semanal
	Crus		
Goiabada	*****	50 g	2 x
Marmelada	*****	50 g	2 x
Gelatinas sabores variados etc.	20 g	100 – 110 g	2 – 3 x
Pó para pudim – sabores variados	20 g	100 – 110 g	2x
Brigadeiro	*****	60 g	3 x
Beijinho	*****	60 g	1 x
Bolo simples	*****	80 – 100 g	1 x
Canjica	*****	300 g	1 x/quinzenal
Sagu	20 g	100 – 110 g	1 x/mês
Arroz doce	*****	100 g	2 x
Doce de abóbora cremoso	*****	100 – 110 g	2 x/quinzenal
Doce de banana cremoso	*****	100 – 110 g	1 x
Banana em calda com canela	*****	100 – 110 g	1 x
Pavê sabores variados	*****	100 – 110 g	2 x
Rocambole recheado com doce de leite	60 g	100 – 110 g	1 x
Sorvete de massa	*****	100 – 110 g	1 x/quinzenal
Manjar branco com calda de ameixa	*****	100 – 110 g	2 x
Mousse – sabores diversos	*****	100 – 110 g	1 x
Torteleta de frutas	*****	01 un	1 x/quinzenal
Bolo confeitado	*****	80 – 100 g	1 x/quinzenal
Romeu e Julieta	*****	80 – 100 g	1 x/mês
Leguminosas/Cereal			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	
Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	100 g	Diário, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc.	50 g	2 x mês
Feijão carioca	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	2 x/dia obrigatório
Feijão roxinho	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	2 x/dia
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	2 x/dia
Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa etc.	50 g	1 x/semana

Feijão fradinho	Saladas etc.	50 g	1 x/semana
Ervilha	Sopas, cremes etc.	50 g	1 x/semana
Grão-de-bico	Sopas, saladas etc.	50 g	1 x/semana

Feculentos			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Batata comum	Sauté, palha, chips, frita, purês, sopa gratinada entre outros	180 g	3 x
Batata doce amarela/roxa	Frita, sauté, assada, purê, doce	160 g	3 x
Cará	Purês, sopa etc.	120 g	1 x/quinzenal
Inhame	Purês, sopa etc.	120 g	3 x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160 g	1 x
Mandioquinha	Purê, sauté, sopa etc.	140 g	2 x
Temperos Diversos			
Variações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência	
	Gramas	Semanal	
Cebola	20 g	2 x/dia	
Alho nacional	05 g	2 x/dia	
Pimenta verde	Preparo	Preparo	
Louro seco	Preparo	Preparo	
Orégano seco	Preparo	Preparo	
Caldo de galinha	Preparo	Preparo	
Caldo de carne	Preparo	Preparo	
Sal refinado	08 g	2 x/dia	
Óleo de soja	30 ml	Preparo	
Extrato de tomate	Preparo	*****	
Sal sachê	1 un	3 x/dia	
Vinagre	10 ml	2 x/dia	
Diversos			
Variações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência	
	Gramas		
Açúcar	10 g	3 x/dia e sempre que necessário	
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio	
Café torrado e moído	10 g	3 x/dia obrigatório	
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário	

Canela em rama	Preparações diversas	*****
Cravo-da-índia	Preparo	Sempre que necessário
Fermento biológico	Preparações diversas	*****
Fermento em pó	Preparações diversas	*****
Coco ralado	Preparações diversas	*****
Mel	Preparo	*****

Fonte: Documento expedido pela Comissão Técnica de Nutricionistas da Coordenadoria de Serviços de Saúde – Data: 04/2018. Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08

H. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA A OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

A operacionalização dos serviços contempla todas as etapas no processo de manipulação da alimentação destinada a pacientes e acompanhantes, englobando as devidas condições de higiene, desde o recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros, até a distribuição.

Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, o Contratado deverá elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como o Procedimento Operacional Padrão (POP), com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída.

O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve a operacionalização dos serviços que serão executados pelo Contratado e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

Neste estudo, serão apresentados os parâmetros mínimos para a operacionalização dos serviços, com suas características específicas para os postos de manipulação de dietas especializadas e para o lactário, assim como os parâmetros para todo processo operacional geral.

1. OPERACIONALIZAÇÃO DA COZINHA GERAL

1.1. Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observadas pelo Contratado:

- ✦ As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- ✦ A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- ✦ A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- ✦ A integridade e a higiene da embalagem;

- ✦ A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- ✦ A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);
- ✦ As características específicas de cada produto, conforme Decreto estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 5, de 2013;
- ✦ A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos, e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- ✦ O Contratado deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na unidade.

1.2. Recebimento de Produtos de Origem Animal (Bovina, Suína, Aves, Pescados etc.)

Deverão ser de procedência idônea, com o carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura e Pecuária ou de 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.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Quadro 26: Tabela de temperatura – Recebimento de carnes

Alimentos	Temperatura
Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos e suínos)	Até 6 °C, com tolerância até 7 °C
Carnes congeladas	-18 °C, com tolerância até -15 °C

Frios e embutidos industrializados	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

1.3. Recebimento de Hortifrutigranjeiros

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.

Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas tipo gavetas, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Quadro 27: Tabela de temperatura – Recebimento de hortifrutigranjeiros

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	-18 °C, com tolerância até -15 °C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados <i>in natura</i>	Temperatura ambiente

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

1.4. Recebimento de Leite e Derivados

Deverão ser de procedência idônea, com o carimbo de fiscalização do SIF do Ministério da Agricultura e Pecuária ou do órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverão ser conferidos rigorosamente o prazo de validade do leite e dos derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo, assim como as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Quadro 28: Tabela de temperatura – Laticínios e derivados

Tipo de Produto	Temperatura
Laticínios	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

1.5. Recebimento de Estocáveis

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

Cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Quadro 29: Tabela de temperatura – Estocáveis

Produtos Estocáveis	Temperatura Ambiente
Nome do produto	Temperatura em que se encontra

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

1.6. Recebimento de Sucos e demais Produtos Industrializados

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

Quadro 30: Tabela de temperatura – Sucos e produtos industrializados

Concentrados (xaropes) congelados	-18 °C, com tolerância até -15 °C
Concentrados (xaropes) resfriados	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante

Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	- 18 °C, com tolerância até -15 °C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

1.7 Recebimento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem se apresentar com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com a identificação correta no rótulo.

No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar, ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na entidade competente que seja exigido pela legislação e atender ao ordenamento jurídico vigente.

1.8. Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observados:

- ✦ Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- ✦ Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- ✦ Apoiar os alimentos ou os recipientes com alimentos sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso, garantindo a boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- ✦ Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- ✦ Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, de modo que os produtos com a data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;
- ✦ Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro em no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

- ✦ Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- ✦ Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com a amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- ✦ Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- ✦ Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- ✦ Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados, conforme determinações da Portaria CVS nº 5, de 2013;
- ✦ Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- ✦ Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

Obs.: Os alimentos deverão ser armazenados separados entre si e dos demais produtos.

- ✦ Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 2 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- ✦ Não manter as caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois essas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- ✦ Podem ser armazenados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

- ✦ Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- ✦ Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- ✦ Atentar para o fato de que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- ✦ É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- ✦ Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4 °C por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 horas para os pescados;
- ✦ Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 °C) ou sob congelamento (-18 °C), desde que devidamente etiquetados. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- ✦ Descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente e em locais adequados. Os produtos de limpeza devem ser armazenados em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

1.9. Pré-preparo e Preparo dos Alimentos

O Contratado deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- ✦ Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- ✦ Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e no preparo final;
- ✦ Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

- ✦ Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10 °C ou superior a 65 °C;
- ✦ Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- ✦ Garantir que os alimentos, no processo de cocção, cheguem a atingir 74 °C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;
- ✦ Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que tanto os molhos quanto os alimentos atinjam 74 °C no seu interior;
- ✦ Atentar para que as gorduras e os óleos utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180 °C. Fica proibido o reaproveitamento destes;
- ✦ Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria-prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Esta deve retornar à refrigeração (até 4 °C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- ✦ Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4 °C e carne pronta = acima de 65 °C;
- ✦ Evitar as preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- ✦ Utilizar somente maionese industrializada. Não utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.); Garantir 74 °C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- ✦ O Contratado deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

1.9.1. Ações para Preservar o Valor Nutritivo dos Alimentos

Para preservar o valor nutritivo dos alimentos, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- ✦ Ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- ✦ Não as cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;
- ✦ Cozinhar as hortaliças apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água, até abrir fervura; ou simplesmente refogá-las;
- ✦ Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos.

1.10. Procedimentos para Evitar a Contaminação Cruzada

a) Regras Básicas

- ✦ Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, os equipamentos e os utensílios;
- ✦ Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- ✦ Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- ✦ As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- ✦ Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios de tempo e de temperatura (74 °C por 5 minutos);
- ✦ Utilizar água potável;
- ✦ Os profissionais não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- ✦ Para a degustação do alimento, deve-se utilizar talheres e pratinho, que não devem voltar a ter contato com os alimentos;
- ✦ Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e ser cobertos com tampas ou filme plástico, e identificados por meio de etiquetas de validade. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6 °C;
- ✦ Para o corte, a montagem e a decoração, o manipulador deverá utilizar luvas descartáveis;

Os alimentos em espera para distribuição deverão ser armazenados em câmaras ou geladeiras a no máximo 10 °C.

1.11. Higienização dos Alimentos

a) Hortifrutigranjeiros

- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, sendo colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, por no mínimo 15 minutos;
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

b) Cereais e leguminosas

- ✦ Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- ✦ Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 3 (três) vezes antes de levar para a cocção.

1.12. Porcionamento

- ✦ O processo de porcionamento das dietas deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- ✦ As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- ✦ Porcionar uniformemente as refeições de acordo com a patologia e seguindo o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

a) Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para a refeição, incluindo as de salada, sopa e sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

O Contratado deverá seguir as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- ✦ No desjejum:
 - O leite com café ou o seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenha as características

mínimas definidas na NBR, com tampa e capacidade de 300 ml;

- O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada; - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

✦ No almoço e jantar:

- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente e com capacidade para 350 ml;
- O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de polipropileno de três divisórias ou em bandeja térmica refil, com tampa transparente e com capacidade aproximada para 1.200 ml específicas para uso em carrinhos térmicos;
- A sopa dos lactentes e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno igual, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml específicas para uso em carrinhos térmicos;
- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml.

✦ Quanto à sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;
- Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

O Contratado deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

O Contratado deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja e outros, respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas às necessidades, quantidades e à ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

1.13. Distribuição das Refeições

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

Para a distribuição dos alimentos quentes, deve-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65 °C ou mais por no máximo 12 horas, ou manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas. As mantidas à temperatura abaixo de 60 °C devem ser consumidas em até 3 horas.

Para a distribuição de alimentos refrigerados, devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas, ou, quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios elaborados pelo Contratado, denominado de Procedimento Operacional Padrão (POP).

Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e lactário destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas contendo: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida, conforme padronização do Contratante.

Caso seja necessário, o Contratado se responsabiliza por realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.

O transporte de alimentos e outros deve ser efetuado em carros térmicos fechados e apropriados, atendendo às exigências da Portaria CVS nº 5, de 2013.

1.14. Higienização

a) Higiene pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário do Contratado deverá:

- ✦ Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- ✦ Fazer a barba diariamente;

- ✦ Não aplicar maquiagem em excesso;
- ✦ Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- ✦ Utilizar a rede de cabelo e a touca descartável, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- ✦ Manter sapatos e botas limpos;
- ✦ Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento; ▪ Manter a higiene adequada das mãos:
 - Os profissionais deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela Anvisa, para o cumprimento das regras da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e a Portaria nº 2.616, de 12 de maio de 1998, do Ministério da Saúde.
- ✦ Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos, trocar de função ou atividade, e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento; ▪ Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

b) Higienização das instalações

A adoção de procedimentos de higienização adequados e eficazes é fundamental na inocuidade, garantindo a ausência de perigos físicos, químicos e biológicos em níveis que poderão ocasionar danos à saúde do indivíduo, considerando, portanto, a base para a qualidade e segurança alimentar.

O Contratado deverá garantir que os procedimentos de higienização não interfiram nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos e preservem sua pureza e suas características microbiológicas.

Para tanto, o Contratado deve:

- ✦ Apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, dos equipamentos, das copas e dos refeitórios;
- ✦ Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade 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;
- ✦ O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

- ✦ Realizar o polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- ✦ Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- ✦ A higienização do refeitório será de responsabilidade do Contratado, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;
- ✦ O Contratado deverá instalar saboneteiras e papeladeiras em pontos adequados do SND, quando necessário, e as abastecer com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pelo Contratado nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 31: Tabela de higienização das instalações

Local	Frequência de Limpeza	Produtos
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Azulejos	Diário e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (mensal) ou quaternário de amônia (diário)
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro com alto teor de ativos desengordurantes
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio. Obs.: enxágue com pouca água
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Mesas e cadeiras (refeitório)	Diariamente	Produto à base de peróxido de hidrogênio
Tubulações externas	Bimestral	Detergente com alto teor de desengordurante
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico) e neutralizador de odores
Tubulações internas	Semestral	Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico)
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Depósito de lixo	Diariamente e no início de cada turno	Detergente neutro, desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário) e neutralizador de odores. Colocar sacos plásticos

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

c) Higienização dos equipamentos e utensílios

- ✦ Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso, e semanalmente, com detergente neutro com alto teor ativo de desengordurante, quando for o caso;
- ✦ Louças, talheres e bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70%;
- ✦ Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;
- ✦ As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas deverão ser substituídas sempre que estiverem amassadas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;
- ✦ Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e, quando for o caso, detergente com alto teor de desengordurante. Após enxágue, pulverizar com álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio;
- ✦ Após o processo de higienização, os utensílios e os equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;
- ✦ Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- ✦ Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;
- ✦ Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema *cross hatch*. Este deverá ser desprezado após sua utilização.

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pelo Contratado nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 32: Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Louças, talheres, bandejas e baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70%
Placas, formas, assadeiras etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro

Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diária e após o uso	Desincrustante
Chapa	Após o uso	Detergente desincrustante
Fogão	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante, e desincrustante, quando necessário
Forno	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante, e desincrustante, quando necessário
Carrinhos de transporte em geral	Diária e após o uso	Detergente neutro e álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente desinfetante clorado
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batadeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente com alto teor de desengordurante
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro
Balanças	Antes e após o uso	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Freezer	Diária, semanal e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes da utilização, se necessário	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente desinfetante clorado
Exaustão (colmeias e coifas) telas	Semanal	Detergente desincrustante

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

d) Embalagens

As embalagens deverão ser lavadas em água corrente antes de serem armazenadas sob refrigeração (sacos de leite e garrafas) e deverão ser identificadas quanto a nome e composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

1.15. Controle Integrado de Pragas

Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia,

compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro na entidade competente que seja exigido pela legislação e ser de boa qualidade. O Contratado deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

1.16. Controle Microbiológico dos Alimentos

São de responsabilidade do Contratado a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).

Diariamente, o Contratado deverá realizar a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.

Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se o Contratado pelo custo dos exames realizados e se comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha do Contratado, porém, ele deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

1.17. Análise de Potabilidade da Água

O Contratado deverá realizar semestralmente a coleta de água para análise. As amostras deverão ser armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para coleta e transporte das amostras.

A coleta de água para análise deverá ser realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.

Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se o Contratado pelo custo dos exames realizados e se comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha do Contratado, porém, ele deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

1.18. Análise de Swab

O Contratado deverá realizar a análise de Swab trimestralmente. Essa análise é um controle microbiológico realizado a partir da amostra coletada das mãos do profissional envolvido diretamente na atividade de manipulação dos alimentos e dos utensílios utilizados no processo produtivo.

Essa análise visa monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação.

As amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se o Contratado pelo custo dos exames realizados e se comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

O laboratório será de livre escolha do Contratado, porém, ele deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

Para essas análises foram definidas as seguintes coletas:

a) Análise de Swab das mãos

- ✦ Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;
- ✦ Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;
- ✦ Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, a cozinha geral.

b) Análise de Swab de utensílios

- ✦ Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos* e coliformes fecais e totais;
- ✦ Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;
- ✦ Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, a cozinha geral.

2. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO ENTERAL (NE)

As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, as prescrições médicas e as condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral (TNE), baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes e obedecendo aos critérios técnicos para TNE, de acordo com a Resolução nº 503, de 27 de maio de 2021, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Para a operacionalização adequada das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, o Contratado deverá:

- ✦ Implantar o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE);
- ✦ Paramentar adequadamente os profissionais envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca e luvas), constituindo barreira à liberação de partículas e garantindo a proteção do produto;
- ✦ Coletar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da nutrição enteral mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;
- ✦ Efetuar, antes do início da manipulação, a avaliação e a prescrição dietética da nutrição enteral quanto à adequação, concentração e compatibilidade físico- química de seus componentes e dosagem de administração;
- ✦ Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- ✦ Garantir a qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da nutrição enteral;
- ✦ Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2 °C a 8 °C), para avaliação

microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;

- ✦ Inspecionar visualmente a NE após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- ✦ Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo preestabelecido, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional;
- ✦ Repetir a cada 10 (dez) dias, no máximo, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;
- ✦ Realizar limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a Portaria CVS nº 5, de 2013;
- ✦ Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o Nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica.

2.1. Aquisição dos Produtos

A aquisição e o recebimento de dieta enteral, módulos, suplementos, frasco e equipo são de responsabilidade do Contratante. Dessa forma, estes serão distribuídos/entregues em conformidade com o planejamento e a programação de recebimento em função do consumo estimado.

O fornecimento de produtos de limpeza, descartáveis e rótulos, assim como qualquer outro material necessário para a higienização de produtos e utensílios, para a identificação e a distribuição da NE, é de responsabilidade do Contratado.

2.2. Recebimento dos Produtos

Em função do consumo estimado, o Contratado deverá elaborar o planejamento e a programação, e requisitará ao Contratante os produtos lácteos, os produtos enterais, os módulos, os suplementos, os frascos e os equipos necessários e suficientes para a operacionalização deles.

Os produtos serão distribuídos/entregues ao Contratado em conformidade com as quantidades requisitadas, procedendo-se ao devido armazenamento e conservação.

2.3. Armazenamento

O Contratado, após o recebimento dos produtos, deverá:

- ✦ Manusear as embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- ✦ Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- ✦ Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- ✦ Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- ✦ Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, de modo que os produtos com data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;
- ✦ Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- ✦ Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- ✦ Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- ✦ Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;
- ✦ Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- ✦ Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- ✦ Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- ✦ Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente.

2.4. Pré-preparo e Preparo

O Contratado deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- ✦ Coletar a prescrição médica efetuada pelo Nutricionista do Contratado;
- ✦ Elaborar prescrição dietética pelo Nutricionista do Contratado, determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica, sob supervisão do Nutricionista do Contratante;
- ✦ A indicação da TNE deve ser precedida da avaliação nutricional do paciente, que deve ser repetida a cada 10 (dez) dias, no máximo;
- ✦ Após a manipulação, a NE deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas, devendo, ainda, ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- ✦ Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- ✦ Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparado; ▪ Realizar o registro das diversas fases de utilização do produto.

2.5. Porcionamento

A NE deve ser rotulada com a identificação clara do nome do paciente, a composição e as demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e a garantia do seu rastreamento.

A NE industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação.

Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar à administração da NE.

Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pelo Contratado para a adequada utilização na preparação para a efetiva distribuição.

2.6. Acondicionamento

A NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O

recipiente deve manter a qualidade físico- química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, o transporte e a administração.

2.7. Transporte e Distribuição

O transporte e a distribuição da NE devem obedecer a critérios estabelecidos nas normas de BPPNE.

2.8. Higienização

Insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente quanto à presença de partículas estranhas.

A manipulação da NE deve ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados.

A limpeza e a sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas devem seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecção previstas em legislação específica em vigor — a Portaria CVS nº 5, de 2013.

Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas com os produtos recomendados na legislação, antes e depois de cada sessão de manipulação.

2.9. Equipamentos e Utensílios

Fica sob a responsabilidade do Contratado a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento do Posto de Serviço de NE.

- ✦ Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de qualquer efeito adverso sob a qualidade da NE, de modo geral;
- ✦ Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados.

Observações:

- ✦ Os profissionais envolvidos na preparação da TNE devem estar adequadamente paramentados (avental fechado, botas ou sapatos fechados, gorro ou touca e luva descartável),

constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

- ✦ Todos os profissionais envolvidos com a TNE devem ser orientados e treinados quanto à prática de higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços;
- ✦ No caso de utilização exclusiva de NE em sistema fechado, a Unidade Hospitalar fica dispensada da existência da sala de limpeza e sanitização de insumos, vestiários, sala de preparo de alimentos *in natura* e sala de manipulação, e o envase de NE, desde que sejam rigorosamente respeitadas as orientações de uso do fabricante;
- ✦ A área de armazenamento, a sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE, a sala de limpeza e sanitização de insumos, o vestiário, os sanitários de profissionais masculino e feminino e o depósito de material de limpeza podem ser compartilhados com outras unidades de uma Unidade Hospitalar.

2.10. Controle Bacteriológico da Nutrição Enteral

De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2 °C a 8 °C), para a avaliação microbiológica laboratorial.

As amostras para a avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, coletadas aleatoriamente durante o processo, caso este não esteja validado, sendo “n” o número de NE preparadas.

- ✦ Recomenda-se reservar a amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo, neste caso, ser conservada sob refrigeração (2 °C a 8 °C) durante 72 (setenta e duas) horas;
- ✦ Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas.

Sempre que o Contratante solicitar, deve ser realizada a análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão às expensas do Contratado.

2.11. Análise de Swab

Para estas análises foram definidas as seguintes coletas:

- a) Análise de Swab das mãos

- ✦ Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;
- ✦ Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;
- ✦ Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, o posto de manipulação de dietas especiais.

b) Análise de Swab de utensílios

- ✦ Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilas* e coliformes fecais e totais;
 - ✦ Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;
 - ✦ Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, o posto de manipulação de dietas especiais.
- ✦ Considerando que o lactário e o posto de nutrição enteral compartilham do mesmo espaço físico, será necessária apenas a realização de uma análise de Swab. Sendo assim, se essa análise já tiver sido realizada no lactário, não haverá necessidade de repeti-la no posto de nutrição enteral
- ✦ Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados.

Observações:

- ✦ Os profissionais envolvidos na preparação da TNE devem estar adequadamente paramentados (avental fechado, botas ou sapatos fechados, gorro ou touca e luva descartável), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;
- ✦ Todos os profissionais envolvidos com a TNE devem ser orientados e treinados quanto à prática de higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços;
- ✦ No caso de utilização exclusiva de NE em sistema fechado, a Unidade Hospitalar fica dispensada da existência da sala de limpeza e sanitização de insumos, vestiários, sala de preparo de alimentos *in natura* e sala de manipulação, e o envase de NE, desde que sejam rigorosamente respeitadas as orientações de uso do fabricante;
- ✦ A área de armazenamento, a sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE, a sala de limpeza e

sanitização de insumos, o vestiário, os sanitários de profissionais masculino e feminino e o depósito de material de limpeza podem ser compartilhados com outras unidades de uma Unidade Hospitalar.

2.10. Controle Bacteriológico da Nutrição Enteral

De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2 °C a 8 °C), para a avaliação microbiológica laboratorial.

As amostras para a avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, coletadas aleatoriamente durante o processo, caso este não esteja validado, sendo "n" o número de NE preparadas.

- ✦ Recomenda-se reservar a amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo, neste caso, ser conservada sob refrigeração (2 °C a 8 °C) durante 72 (setenta e duas) horas;
- ✦ Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas.

Sempre que o Contratante solicitar, deve ser realizada a análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão às expensas do Contratado.

2.11. Análise de Swab

Para estas análises foram definidas as seguintes coletas:

a) Análise de Swab das mãos

- ✦ Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;
- ✦ Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;
- ✦ Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, o posto de manipulação de dietas especiais.

b) Análise de Swab de utensílios

- ✦ Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos* e coliformes fecais e totais;
- ✦ Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;

- ✦ Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, o posto de manipulação de dietas especiais.

Considerando que o lactário e o posto de nutrição enteral compartilham do mesmo espaço físico, será necessária apenas a realização de uma análise de Swab. Sendo assim, se essa análise já tiver sido realizada no lactário, não haverá necessidade de repeti-la no posto de nutrição enteral.

3. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DO LACTÁRIO

3.1. Aquisição e Recebimento

A aquisição e o recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos, suplementos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade do Contratante e serão distribuídos/entregues ao Contratado em conformidade com o planejamento e com a programação de recebimento em função do consumo estimado.

A aquisição dos insumos utilizados para o Hospital Amigo da Criança e necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta, sopa, mingau, mamadeiras, bicos, capuz e copos é de responsabilidade do Contratado; assim como os produtos de limpeza, descartáveis, entre outros.

Deve-se observar:

- ✦ A matéria-prima deve ser de origem conhecida, com o regular registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, e com o procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes;
- ✦ As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- ✦ A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- ✦ A integridade e a higiene da embalagem;
- ✦ 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 as condições de armazenamento; a quantidade (peso) e as datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e o respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

- ✦ O Contratado deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e dos produtos em horários que não coincidam com os de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na unidade.

3.2. Armazenamento

O armazenamento de fórmulas lácteas, módulos, suplementos e mucilagens é de responsabilidade do Contratante até a entrega ao Contratado para que ele realize a preparação/manipulação, cabendo ao Contratado a responsabilidade pelo armazenamento a partir de seu recebimento. Devem ser observadas as seguintes diretrizes:

- ✦ Não manter caixas de madeira na área do estoque;
- ✦ Manusear as caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- ✦ Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos sobre os estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- ✦ Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- ✦ Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- ✦ Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados de maneira a serem consumidos em primeiro lugar;
- ✦ Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede a 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- ✦ Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- ✦ Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- ✦ Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- ✦ Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

- ✦ Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;
- ✦ O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4 °C ou à temperatura ambiente de no máximo 26 °C, caso não exista especificação diversa do fabricante.

3.3. Pré-Preparo e Preparo

O Contratado deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- ✦ Coleta da prescrição médica efetuada pelo Nutricionista do Contratado;
- ✦ O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compilados no Manual de Lactário de cada Unidade Hospitalar;
- ✦ Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos manuais;
- ✦ Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
- ✦ Reconstituir as fórmulas infantis com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando, para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
- ✦ A manipulação deve ser feita com o auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- ✦ Após a manipulação, a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- ✦ Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo de validade do fabricante;
- ✦ Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo. No caso de isso não ser possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas;

- ✦ Observar o controle de qualidade, que consistirá, basicamente, em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado, do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- ✦ Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;
- ✦ As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4 °C para consumo em 24 horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 horas.

Nas preparações abaixo deverão ser obedecidas as recomendações que se seguem:

- ✦ Suco – utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
- ✦ Papa de fruta – utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
- ✦ Sopa – deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
- ✦ Chá – utilizar chá de ervas (camomila, erva-doce, erva cidreira etc.) de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
- ✦ Para preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para o lactário para que sejam pré-preparados com as seguintes recomendações:
 - Os cereais, farináceos e leguminosas, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes.
- ✦ Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.

Neste estudo está inserido o esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil, apresentados no quadro a seguir.

Quadro 33: Tabela de esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil

Idade (Meses)	Alimentação	Frequência (Dia) Quantidade/Refeição	Observação
1º ao 3º mês	Fórmula infantil	6 a 8	
	Fórmula infantil	4 a 6	

4º ao 6º mês	Sopa	1 a 2	Volume de acordo com a prescrição médica
	Suco	1	
	Papa	1	
6º ao 8º mês	Fórmula infantil	4	
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	
8º ao 12º mês	Fórmula infantil	4	
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

- ✦ Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

3.4. Porcionamento

O porcionamento é de responsabilidade do Contratado e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

- ✦ Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- ✦ As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios previamente esterilizados, acondicionadas em galheteiros ou recipientes equivalentes e adequados. Após, estas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110 ° C durante 10 minutos;
- ✦ Para os hospitais com o título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes e graduados com tampa, com capacidade de 50 ml, 80 ml e 150 ml, resistentes à autoclavagem e aprovados pelo Contratante;
- ✦ Para os hospitais que não possuem o título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (com frasco, bico, arruela e capuz protetor) com capacidade de 50 ml, 150 ml e 240 ml, resistentes à autoclavagem e previamente aprovadas pelo Contratante;
- ✦ A sopa deve ser porcionada e servida em embalagem descartável de polipropileno com tampa e resistente a altas temperaturas;

- ✦ Sucos, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa e capacidade para 300 ml, porém, o volume ofertado ao paciente deverá ser de 200 ml;
- ✦ A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável de polipropileno com tampa de capacidade de aproximadamente 200 ml.

3.5. Acondicionamento e Identificação

Assim como os outros serviços do posto de lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade do Contratado, que deve:

- ✦ Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10 °C ou acima de 65 °C;
- ✦ Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e serem desprezados após utilização;
- ✦ As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4 °C para consumo em 24 horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 horas;
- ✦ Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
- ✦ Todas as embalagens descartáveis para a refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, número do quarto, o leite e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;
- ✦ Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou o seu alargamento. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser utilizado, esta deverá ser substituída por outra.

3.6. Distribuição

Fórmulas lácteas, sopas, sucos etc. produzidos no lactário devem ser distribuídos pelas lactaristas em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade do Contratado.

- ✦ As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37 °C;
- ✦ As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4 °C também devem ser

aquecidas no momento da distribuição à 37 °C e serem distribuídas imediatamente;

- ✦ Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;
- ✦ Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), estes deverão ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios de tempo e temperatura (74 °C por 5 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60 °C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas etc.), manter a temperatura a 10 °C ou menos;
- ✦ É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa em que os alimentos estão expostos para consumo imediato, mas sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana, estando também protegidos de novas contaminações;
- ✦ O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como, por exemplo, resfriamento e reaquecimento;
- ✦ É importante ressaltar que a distribuição da água mineral aos pacientes deverá ocorrer diariamente e de acordo com a rotina estabelecida na unidade, em dois momentos ao longo do dia (diurno e vespertino), acompanhado de copos descartáveis. O fornecimento da água e do descartável é de responsabilidade do Contratante.

3.7. Higienização

É de total responsabilidade do Contratado a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e também quanto:

- A higiene pessoal
 - Assim como em outras áreas do SND, o funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, higiene corporal, incluindo banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de profissionais do sexo masculino, sem barba e bigode;
 - Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os

diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

- No caso de uso de luvas descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
- Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e usado somente nas dependências internas do local de serviço; sapatos fechados, limpos e bem conservados;
- Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam o uso de avental esterilizado ou descartável). Ao final, higienizar novamente as mãos;
- A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção. Deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas, bem enxaguadas e, ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete antisséptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável; se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110 °C, fervida por 15 minutos ou, ainda, imergida em solução clorada a 200 ppm, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;
- As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e na manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofreram. Previamente, deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos, devendo as luvas serem trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/utensílio), o uso da luva pode ser descartado. Porém, este não é um método muito adotado em nosso meio;
- A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do

lactário, sendo utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo.

3.8. Instalações, Equipamentos e Utensílios

A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se, nesse aspecto, o que se segue:

- ✦ Instalações (pisos e paredes) – retirar o excesso de sujeira, lavar com água de preferência aquecida a 44 °C e detergentes. Em seguida, enxaguar até a remoção total do detergente ou proceder à lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Nesse método, para a remoção do detergente, utilizar o rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm ou quaternário de amônia, e para as paredes, álcool a 70%;
- ✦ Equipamentos e utensílios – retirar os resíduos, lavar em água corrente morna a 44°C com detergente e enxaguar até sua remoção total. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Os utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 110°C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm);
- ✦ Bancadas – lavadas com água e detergente ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade;
- ✦ Embalagens – proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- ✦ Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras – o processo de higienização desses itens se inicia pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência às demais etapas, que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:
 - Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;

- Em seguida, devem ser imergidas separadamente em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42 °C, por cerca de 30 minutos;
- Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
- Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
- Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
- Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110 °C por 10 minutos ou 121 °C por 15 minutos, e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm, por aproximadamente 15 minutos. Nesse caso, as peças devem ser enxaguadas;
- É desnecessária a esterilização ou desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega autoclavagem das fórmulas infantis.

3.9. Controle Bacteriológico

Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com o nome do local, a data, o horário, o produto, se é autoclavado ou não etc. A quantidade mínima é 100 ml.

As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4 °C por 72 horas (após o consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: mamadeiras ou frascos bem vedados).

Sempre que o Contratante solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de NE, que ficarão às expensas do Contratado. Os laudos devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.

3.10. Análise de Swab

Para essas análises foram definidas as seguintes coletas:

a) Análise de Swab das mãos

- ✦ Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;
- ✦ Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;
- ✦ Será realizada uma análise por setor de manipulação. Nesse caso, o posto lactário.

b) Análise de Swab de utensílios

- ✦ Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilas* e coliformes fecais e totais;
- ✦ Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;
- ✦ Será realizada uma análise por setor de manipulação. Nesse caso, o posto lactário.

Considerando que o lactário e o posto de nutrição enteral compartilham do mesmo espaço físico, será necessária apenas a realização de uma análise de Swab. Sendo assim, se essa análise já tiver sido realizada no lactário, não haverá necessidade de repeti-la no posto de nutrição enteral.

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada na _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a administração pública:

NOME DO ÓRGÃO/EMPRESA	VIGÊNCIA DO CONTRATO	VALOR TOTAL DO CONTRATO <i>(Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado)</i>
TOTAL		

a) A Declaração de Compromissos Assumidos deve informar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante.

Fórmula de cálculo:

$\frac{\text{Valor do Patrimônio Líquido} \times 12}{\text{Valor total dos contratos}} > 1$ <i>(Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado)</i>
--

Obs.: O resultado deve ser igual a 1 (um)

b) Caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

Fórmula de cálculo:

$\frac{(\text{Valor da receita bruta} - \text{Valor total dos contratos}) \times 100}{\text{Valor da receita bruta}}$

Justificativas:

....., de de 20....

NOME DA EMPRESA
ASSINATURA REPRESENTANTE LEGAL
CARIMBO COM CNPJ

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE INSTALAÇÃO DE ESCRITÓRIO

_____(nome da empresa)_____, CNPJ nº_____, sediada _____(endereço)_____, por intermédio de seu representante legal infra-assinado, e para os fins do Pregão na forma Eletrônica nº XXXXX/2026, processo nº 024.00162970/2025-87, DECLARA expressamente que possui ou instalará escritório no Município de São Paulo/SP, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato.

.

Local, __de _____de ____.

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE CONDIÇÕES E VISTORIA
(elaborada pelo licitante)

Ao(à)

[Nome do Órgão Licitante]

Ref.: [Modalidade e Número da Licitação - Ex: Pregão Eletrônico nº 00/202X]

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº **[00.000.000/0000-00]**, com sede na _____, por intermédio de seu representante legal, Sr(a). _____, portador(a) do CPF nº _____, **DECLARA**, para fins de participação no certame acima referenciado, sob as penas da lei (art. 299 do Código Penal), que:

1. Tomou pleno conhecimento de todas as informações, exigências, termos de referência, projetos e condições locais necessárias para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
2. [Opção A - Se fez Vistoria] Realizou a vistoria prévia no local de execução dos serviços/entrega dos bens, recebendo todos os esclarecimentos técnicos necessários;
3. [Opção B - Se não fez Vistoria] Renuncia ao direito de realizar vistoria, assumindo total responsabilidade pelas condições locais e declarando que estas não influenciarão na formulação da proposta;
4. Que a proposta de preços apresentada engloba todos os custos, ônus, encargos e despesas necessárias para a execução integral do objeto, nada mais podendo ser reclamado a qualquer título.

São Paulo, ____ de _____ de 2026.

[Assinatura do Representante Legal]

[Nome da Empresa]

[CNPJ]

ESP-HOSP.REG.DR.O.F.COELHO,EM F.DE VASCONCELO

Termo de Referência 56/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
56/2025	90166-ESP-HOSP.REG.DR.O.F.COELHO,EM F.DE VASCONCELO	ROSANA YUKIKO MORIBE	12/05/2026 18:18 (v 9.6)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra		024.00057867/2025-16

1. Condições gerais da contratação

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, consistindo em refeição elaborada, porcionada e distribuída nas dependências do Contratante, contemplando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico sanitárias adequadas, conforme disposto na Portaria CVS nº 5, de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

1.1.1 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.

1.1.2 O Termo de Referência deve ser elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

1.1.3 O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.

1.2. Para a prestação desses serviços, ficam sob a responsabilidade do Contratado a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para a distribuição das refeições. A prestação desses serviços pelo Contratado contempla, ainda, as manutenções preventivas e corretivas das instalações e dos equipamentos.

1.3. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como serviços comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 30(trinta) meses, contados da data estabelecida para início dos serviços, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1 A execução do objeto deverá ser iniciada em 05 (cinco) dias corridos, a contar da emissão da ordem de serviço, conforme especificações do Termo de Referência;

1.4.1.O serviço é enquadrado como serviço contínuo, tendo em vista que atende à necessidade dos servidores desta Unidade de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades considerando o Estudo Técnico Preliminar;

1.5. O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.

1.6. Evidenciamos que a unificação dos serviços de nutrição é devido a área destinada a prestação dos serviços (preparo de refeições à pacientes e servidores) possuir apenas uma cozinha, não comportando duas empresas num mesmo local, sendo esta opção a mais viável ante a estrutura física disponível.

1.7. Ressaltamos ainda que não haverá restrição na participação de empresas na licitação, haja visto que o mercado possui inúmeras empresas do ramo capacitadas em atender ao objeto da forma como descrito no Termo de Referência.

Subcontratação

1.8. O Contratado não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

1.9. A Subcontratação somente será autorizada para serviços acessórios de: Serviços de Transporte Interno, Controle integrado de Pragas e Vetores, Análise de potabilidade da água, Manutenção Predial, Manutenção de Equipamentos e Análise Microbiológica.

2. Fundamentação e descrição da necessidade

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, nos termos do Decreto Estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas do Termo de Referência.

3. Descrição da solução como um todo

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

Sustentabilidade

4.1. O item 5.7 deste instrumento estabelece critérios de sustentabilidade ao tratar de obrigações e responsabilidades do Contratado relativas a boas práticas ambientais, os quais deverão ser observados na execução do contrato.

Garantia da contratação

4.2. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.3. No prazo de convocação para formalização da contratação, e anteriormente à celebração da contratação, o fornecedor deverá prestar garantia, podendo optar por uma das seguintes modalidades:

I- **Caução em dinheiro.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor do Contratante no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado;

II- **Caução em títulos da dívida pública.** Serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente;

III- **Fiança bancária.** Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil. Será admitida fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

IV- **Seguro-garantia.** A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados em conformidade com a subdivisão posterior, observada a legislação que rege a matéria. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, o fornecedor vencedor poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados em conformidade com a subdivisão posterior, observada a legislação que rege a matéria;

V- **Título de capitalização.** Serão admitidos apenas títulos de capitalização conforme a modalidade instrumento de garantia custeados por pagamento único, com resgate pelo valor total, emitidos com observância da legislação que rege a matéria.

4.3.1. A não prestação da garantia equivale à recusa injustificada de formalização da contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida e sujeitando o fornecedor vencedor às sanções previstas nas normas pertinentes.

4.4.O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à garantia da contratação.

Vistoria

4.5. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à **sexta-feira, das 11:00 horas às 15:00 horas.**

4.6. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

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

4.7.1 A visita deverá ser agendada no Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos através do telefone **4674-8460**, podendo ser realizada até o terceiro dia anterior à sessão pública.

4.8 Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal de seu representante legal de que conhece o local e as condições da realização do objeto, ou declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.9. O interessado não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que será realizado o objeto da contratação.

5. Modelo de execução do objeto

5.1. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos servidores e empregados, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

5.1.1 Local de Prestação dos Serviços

Quadro 1: Informações do(s) local(is) onde serão prestados os serviços

Unidade
HOSPITAL REGIONAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS
Endereço
RUA PRUDENTE DE MORAES,257-VILA CORREA-FERRAZ DE VASCONCELOS

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

5.1.2 Estimativa de Consumo por Unidade

Quadro 2: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição

Unidade			
Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Média Diária	Quantidade Média Mensal
2ª a 6ª feira			
Desjejum	Refeição		
Almoço (2ª a 6ª feira)	Refeição	360	7.920
Jantar	Refeição	180	3.960
Lanche centro cirúrgico	Refeição	15	330
Sábado e domingo			
Desjejum	Refeição		
Almoço	Refeição	180	1.566
Jantar	Refeição	140	1.218
Lanche centro cirúrgico	Refeição	10	87

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

5.1.3 Horários de Distribuição das Refeições Diárias por Unidade

Quadro 3: Horários de distribuição das refeições diárias

Unidade	
Refeição	Horário
Desjejum	-----
Almoço	das 11 h às 14h
Jantar	Das 20 h às 22 h
Lanche centro cirúrgico	De acordo com a necessidade

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

Quadro 4: Modelo de composição do cardápio

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado e outros); Pão (francês, forma, bisnaga e outros) com margarina ou geleia ou requeijão
Almoço e jantar	Arroz; Feijão ou leguminosas; Carne bovina, suína, aves, peixes, etc.; Segunda opção do prato principal; Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos; Salada: tomate ou alface ou beterraba; Sobremesa: fruta alternada com doce; Suco artificial; Mini pão
Lanche para o centro cirúrgico	Lanche de pão com frios; Suco de fruta pronto para beber em embalagem 200 ml; e Fruta.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

5.2.2 Justifica-se a utilização da refeição “lanche para centro cirúrgico” em Unidades Hospitalares com centro cirúrgico que realizam cirurgias de grande porte e complexidade, sendo esse um setor restrito.

5.2.3 Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Anexo I da Resolução .P nº 16, de 1998;
- Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP nº 16, de 1998;
- Modelo de cardápio diário básico padrão;
- As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho e autorização do Nutricionista do Contratante, sem custos adicionais; Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum.
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano-Novo etc.;
- Caberá ao Contratado definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pelo Contratado, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo o Contratado,

em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

5.2.4 Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente as refogue;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

5.3.1 As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, principalmente no tocante ao controle de temperatura.

5.3.2 A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca e/ou pratos de vidro para refeição e salada, cubas de porcelana e/ou plásticas para sopa e outros, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema *self-service*, com porcionamento parcial ou integralmente executado pelo Contratado. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados do Contratado.

5.3 Almoço e Jantar

5.3.3.1 O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

- As saladas, a sopa, o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
- Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada como prato principal e a segunda como opção do prato principal), porém o servidor fará a escolha apenas de uma das proteínas ofertadas. Ressalta-se que o cardápio referente à segunda opção do prato principal poderá ser à base de ovo ou outras preparações, se o Contratado desejar;
- Suco artificial deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 250 ml para o serviço de *self-service*.

5.3.3.2. Quanto à Sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida e acondicionada em embalagem plástica individual;
- O doce, quando cremoso, a gelatina ou o pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;

O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS nº 5, de 2013:

- O Contratado deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;

- O Contratado deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;
- O Contratado deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Deverão ser disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;
- No final da refeição, deverá ser fornecido café sem açúcar, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml, com disponibilidade de sachês de açúcar ou adoçante.

5.3.4 Lanche do Centro Cirúrgico

A fruta e o sanduíche deverão ser devidamente acondicionados em saquinhos individualizados e todos os itens dispostos em bandejas ou caixas apropriadas, acompanhados de talheres apropriados, quando for o caso.

5.4. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.4.1. Gêneros e Produtos Alimentícios e Outros Materiais de Consumo

5.4.1.1 Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada.

5.4.1.2 Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Decreto estadual nº 12.486, de 1978, e na Portaria CVS nº 5, de 2013.

5.4.2. Armazenamento de Gêneros e Produtos Alimentícios

5.4.2.1. Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS nº 5, de 2013.

5.4.2.2. O estoque mínimo de gêneros e de materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição e em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

5.4.3. Preparo da Alimentação

5.4.3.1. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela Portaria CVS nº 5, de 2013.

5.4.3.2. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65 °C ou inferior a 10 °C (saladas e sobremesas) até o momento final da distribuição.

5.4.3.3. Os vegetais consumidos crus deverão ser, obrigatoriamente, sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos regularizados na ANVISA e devem atender às instruções recomendadas pelo fabricante, sendo conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria CVS nº 5, de 2013.

5.4.3.4. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas.

5.4.3.5. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada.

5.4.3.6. Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo o Contratado realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

5.4.4. Distribuição das Refeições

5.4.4.1. A distribuição das refeições será de responsabilidade do Contratado, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, a temperatura e a apresentação das porções.

5.4.4.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

5.4.4.3. Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas.

5.4.4.4. Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico.

5.4.5. Controle de Segurança Alimentar

5.4.5.1. Controle Microbiológico dos Alimentos

- Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, o Contratado deverá coletar diariamente amostras das preparações, incluindo as de dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

5.4.5.2. Análise de Potabilidade de Água

- Para a análise de potabilidade de água, deverá ser realizada a coleta de amostras de pontos principais da cozinha, sendo encaminhadas para análise semestralmente, ou sempre que necessário, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

5.4.5.3. Controle Integrado de Pragas e Vetores

- O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 9, de 2000. A prescrição é de que a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados na entidade competente.

5.4.6. Higiene

A garantia da segurança dos alimentos sobre as condições higiênicas e as práticas de preparo e manipulação dos alimentos são indispensáveis para evitar a contaminação das refeições que serão servidas, devendo atentar-se para as seguintes questões:

5.4.6.1. A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade do Contratado e deverá ser executada observadas as normas da Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pelo Contratado;

5.4.6.2. Os profissionais deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela ANVISA, para o cumprimento das regras da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.4.6.3. Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pelo Contratado quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final;

5.4.6.4. Os vasilhames e caixotes pertencentes ao Contratado deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;

5.4.6.5. A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pelo Contratado, é de sua responsabilidade.

5.4.7. Instalações e Equipamentos

5.4.7.1. O Contratante colocará à disposição do Contratado as instalações do serviço de nutrição.

5.4.7.2. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias na área física e nos equipamentos serão de responsabilidade do Contratado, às suas expensas, com a prévia anuência do Contratante. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pelo Contratado.

5.4.7.3. As manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas serão de inteira responsabilidade do Contratado e deverão ser realizadas sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

5.4.7.4. A produção de refeições dentro de padrões higiênico- sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação. Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.

5.4.7.5. Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar-condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório.

5.4.7.6. Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, caso estas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha.

5.4.7.7. Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e este for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário.

5.4.8. Quadro de Pessoal

5.4.8.1. O Contratado deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente às obrigações contratuais assumidas.

5.4.8.2. O Contratado deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico (RT) devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

5.4.8.3. O Contratado deverá cuidar para que as normas e os regulamentos internos do Contratante sejam respeitados.

5.4.8.4. O controle de saúde dos empregados do Contratado, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas a exames médicos, é de responsabilidade do Contratado.

5.4.8.5. Os empregados do Contratado deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos durante o trabalho.

5.4.8.6. Os empregados do Contratado deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, sendo sua presença limitada aos seus horários de trabalho.

5.4.8.7. Os uniformes devem ser fornecidos pelo Contratado, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente, rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, assim como os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), complementando o conjunto de uniforme/funcionário para a devida execução dos serviços.

5.4.8.8. A escala de serviço mensal dos empregados do Contratado deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome e respectivos horários e função.

5.4. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

São obrigações e responsabilidades do Contratado:

5.5.1. Cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, elaborar e cumprir o Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo ao regulamento da Portaria nº 2.619, de 2011, da Secretaria Municipal da Saúde de São Paulo (SMS) quando aplicável, com suas alterações, da Portaria CVS nº 5, de 2013, e a legislação pertinente, observando, para tanto, os parâmetros mínimos para garantir a qualidade alimentar fixados em Anexo do Edital;

5.5.2. Responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

5.5.3. Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis, etc. do Contratante;

5.5.4. Complementar, se necessário e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do Contratante, podendo retirá-los ao término do contrato;

5.5.5. Efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências do Contratante, mediante prévia e expressa autorização;

5.5.6. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e os equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

5.5.7. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como pela manutenção das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;

5.5.8. Executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;

5.5.9. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados nas redes de esgoto vinculadas à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

5.5.10. Observar que os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao Contratante e disponibilizados ao Contratado deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso;

5.5.11. Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

- 5.5.12. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;
- 5.5.13. Arcar com as despesas de gás e telefone utilizados na execução do serviço;
- 5.5.14. Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- 5.5.15. Manter profissional Responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante;
- 5.5.16. Registrar seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e /ou ocupacional;
- 5.5.17. Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- 5.5.18. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações do Contratante;
- 5.5.19. Atender, de imediato, às solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- 5.5.20. Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;
- 5.5.21. Manter o perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;
- 5.5.22. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs);
- 5.5.23. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;
- 5.5.24. Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;
- 5.5.25. Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
- 5.5.26. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou do Contratado e acompanhamento por responsável do Contratado;
- 5.5.27. Submeter os cardápios ao Nutricionista do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;
- 5.5.28. Observar que o Contratado somente poderá alterar os cardápios já aprovados mediante justificativas e autorização do Contratante;
- 5.5.29. Afixar semanalmente cardápio diário completo nas dependências da unidade;
- 5.5.30. Elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428, de 1993, do Ministério da Saúde, que aprova 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", o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos" e a Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato;

5.5.31. Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

5.5.32. Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de registro na entidade competente que seja exigido pela legislação e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

5.5.33. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

5.5.34. Programar os horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, assim como os materiais, de forma a não interferir na rotina da unidade;

5.5.35. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (Portaria CVS nº 5, de 2013);

5.5.36. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

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

5.5.38. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

5.5.39. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;

5.5.40. Observar a aceitação das preparações servidas e, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

5.5.41. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;

5.5.42. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização deles na área destinada para esse fim;

5.5.43. Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados na entidade competente, quando exigido registro pela legislação;

5.5.44. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

5.5.45. Proceder à higienização dos refeitórios (mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

5.5.46. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

5.5.47. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada;

5.5.48. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados o regulamento interno do Contratante referente às normas de segurança;

5.5.49. Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

5.5.50. Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Consolidação das Leis do Trabalho, com as alterações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

5.5.51. Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nos 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho;

5.5.52. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

5.5.53. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

5.5.54. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;

5.5.55. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a Gás Natural Veicular (GNV);

5.5.56. Reconhecer que é o único e exclusivo responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às expensas do Contratado, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

5.5.57. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado;

5.5.58. Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;

5.5.59. Observar que a fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade do Contratado por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;

5.5.60. Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

5.5.61. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados;

5.5.62. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;

5.5.63. Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

5.5.64. Realizar o controle de desperdício, conforme os modelos referentes a “sobra limpa” e “resto ingestão” que integram o Edital como Anexos, com a finalidade de mensurar e evitar o desperdício de alimentos;

5.5.65. Na elaboração dos cardápios, observar os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo respeito a restrições religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;

5.5.66. Observar que a alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico;

5.5.67. Observar que as refeições deverão estar condicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento;

5.5.68. Observar que as amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e sob refrigeração por um prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;

5.5.69. Efetuar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, assim como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, com a finalidade de encaminhar as amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;

5.5.70. Durante a execução do serviço, observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013;

5.5.71. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e os formulários que compreendem as orientações para o Procedimento Operacional Padrão (POP), ambos relacionados à unidade na qual será executado o serviço, que ficarão disponibilizados para consulta pelos seus profissionais e pelos agentes responsáveis pela fiscalização sanitária, observando, para tanto, os parâmetros mínimos para garantir a qualidade alimentar fixados em Anexo do Edital.

5.5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

O Contratante responsabiliza-se por:

5.6.1. Indicar o gestor e o(s) fiscal(is) para acompanhamento da execução dos serviços objeto do contrato;

5.6.2. Expedir autorização de serviços com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis da data de início da sua execução;

5.6.3. Disponibilizar ao Contratado as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato;

5.6.4. Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;

5.6.5. Autorizar o Contratado, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;

5.6.6. Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição do Contratado.

5.6. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS ESPECÍFICAS

As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições, como alimentos, água e energia, e de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais, que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases) e resíduos sólidos. O Contratado deverá adotar as seguintes estratégias:

5.7.1. Uso Racional de Água

Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais, atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto estadual nº 48.138, de 07 de outubro de 2003.

a) Recomenda-se evitar as seguintes ações/attitudes:

- Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual destes;
- Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;
- Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
- Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
- Encher os vasilhames (bacias, panelas e caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
- Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
- Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

b) Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas, devem seguir:

- Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. No caso das verduras, iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para este fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxaguar em cuba específica ou em monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

c) Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;
- Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária, administrando o tempo para efetuar o procedimento

5.7.2. Controle de Poluição Sonora

Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel — dB(A) —, conforme Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permitem atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

5.7.3. Controle de Emissão de Poluentes. Encontra-se neste objeto as seguintes medidas:

- Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (manutenções corretivas e preventivas).

5.7.4. Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis Deve-se observar as seguintes medidas:

- Utilizar somente produtos regularizados pela ANVISA, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. A aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, se é livre de corantes, e a redução drástica de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por eles realizadas;
- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do art. 44 da Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;
- Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;
- É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

5.7.5. Uso Racional de Energia

A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviço deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto estadual nº 45.765, de 2001. Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, como:

- Desenvolver junto aos empregados programas de racionalização do uso de energia;
- Efetuar manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento das instalações energizadas;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos;
- Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- Todas as instalações (elétrica, de gás, vapor, etc.) realizadas nas dependências utilizadas pelo Contratado devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

5.7.6. Minimização da Geração de Resíduos Sólidos

Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e o seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável, e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, dentre outras. Ressalta-se que:

- Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos;
- O Nutricionista do Contratado, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;
- Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- Obriga-se o Nutricionista do Contratado a visitar o site <https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home>, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";
- As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

5.7.7. Encaminhamento dos Resíduos Sólidos Gerados para Reciclagem

Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos Sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

- **Materiais recicláveis:**

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

• **Sacos de lixo:**

Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

5.7.8. Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções

Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc., conforme a Lei estadual nº 12.047, de 12 de setembro de 2005.

5.7.9. Reutilização de Gêneros Alimentícios e de Sobras de Alimentos Tendo em vista a Lei estadual nº 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

5.8. SUGESTÕES PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIO

a) Carnes:

Quadro 5: Relação de carnes para substituição de cardápios

Preparações	Carnes
Bife à milanesa	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à parmegiana	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à rolê	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho
Bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho
Bife grelhado	Alcatra
Carne assada	Coxão duro e pernil suíno
Carne para preparações como estrogonofe e outras com molho branco	Alcatra ou frango
Espetos em geral	Coxão mole, alcatra, patinho ou linguiça
Filé de frango grelhado (sem osso e pele) à parmegiana	Frango desossado
Filé de peixe grelhado com molho	Pescada, merluza ou cação
Frango a passarinho	Frango picado
Frango assado	Coxa ou sobrecoxa
Hambúrguer e almôndegas	Coxão mole ou patinho
Linguiça	Porco/mista
Lasanha à bolonhesa	Coxão mole ou patinho

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

Nota:

Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões apresentas.

b) Saladas – Legumes/leguminosas:Abóbora;

- Abobrinha;
- Batata;
- Batata-doce;
- Berinjela;
- Cará;

- Cenoura;
- Chuchu;
- Feijão branco;
- Feijão fradinho;
- Grão-de-bico;
- Lentilha;
- Mandioca;
- Mandioquinha;
- Milho-verde;
- Pepino;
- Pimentão;
- Quiabo;
- Tomate;
- Vagem;
- Entre outros.

Nota: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos

c) Guarnição:

- Abobrinha à dorê;
- Batata (sauté, palha, chips e frita);
- Berinjela à milanesa;
- Brócolis ao alho e óleo;
- Cenoura vichy;
- Couve-manteiga refogada;
- Couve-flor com molho branco;
- Creme de milho;
- Espinafre ao alho e óleo;
- Farofa de cenoura/passas;
- Mandioca frita;
- Panaché de legumes;
- Polenta;
- Purê de batatas;
- Purê de batatas/abóbora madura;
- Purê de batatas/cenoura;
- Espaguete com orégano;
- Talharim ao alho e óleo;
- Torta de espinafre com requeijão;
- Vagem à juliana;
- Entre outros

Nota: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

d) Sobremesas – Frutas:

- Abacate;
- Pera;
- Maçã;
- Goiaba;
- Banana;
- Caqui;

- Laranja pera/bahia;
- Mamão;
- Melancia;
- Melão;
- Salada de frutas;
- Uva;
- Entre outros.

Nota: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

e)Sobremesa -Doce:

- Arroz doce;
- Doce de abóbora cremoso;
- Manjar branco com calda e ameixa;
- Mousse;
- Pavê;
- Pudim;
- Rocambole recheado com doce de leite;
- Romeu e Julieta;
- Sorvete de massa;
- Tartelete de frutas;
- Brigadeiro;
- Beijinho;
- Gelatina;
- Entre outros.

Nota: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões fornecidas.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de execução do contrato.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.12. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV);

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §2º);

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 68.220, de 2023, art. 17).

6.16. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente através do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no *Anexo VIII a X* para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.17. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

6.18. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

6.19. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

6.20. A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

6.21. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

6.22. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

6.23. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

6.24. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021. (Decreto Estadual nº 68.220 de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6)

6.25. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. (art. 47, §2º, Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017, c/c a Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 2022 e o artigo 1º, VIII, do Decreto Estadual nº 67.608 de 2023)

6.26. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.26.1. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço do Contratado, devendo:

6.26.1.1 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

6.26.1.2. Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos e utensílios;

6.26.2 A autoridade competente do Contratante poderá ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de profissionais do Contratado que estiverem sem uniforme ou crachá, que embarçarem ou dificultarem a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a exclusivo critério do Contratante, julgar inconveniente;

6.26.3. Ao Contratante é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo-lhe:

6.26.3.1 Controlar diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pelo Contratado;

6.26.3.2. Manter o registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;

6.26.3.3 Comunicar por escrito ao Contratado qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

6.26.3.4. Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

6.26.3.5. Emitir mensalmente o documento de controle de quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;

6.26.4 A ausência de comunicação, por parte do Contratante, referente a irregularidades ou falhas, não exime o Contratado do regular cumprimento das obrigações previstas no Termo de Referência e no contrato.

6.27. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.28. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.29. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

6.30. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art 18, II e III).

6.31. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV).

6.32. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.33. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação:

6.33.1 No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.33.1.1.no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.33.1.1.1 relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.33.1.1.2 Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

6.33.1.1.3 exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

6.33.1.1.4 cópia de Acordo Coletivo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Sentença Normativa vigentes, e, ao longo da vigência da contratação, do(s) instrumento(s) que o suceda(m)

6.33.1.2 entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

6.33.1.2.1. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

6.33.1.2.2. certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

6.33.1.2.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF-FGTS)

6.33.1.2.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.33.1.3. Entrega, quando solicitado pelo Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:

6.33.1.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;

6.33.1.3.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;

6.33.1.3.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.33.1.3.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

6.33.1.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

6.33.1.4. entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

6.33.1.5. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

6.33.1.6. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.33.1.7. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

6.33.1.8. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.33.2. Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item 6.33.1.1 acima deverão ser apresentados.

- 6.33.3. A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item 6.33.1.4 acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.
- 6.33.4. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.
- 6.33.5. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.
- 6.33.6. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.
- 6.33.7. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.
- 6.33.8. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Cíveis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.
- 6.33.9. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.
- 6.33.10. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).
- 6.33.11. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.
- 6.33.12. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.
- 6.33.13. A Administração contratante poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.
- 6.33.14. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada (artigo 121, 3º, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 6.33.15. Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.
- 6.33.16. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

6.33.17. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da Contratada.

6.33.18. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.33.19. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.33.20. A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

6.33.21. A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, cuja incidência se admite por força da Instrução Normativa Seges/Me nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

6.33.21. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Gestor do Contrato

6.34. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.35. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 21, II).

6.36. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX).

6.37. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VI).

6.38. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII).

6.39. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).

6.40. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e empregados, conforme previsto no Anexo do Edital para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.1.1. Aplica-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida na Avaliação da Qualidade dos Serviços. Os critérios, conceitos e itens que serão objeto de avaliação mensal estão descritos em Anexo do Edital.

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

Do recebimento

7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no primeiro de 05 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 17, X e 18, VI do Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.4. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 17, X, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023)

7.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

7.8.1. O fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.8.2. O fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.9. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

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

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

7.12. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

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

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

7.14.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

7.14.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.14.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

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

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

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

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

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

Liquidação

7.18. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.18.1. O prazo de que trata a subdivisão acima será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.19. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.19.1. o prazo de validade;

7.19.2. a data da emissão;

7.19.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.19.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.19.5. o valor a pagar; e

7.19.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.20. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.21. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.22. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/MPDG Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018 C/C Decreto Estadual nº 67.608 de 2023).

7.23. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.24. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.25. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.26. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.27. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

7.28. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (art. 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023, c/c o artigo 1º do Decreto estadual nº 32.117, de 1990), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

Forma de pagamento

7.29. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para depósito em crédito em conta corrente bancária em nome do Contratado no Banco do Brasil S/A.

7.29.1 Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do Contratado no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais–CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do art. 8º da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

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

7.31. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

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

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

8. Forma e critérios de seleção e regime

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

8.2. O regime de execução do contrato será a empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos das seções subsequentes deste item 8, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

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

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

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

8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

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

8.10. Ato de autorização para o exercício da atividade, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral

da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.17. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital quanto ao Imposto sobre operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre prestações de Serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação – ICMS, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.18. Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.20. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;

8.21. Certidão negativa de falência recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;

8.21.1 Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

8.22. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

a) Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

b) Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;

c) Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação;

8.22.1 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.22.2. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.22.3. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

8.23. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XXX deste termo de referência de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

a) A declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

b) Caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

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

8.24. O atendimento dos índices econômicos previstos nesta seção deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.25 Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia;

8.25.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.25.2. Registro ou inscrição do licitante no Conselho Regional de Nutrição, em plena validade.

Qualificação Técnico-Operacional

8.26. Comprovação de capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.26.1 Para fins da comprovação de que trata a subdivisão acima, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) com a(s) seguinte(s) característica(s) mínima(s):

8.26.1.1 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 30 (trinta) meses na prestação dos serviços similares, sendo aceito o somatório de atestados ou certidões de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os meses serem ininterruptos;

8.26.1.2. Não serão admitidos para fins de comprovação da Qualificação Técnico Operacional atestados de refeição transportada, atestado de refeição escolar e atestados de Unidades Básicas de Saúde.

8.26.1.3 Para comprovação da “capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação”, as licitantes deverão apresentar atestado(s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstre(m) que a empresa prestou serviços correspondentes a 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância, sendo estas:

Para comprovação da “capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação”, as licitantes deverão apresentar atestado(s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstre(m) que a empresa prestou serviços correspondentes a 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância, sendo estas:

8.26.1.4. Preparo e distribuição de dietas, dietas especiais para pacientes adultos, de acordo com os quantitativos e tipos de dietas descritos na Alimentação Hospitalar (ANEXO I - A do Termo de Referência) considerando o item - Estimativa diária por tipo de refeição, observando os quadros abaixo:

a)Alimentação Paciente Adulto

b)Alimentação Paciente Infantil - 0 a 01 anos

Quadro 3 - Fórmula Infantil

c)Alimentação Paciente Infantil - 01 a 12 anos

d)Posto de Manipulação de Dietas Especiais

a) Posto de Nutricionista Clínico

8.26.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5 de 2017, aplicável por força da Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 2022, c /c o art. 1º, inciso VII, do Decreto estadual nº 67.608 de 2023;

8.26.3 O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.26.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do (s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

8.27. Declaração de que o licitante possui ou instalará escritório no local município de Ferraz de Vasconcelos - São Paulo, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência;

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

Qualificação Técnico-Profissional

8.29 Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente:

8.30

a) Declaração subscrita por representante legal da licitante, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, a relação de nutricionista clinica com experiência hospitalar e/ou e ou apresentação do Currículo Vitae.

b) Declaração subscrita por representante legal da licitante, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, relação de Nutricionista Responsável Técnico: cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Nutrição.

8.30.1. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma supra deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissional (is) de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

Outras comprovações

8.31. Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do art. 117, parágrafo único, da Constituição Estadual;

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no art. 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no art. 5º-D, ambos da Lei nº 6.019, de 1974, com redação dada pela Lei nº 13.467, de 2017, quando o caso;

8.32. Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante de Anexo do Edital, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, certidão de regularidade do registro do licitante junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), com validade na data de apresentação;

8.33. Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante de Anexo do Edital, de que, por ocasião da celebração do contrato, apresentará a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

9. Estimativas do valor da contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: Item em sigilo]

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I.Gestão/Unidade: [...];

II.Fonte de Recursos: [...];

III.Programa de Trabalho: [...];

IV.Elemento de Despesa: [...];

V.Plano Interno: [...];

10.3 Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. B. RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALI

11.B RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE QUE TRATA O ART. 1º DO DECRETO ESTADUAL Nº 43.339, DE 21 DE JULHO DE 1998, E A RESOLUÇÃO SAMSP nº 16, de 1998¹

A gramatura do alimento limpo in natura refere-se ao peso do alimento antes da cocção e após o pré-preparo. Esta informação visa orientar a padronização do per capita a ser considerado antes da realização do seu cozimento.

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Código do item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3705-2 3706-0 3707-9 3708-7 16066-0	Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3685-4 3686-2	Abacaxi, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3720-6 15272-2 15274-9	Abóbora, madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	169 g	735 g
3682-0	Abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3681-1	Abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3731-1	Acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	146 g	635 g
3545-9	Açúcar refinado, conforme NTA 53	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
		kg	-	preparo	-	1.236 g
3727-3	Agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	89 g	1.161 g
3702-8	Alface crespa, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g

¹ Para maior compreensão, foram realizadas adaptações na nomenclatura das colunas da tabela de relação de gêneros e produtos alimentícios presente no Anexo I da Resolução SAMSP nº 16, de 1998.

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3701-0	Alface lisa, de 1ª Qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3740-0 16821-1	Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	5 g	2 x dia	6,4 g	389 g
3690-0	Almeirão, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	2 x semana	66 g	574 g
3989-6 3990-0 11014-0 11015-9	Arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/1988	kg	100 g	2 x dia	104 g	6.327 g
3697-8	Banana nanica, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
3737-0	Batata comum, lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	3 x semana	183 g	2.388 g
3688-9	Batata doce amarela, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	130 g	1 x semana	160 g	696 g
3691-9	Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	114 g	496 g
3736-2	Beterraba, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x semana	135 g	587 g
3725-7	Brócolis de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	229 g	996 g
01-9	Café torrado e moído, conforme NTA 44	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
3559-9	Caldo de carne, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	10,3 g
3560-2	Caldo de galinha, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	10,3 g
6358-4	Canela em pó, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	1 g
6359-2	Canela em rama, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	1 g
3687-0	Caqui, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3714-1	Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x quinzena	123 g	246 g
3815-6 3830-0	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço e cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3823-7 3825-3	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço, peito e paleta em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	Kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3831-8 3833-4	Carne dianteira, bovina, paleta e músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	128 g	4.454 g
4001-0	Carne seca – charque bovina, conforme NTA 4	Kg	100 g	1 x semana	123 g	535 g
3719-2	Cebola, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	Kg	20 g	2 x dia	26 g	1.582 g
5734-7 14420-7	Cebolinha – cheiro verde, conforme NTA 13	Kg	-	preparo	-	83 g
3700-1	Cenoura de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	1 x semana	175 g	761 g
3959-4	Chocolate em pó, solúvel, conforme NTA 40	kg	-	preparo	-	93 g
3704-4	Chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	165 g	718 g
3961-6	Coco ralado seco, puro, conforme NTA 29	kg	-	preparo	-	10 g
3693-5	Couve-flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	130 g	1 x semana	155 g	674 g
3735-4	Couve-manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	153 g	665 g
4225-0 4226-9	Cravo da Índia, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	1 g
3914-4 16641-3	Dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	120 g	1 x quinzena	124 g	248 g
5003-2	Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
11274-7	Doce em pasta marmelada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
3703-6	Escarola, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	60 g	3 x semana	72 g	940 g
3794-3	Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	150 g	1 x semana	207 g	900 g
3562-9	Extrato de tomate, conforme NTA 32	Kg	-	preparo	-	232 g
3983-7	Farinha de mandioca, conforme NTA 34	Kg	-	preparo	-	124 g
3993-4	Farinha de milho amarela, conforme NTA 34	Kg	-	preparo	-	124 g
4998-0 4999-9	Farinha de trigo especial ou comum, conforme NTA 35	Kg	-	preparo	-	312 g
3985-3 12035-9	Feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	50 g	1 x quinzena	52 g	104 g
3987-0 12042-1	Feijão branco, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	-	Preparo	62 g	-
3988-8 3986-1 12037-5 12045-6	Feijão roxo, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	50 g	2 x dia	52 g	3164 g
3767-5	Fermento biológico, conf. NTA 81	Kg	-	Preparo	-	1 g
3966-7	Fermento químico, conf. NTA 80	Kg	-	Preparo	-	2 g
4996-4	Fígado bovino resfriado, conforme NTA 3	Kg	100 g	1 x quinzena	107 g	214 g
3863-6	Frango, em peças, tipo coxa/sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	Kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3870-9 13920-3 13930-0 14782-6 14803-2	Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	Kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3992-6	Fubá de milho, conforme NTA 34	Kg	-	Preparo	-	124 g
3722-2	Laranja pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	Dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
5929-3	Leite de vaca in natura tipo c, conforme Portaria MA 1.255/1962(*)	L	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3716-8	Limão-taiti, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	-	Preparo	-	08 unidades
3809-1	Linguiça frescal, tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	120 g	1 x semana	180 g	783 g
6446-7	Louro seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	4 g
3698-6	Mandioca de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	120 g	1 x semana	158 g	687 g
3748-6 10056-0	Manga de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3566-1	Margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	10 g	2 x dia	10,3 g	627 g
3974-8 4786-4 4787-2 23212-2	Massa alimentícia seca para macarronada, conforme NTA 49	kg	80 g	1 x semana	83 g	361 g
3973-0 4788-0 4789-9 4790-2 4791-0 13946-7	Massa alimentícia para sopa, conforme NTA 49	kg	-	Preparo	-	312 g
3950-0	Mel de abelha, conforme NTA 55	kg	-	Preparo	-	108 g
3721-4	Melancia de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	325 g	1.414 g
3984-5	Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	30 g	1 x quinzena	31 g	62 g
9823-0 9824-8 9825-6 9826-4 9827-2 12016-2	Mistura em pó para gelatina (sabores diversos) conforme NTA 79	kg	20g	10 x mês	21 g	210 g
5000-8	Óleo de soja refinado, conforme NTA 50	l	30 ml	2 x dia	31 ml	1.886 ml
6444-0	Orégano seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	5 g
10825-1	Ovos tipo grande, branco, conforme resolução MA 5/1991	dúzia	02 unidades	1 x semana	02 unidades	09 unidades

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
3750-8	Ovos tipo médio, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	-	Preparo	-	06 unidades
3976-4	Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	50 g	3 x dia	51 g	4.654 g
3895-4	Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	141 g	613 g
3885-7	Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3890-3	Peixe tipo pescada-branca, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3724-9	Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	2 x semana	124 g	1.079 g
6447-5	Pimenta do reino em pó, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	10 g
6551-0	Pimenta vermelha picante de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	-	Preparo	-	2 g
3741-9	Pimentão verde de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	151 g	657 g
3954-3 11280-1 11281-0 11282-8	Pó para preparo de pudim (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20 g	10 x mês	21 g	210 g
3752-4	Queijo tipo muçarela, em peça, conforme NTA 11	kg	25 g	Preparo 2 x semana	26 g	226 g
3753-2	Queijo tipo parmesão, conforme NTA 11	kg	10 g	2 x semana	10,6 g	92 g
3754-0	Queijo tipo prato, conforme NTA 11	kg	50 g	2 x semana	53 g	461 g
3718-4	Quiabo de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	122 g	531 g
3747-8	Repolho de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	135 g	587 g
3949-7	Sagu, conforme NTA 37	kg	20 g	1 x semana	21 g	91 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	8 g	2 x dia	8,3 g	505 g
5762-2	Salsa, cheiro-verde, conforme NTA 13	kg	-	Preparo	-	83 g

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

Código do item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3948-9	Salsicha tipo Viena ou Frankfurt, conforme NTA 5	kg	100 g	1 x semana	104 g	452 g
3547-5 3548-3 3549-1 3550-5 3551-3 11956-3 17058-5 17065-8	Suco de frutas concentrado (sabores diversos), conforme NTA 24	l	20 ml	2 x dia	21 ml	1.278 ml
3709-5	Tangerina cravo de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3710-9	Tangerina murcote de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3711-7	Tangerina ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3713-3	Tomate maduro de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	60 g	Preparo 15 x mês	71 g	1.065 g
3712-5	Tomate para salada de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	90 g	3 x semana	106 g	1.383 g
3843-1	Toucinho defumado (bacon), conforme NTA 4	kg	-	Preparo	-	60 g
3689-7	Uva Niágara, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	200 g	1 x semana	242 g	1.053 g
3699-4	Vagem de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	110 g	478 g
3555-6	Vinagre de vinho, conforme NTA 72	l	10 ml	2 x dia	10,3 ml	627 ml
3556-4	Xarope de groselha, conforme NTA 62	l	-	Preparo	-	94 ml

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

Quadro 7: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Panificação

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
4998-0 4999-9	Farinha de trigo comum ou especial, conforme NTA 35	kg	-	Panificação	-	3.120 g
3967-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	-	312 g
6325-8	Melhorador tripla ação, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	-	16 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	-	Panificação	-	125 g

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Eventos

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
14745-1	Amendoim sem casca, conforme NTA 33	kg	60 g	Festa Junina	66 g	-
3962-4	Frutas cristalizadas, conforme NTA 18	kg	50 g	Natal e Ano Novo	50 g	100 g
3980-2	Milho de pipoca, conforme NTA 33	kg	50 g	Festa Junina	52 g	-
3979-9	Panetone, conforme NTA 47	kg	200 g	Natal e Ano Novo	210 g	420 g
3965-9	Pinhão	kg	200 g	Festa Junina	296 g	-
3552-1 3553-0 3554-8	Refrigerante, conforme NTA 61	l	250 ml	Natal e Ano Novo	250 ml	500 ml
3964-0	Uva passa, conforme NTA 19	kg	50 g	Natal e Ano Novo	50 g	100 g

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024

Quadro 9: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

(continua)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3578-5	Adoçante em sachê, conforme NTA 83	Unidade	8 g	3 x dia	8,2 g	748 g
3577-7	Adoçante líquido, conforme NTA 83	ml	-	3 x dia	-	15 ml
3981-0 3982-9	Amido de arroz, conforme NTA 37	kg	15 g	2 x semana	15,3 g	133 g
3991-8	Amido de milho, conforme NTA 37	kg	10 g	2 x semana	10,2 g	89 g
5001-6	Aveia laminada, conforme NTA 33	kg	20 g	1 x semana	23 g	100 g
3695-1	Banana maçã de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3696-0	Banana prata de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3969-1 23201-7	Bolacha com sal (água e sal), conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3968-3 24-829-0	Bolacha doce tipo maizena ou Maria, conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3972-1	Bolacha sem sal (água), conforme NTA 48	kg	40 g	3 x semana	41 g	535 g
3998-5	Chá preto, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
3999-3	Erva-mate, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
010445-9 10447-7 10485-5 10449-3 10450-7 10482-5	Geleia de frutas, dietética, (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	30 g	2 x semana	37 g	322 g
3723-0	Laranja lima, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
24979-3	Leite em pó desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962	kg	31,2 g	2 x dia	32 g	1.947 g
24998-0	Leite in natura desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962 (*)	kg	250 ml	2 x dia	252 ml	15.332 l
3743-5 3744-3 3745-1	Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	3 x semana	01 unidade	13 unidades

Para a gramatura de cada refeição *per capita* constante deste Edital, consideram-se os alimentos crus com o seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.

C. MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

Obs.: Aqui é apresentado apenas um modelo. Cada Unidade Contratante deverá adaptar este modelo às suas necessidades, indicando os quantitativos estimados de refeições que pretende contratar. A planilha deve explicitar o tipo exigido de refeição, os quantitativos estimados, o prazo contratual em dias, e campos em branco para futuro preenchimento pelo licitante do preço unitário de cada tipo de refeição, e dos valores por item e totais da contratação (em R\$), por mês e no universo de 30 meses. A Unidade Contratante também deverá incluir no edital modelo de planilha de custos e formação de preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final no momento indicado no instrumento convocatório.

D.DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DA MINUTA DE CONTRATO

Obrigações específicas do Contratado: A responsabilidade técnica dos serviços caberá ao(à) Nutricionista [nome e nº do CRN]. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao Contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum-vitae* do profissional indicado para a função de responsável técnico, e da respectiva documentação do CRN.

Disposição específica sobre a disciplina dos preços: Os preços das dietas especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas normais.

E. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS

1.INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão do contrato de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados. As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pelo(s) fiscal(is) do contrato, gerando relatórios mensais da prestação dos serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2.OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pelo Contratado na execução do contrato de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.

3.REGRAS GERAIS

A avaliação do Contratado na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados se faz por meio da análise dos seguintes aspectos:

- a)Desempenho profissional;
- b)Desempenho das atividades;
- c)Gerenciamento.

4.CRITÉRIOS

No formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Muito Bom”, “Bom”, “Regular” e “Péssimo”, respectivamente.

Critérios da pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados:

- Muito Bom: 3 (três) pontos;
- Bom: 2 (dois) pontos;
- Regular: 1 (um) ponto;]
- Péssimo: 0 (zero) pontos.

4.1 Condições Complementares

4.1.1 Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com o Contratado em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando a que o Contratado corrija faltas, falhas e irregularidades quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

4.1.2 Sempre que o Contratado solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, essa solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5.COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

5.1. Desempenho Profissional

Item	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação, atendimento ao público, postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	100%

5.2. Desempenho das Atividades

Item	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

5.3. Gerenciamento

Item	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

5.4. Manutenção

Item	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

6. RESPONSABILIDADES

6.1 Fiscal(is) do Contrato

Fiscal administrativo do contrato: responsável pela verificação da efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS, bem como quanto a outros aspectos administrativos do cumprimento do contrato, e pela informação de todas as circunstâncias relevantes ao fiscal técnico para que este preencha o Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços e consolide a avaliação de desempenho do Contratado;

Fiscal técnico do contrato: responsável pela avaliação da execução do objeto e do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados, pela consolidação da avaliação de desempenho do Contratado com a inclusão da avaliação dos aspectos administrativos feita pelo fiscal administrativo, pela elaboração do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, com a apresentação das justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois), pelo encaminhamento de uma via do Formulário e das justificativas ao Contratado, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato.

6.2 Gestor do Contrato

Responsável pela verificação das avaliações recebidas;

Responsável pela aplicação na medição correspondente do respectivo percentual de liberação da fatura, que ensejará descontos a depender do desempenho, garantindo a defesa prévia ao Contratado;

Responsável pelo encaminhamento para conhecimento à autoridade competente;

Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, com a garantia da defesa prévia ao Contratado; e

Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7.DESCRICÃO DO PROCESSO

7.1 Cabe à Unidade responsável, por meio do(s) fiscal(is) do contrato e com base no Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Contratado.

7.2 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico, com o auxílio do fiscal administrativo nos termos do item 6, deve encaminhar, com observância dos prazos do Termo de Referência, os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um), para o gestor do contrato, bem como deve encaminhar 1 (uma) via do Formulário e das justificativas ao Contratado.

7.3 Mensalmente, o gestor do contrato verificará a avaliação de desempenho do Contratado realizada pelo(s) fiscal(is) com base em todos os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados durante esse período.

7.4 De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição correspondente o respectivo percentual de liberação da fatura conforme previsto neste procedimento, que ensejará descontos a depender do desempenho, cabendo ao gestor do contrato garantir a defesa prévia ao Contratado.

7.15 Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente ao Contratado, no fechamento das medições, o Quadro-resumo demonstrando, de forma acumulada e mês a mês, a performance global do Contratado em relação aos conceitos alcançados por ele.

7.6 Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro-resumo e conceituando o Contratado como segue:

Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando o Contratado obtiver nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8;

Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando o Contratado, apesar de obter nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8;

Conceito Geral Péssimo e Desempenho não Recomendado: quando o Contratado, além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8.

8.PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

8.1 As faturas apresentadas pelo Contratado ao Contratante, para fins de pagamento, ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos Serviços, conforme a tabela a seguir:

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 6,75 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

8.2 O

gestor do contrato apurará o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 acima e no Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9.ANEXOS DESTE DOCUMENTO

9.1 Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços.

9.2 Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços.

9.3 Relatório das Instalações e Quadro-Resumo.

9.1 Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratado:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso	Nota	Subtotal
	(a)	(b)	(c=axb)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%		
Uniformes e identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso	Nota	Subtotal
	(a)	(b)	(c=axb)
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso	Nota	Subtotal
	(a)	(b)	(c=axb)
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%		
Total			

Grupo 4 – Manutenção	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			

Nota Final (Somatório dos Grupos 1, 2, 3 e 4)			
---	--	--	--

Nota Final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável do Contratado:
-------------	--	-----------------------------------	--

9.2 Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo.

Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Cumprimento das atividades	<p>Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <p>() Programação das atividades de nutrição e alimentação;</p> <p>() Elaboração de cardápio completo (semanal, quinzenal ou mensal);</p> <p>() Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; () Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</p> <p>() Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;</p> <p>() Pré-preparo e cocção dos alimentos;</p> <p>() Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;</p> <p>() Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais;</p> <p>() Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;</p> <p>() Controle bacteriológico dos alimentos;</p> <p>() Afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de jejum, almoço e jantar;</p> <p>() Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; e destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.</p>
Qualificação/atendimento ao público/postura	<p>() Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pelo Contratado; () Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista;</p> <p>() Manipulação de alimentos;</p> <p>() Conduta dos empregados do Contratado com o cliente e com o público.</p>
Uniformes e identificação	<p>() Uso de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;</p> <p>() Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;</p> <p>() Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes e rede de malha fina para proteção dos cabelos.</p>

Grupo 2 –	
Desempenho das Atividades	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Pêssimo (0)
Refeições servidas	<p>Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos:</p> <p>() Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto — qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários —, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);</p> <p>() Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;</p> <p>() Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); () Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.</p>
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à:</p> <p>() Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial — cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições de embalagem e com a devida rotulagem);</p> <p>() Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);</p> <p>() Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;</p> <p>() Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).</p>
Condições higiênicas e de armazenamento	<p>Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, quais sejam:</p> <p>() Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;</p> <p>() Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</p> <p>() Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e</p> <p>() Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).</p>

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Periodicidade da supervisão	() Execução de supervisão por parte do Contratado e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	() Administração das atividades operacionais; () Monitoramento desde higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte, até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, esterilização, resfriamento, refrigeração e reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais.
Atendimento às solicitações	() Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato.
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	() Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte do Contratado em conformidade com a disciplina do modelo de gestão do contrato do Termo de Referência que compõe Anexo do Edital.

Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Manutenção preventiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção preventiva por parte do Contratado e na periodicidade acordada; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte do Contratado e na periodicidade acordada.
Manutenção corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção corretiva por parte do Contratado; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte do Contratado.

9.2 RELATÓRIO DAS INSTALAÇÕES E QUADRO-RESUMO – SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS.

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Subtotal Grupo 4	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)
Avaliação Global					

Quadro-resumo

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Grupo 4													
Total													

B.CHECKLIST DE CONTROLE DE PONTOS CRÍTICOS

Orienta-se que o Nutricionista do Contratado responsável pela unidade realize o *checklist* uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

Quadro 10: Checklist de controle de pontos críticos

Checklist – Lista de Pontos de Controle no Preparo das Refeições			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo checklist:			
Cozinha ()			
A – Higiene pessoal	Não Conforme	Conforme	Providências
1 – Mãos lavadas e higienizadas			
2 – Presença de adornos			
3 – Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4 – Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B – Higiene do ambiente e área física	Não Conforme	Conforme	Providências
1 – Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias e armários)			
2 – Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3 – Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4 – Acessórios (esponjas, porta-sabão e tábuas de corte)			
5 – Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6 – Ventilação e iluminação			
7 – Limpeza das bancadas, balcões e pias			
8 – Higiene das lixeiras			
9 – Retirada dos resíduos (lixo)			
10 – Controle de dedetização (pragas e vetores)			
Observações			
C – Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Não Conforme	Conforme	Providências
1 – Hortifrúts lavados corretamente			
2 – Arroz e feijão escorridos e lavados corretamente			
3 – Organização da despensa – alimentos por categoria/lote			
4 – Controle de validade dos alimentos			
5 – Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6 – Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7 – Reaproveitamento de alimentos			
8 – Armazenamento dos congelados			
9 – Risco de contaminação cruzada			
10 – Higienização das mãos no preparo dos alimentos			
11 – Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			
D – Local e segurança no trabalho	Não Conforme	Conforme	Providências
1 – Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2 – Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3 – Utilização de botas antiderrapantes			
4 – Utilização de avental			
5 – Utilização de toucas e luvas			
6 – Organização geral das dependências da unidade			
7 – Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			
E – Relacionamento	Não Conforme	Conforme	Providências
1 – Relacionamento entre a equipe			
2 – Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			
Assinatura			

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA

F .

Orienta-se que o profissional do Contratado registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados quanto à sobra limpa, ou seja, alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que serão servidas.

O profissional designado pelo Contratado ao final de cada refeição deverá pesar a sobra limpa acondicionada em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem. Esse procedimento tem a finalidade de auxiliar o Nutricionista no planejamento das refeições e de controlar o desperdício de alimentos.

Quadro 11: Modelo de controle de desperdício – Sobra limpa

Formulário de Controle de Desperdício Sobra Limpa	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

G.MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – RESTO INGESTÃO

Orienta-se que o profissional do Contratado registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados pelos comensais.

O profissional do Contratado, ao final de cada refeição, deverá retirar o saco de lixo da lixeira do refeitório e pesá-lo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem a finalidade de controlar e incentivar o consumo total da refeição que for servida diariamente.

Quadro 12: Modelo de controle de desperdício – Resto ingestão

Formulário de Controle de Desperdício Resto Ingestão	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

H. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR

Para a execução da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, o Contratado deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros, assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN-3).

O Contratado deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos. O Nutricionista responsável técnico pertencente ao quadro operacional do Contratado deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS nº 5, de 2013, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APPCC). Entende-se como pertencente ao quadro do Contratado o profissional na condição de empregado, sócio, diretor, empresário ou profissional autônomo com contrato de prestação de serviços.

O Manual de Boas Práticas e POPs deverão ficar à disposição na Unidade para consulta dos profissionais da prestação de serviços, fiscal(is) do contrato e das autoridades sanitárias competentes.

1.RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS NECESSÁRIOS PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1 Recebimento

Todos os produtos adquiridos deverão ser inspecionados no recebimento, independentemente de serem entregues pelo centro de distribuição próprio do Contratado ou diretamente pelo fornecedor, incluindo os de hortifrúti. Na inspeção devem ser avaliados os seguintes itens:

Condições do transporte dos produtos;

Condições das embalagens, que devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;

Condições gerais dos produtos, que não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, no aroma, na textura, no odor e na aparência geral;

Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na nota fiscal ou nota de remessa;

Datas de fabricação e validade dos alimentos recebidos, que devem estar dentro do prazo de validade;

Conforme a Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, recomenda-se seguir as orientações do quadro abaixo.

Quadro 13: Temperatura para recebimento de alimentos

Alimentos	Temperatura em Graus Celsius
Carnes e aves	Máxima de 4 °C
Frutos do mar e peixes frescos	Máxima de 2 °C
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máxima de 4 °C
Ovos	Máxima de 10 °C
Frutas, verduras e legumes higienizados	Máxima de 5 °C

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

Recomenda-se seguir as orientações do quadro abaixo para verificar as características sensoriais dos produtos no ato do recebimento dos produtos. Seguem alguns exemplos:

Quadro 14: Características sensoriais solicitadas para o recebimento de produto

Produtos	Características		
	Aspecto	Odor	Consistência
Carne bovina	Cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa
Carne suína	Cor vermelho pálido. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa. Verificar ausência de formações redondas brancas de cisticercos
Aves	Cor amarelo rosado. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa
Peixes	Cor branca ou ligeiramente rósea para filés. Peixes inteiros devem ter as escamas brilhantes e bem aderidas, guelras vermelho vivo, úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes	Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas	Firme, não amolecida e não pegajosa. Em peixes inteiros, a carne deve estar presa à espinha
Embutidos	Cor característica de cada produto, sem manchas pardas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas	Característico, sem odor de Ração	Firme e não pegajosa
Leite	Cor branca leitosa	Característico	Líquido homogêneo
Queijo minas frescal	Cor esbranquiçada e homogênea. Crosta inexistente ou fina	Suave e característico	Branda e macia
Muçarela	Cor branca a amarela. Não possuir crosta, podendo apenas apresentar aberturas irregulares	Láctico, pouco perceptível	Semidura e semisuave. Textura fibrosa, elástica e fechada
Queijo Prato	Cor amarelo palha. Crosta inexistente ou fina, lisa e bem formada, podendo ser revestido de parafina	Característico	Semielástica, tendente à macia, amanteigada

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

1.1.1 Ações na Ocorrência de Produtos Não Conformes

Na ocorrência de divergência entre produtos descritos no boleto e os produtos recebidos, o gestor do contrato deverá registrar em todas as vias do boleto ou nota fiscal os produtos não recebidos. Assim, a entrega poderá ser feita posteriormente.

Os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, incluindo aqueles destinados à devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, estejam rasgadas ou furadas; incluindo latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

1.2 Armazenamento

O local deve estar limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico. Recomenda-se retirar os gêneros alimentícios da embalagem secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes, e agrupar os alimentos por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados etc.), em prateleiras ou paletes, afastados a pelo menos 10 cm da parede e 25 cm do piso. O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e em altura que não prejudique as suas características.

1.2.1 Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos

Os produtos químicos deverão ser armazenados em local específico, distante dos produtos alimentícios. Seu manuseio deve ser feito utilizando-se luvas de borracha, a fim de evitar irritações na pele e acidentes.

Os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, ou seja, em local diferente.

1.2.2 Armazenamento de Materiais Descartáveis

Os materiais descartáveis devem ser armazenados à temperatura ambiente e em locais adequados.

1.2.3 Armazenamento à Temperatura Ambiente

Os produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento são armazenados à temperatura ambiente (estoque seco).

A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS). As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto, e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade.

1.2.4 Armazenamento Sobre Temperatura Controlada

Os produtos perecíveis, principalmente os de alto risco (derivados do leite, peixes e aves), devem ser armazenados em um refrigerador para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde humana. Os alimentos somente devem ser colocados nos equipamentos de refrigeração ou congelamento após o devido resfriamento, devendo ser organizados em forma de cruz, permitindo a passagem de ar frio.

Os alimentos congelados devem permanecer nas temperaturas adequadas e respeitar os prazos de validade informados abaixo.

Quadro 15: Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade

Alimentos congelados	Prazo de validade
0 °C a -5 °C (entre 0 e 5 graus negativos)	10 dias
-6 °C a -10 °C (entre seis e 10 graus negativos)	20 dias
-11 °C a -18 °C (entre onze e dezoito graus negativos)	30 dias
< -18 °C (menor que dezoito graus negativos)	90 dias

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

1.3 Controles de Segurança Alimentar

1.3.1 Controle Bacteriológico/Microbiológico da Alimentação e da Água a serem Fornecidas

Deverá ser realizado mensalmente ou a qualquer momento, em casos de toxinfecções alimentares. No que diz respeito à água a ser consumida, deverá seguir a Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde.

1.3.2 Controle de Temperatura de Alimentos Prontos com Termômetros

Durante a execução do serviço, o Contratado deverá monitorar as temperaturas da alimentação para o acondicionamento adequado das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.

Os termômetros utilizados para medir a temperatura dos alimentos devem ser periodicamente aferidos por meio de equipamentos próprios e por empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso. O controle de temperatura de cada refeição deverá ser registrado diariamente e arquivado junto ao Manual de Boas Práticas.

1.3.3 Controle de Amostras

As amostras deverão ser colhidas diariamente em recipientes esterilizados. Deverão ser retiradas amostras de todos os componentes do cardápio e de todas as refeições que serão transportadas. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100 g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas sob refrigeração até 4 °C ou sob congelamento a -18 °C. Os líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração.

A coleta de amostras deverá seguir a seguinte técnica:

Identificar com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela colheita as embalagens ou sacos esterilizados ou desinfetados;

Proceder à higienização das mãos;

Abrir a embalagem sem tocá-la internamente ou soprá-la. Colocar a amostra do alimento;

Retirar o ar e vedar, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.

As amostras das refeições deverão ser colhidas diariamente pelo Contratado no ato da confecção das refeições da alimentação, e também pelo Contratante no recebimento das refeições em suas unidades.

1.3.4 Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem

O Contratado deverá atentar-se para a validade do produto após a abertura da embalagem, identificando este com a etiqueta de controle de validade. Essa etiqueta deverá seguir o modelo abaixo.

Quadro 16: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade

Etiquetas de Identificação de Controle de Validade			
Nome do Produto	Data de Fabricação	Data de Validade	Lote

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

1.4 Processo Operacional Padronizado (POP)

O objetivo básico deste documento é garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar uma atividade. Esses documentos deverão estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos profissionais do Contratado e às autoridades sanitárias.

A Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, determina que, no mínimo, deverão existir na unidade os seguintes POPs: POP relacionado à saúde dos profissionais, especificando exames médicos realizados e a periodicidade, além de contemplar as medidas a serem adotadas no caso de problemas detectados; POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, devendo conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e calibração de equipamentos; POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, que deve contemplar medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

1.4.1 Parâmetros de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras

A higienização desse grupo de alimentos é uma etapa de pré-preparo essencial para a prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam em si grande quantidade de resíduos orgânicos provenientes da lavoura ou dos estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grandes cargas microbianas.

Para o preparo de saladas e outros pratos que levam frutas, legumes e verduras frescas, ou seja, sem o uso de calor (cozimento, forneamento, fritura etc.), há a necessidade de realizar a higienização adequada. Deve-se adotar o seguinte procedimento:

Desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas; Lavar em água corrente, escorrendo os resíduos;

Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável – mín. 100 e máx. de 250 ppm);

Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;

Manter a turvação da solução e a presença de resíduos;

Enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

1.4.2 Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios

Conforme determinação da Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, a higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância. Porém, além dessa rotina, deve-se também:

Remover o lixo diariamente, quantas vezes for necessário, armazenando-o em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais; Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho.

Não é permitido nos procedimentos de higiene

Varrer a seco as áreas de manipulação;

Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;

Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios no envase de produtos de limpeza;

Usar na área de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

a)Higienização das Áreas e Instalações

A adoção de procedimentos de higienização adequados e eficazes é fundamental na inocuidade, em ausência de perigos físicos, químicos e biológicos em níveis que poderão ocasionar danos à saúde do indivíduo, considerando, portanto, a base para a qualidade e segurança alimentar.

O Contratado deverá garantir que os procedimentos de higienização não interfiram nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos e preservem sua pureza e suas características microbiológicas.

Para tanto, o Contratado deve:

Apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, dos equipamentos, das copas e dos refeitórios;

Assegurar que os produtos utilizados na higienização sejam de boa qualidade 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 vetados pelo Contratante;

Manter o piso sempre seco, sem acúmulos de água;

Realizar o polimento de bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

Higienizar periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

Responsabilizar-se pela higienização do refeitório, inclusive pela manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;

Instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário, e abastecê-los com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pelo Contratado nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 17: Tabela de higienização das instalações

Local	Frequência de Limpeza	Produtos
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Azulejos	Diária e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (mensal) ou quaternário de amônia (diário)
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro com alto teor de ativos desengordurantes
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio. Obs.: enxágue com pouca água
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Mesas e cadeiras (refeitório)	Diariamente	Produto à base de peróxido de hidrogênio
Tubulações externas	Bimestral	Detergente com alto teor de ativos desengordurantes
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico) e neutralizador de odores
Tubulações internas	Semestral	Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico)
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Depósito de lixo	Diariamente e no início de cada turno	Detergente neutro, desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário) e neutralizador de odores, sacos plásticos a serem colocados

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

a)

Higienização dos Equipamentos e Utensílios

Todos os equipamentos, utensílios e materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, com alto teor ativo de desengordurante, quando for o caso;

As louças, os talheres e as bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70%;

Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;

As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;

Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e, quando for o caso, utilizar detergente com alto teor de desengordurante. Após enxágue, pulverizar com álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio;Após o processo de higienização, os utensílios e os equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;

Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes sempre que necessário;

Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema *cross hatch*.

Deverá ser desprezado após sua utilização.

O quadro a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pelo Contratado nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 18: Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Louças, talheres, bandejas e baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70%
Placas, formas, assadeiras etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diária e após o uso	Desincrustante
Chapa	Após o uso	Detergente desincrustante
Fogão	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante e desincrustante, quando necessário
Forno	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante e desincrustante, quando necessário
Carrinhos de transporte em geral	Diária e após o uso	Detergente neutro e álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente desinfetante clorado
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente com alto teor de desengordurante
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro
Balanças	Antes e após o uso	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Freezer	Diária, semanal e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes da utilização, se necessário	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado
Caixas de polietileno e grades	Diária e semanal	Detergente desinfetante clorado
Exaustão (cozimeiras e coifas) e telas	Semanal	Detergente desincrustante

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024

O quadro a seguir apresenta os procedimentos e a periodicidade para a rotina de limpeza do reservatório de água, troca de filtro e processo de desratização.

Quadro 19: Rotina de limpeza da cozinha e despensa

Periodicidade	6 Meses
Limpeza da caixa d'água	Os reservatórios de água da unidade devem ser higienizados em intervalos constantes. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização, que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização (SANTOS JÚNIOR, 2008) ² .
Troca dos filtros	Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada.
Desratização	A desratização deve ser feita por empresa especializada. Ao contratar a empresa, verificar os produtos utilizados e se são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da unidade, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

c) Utensílios de Higienização

Os utensílios para a higienização devem ser constituídos de material aprovado, mantidos em condições adequadas e apropriadamente higienizados, de modo que não se tornem fontes de contaminação dos alimentos. Os utensílios utilizados na higienização das áreas de manipulação de alimentos devem ser exclusivos, não podendo ser utilizados na higienização de sanitários ou vestiários.

Vassoura: Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimentos laváveis. Devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou de alumínio, e as cerdas devem ser de nylon ou outro material não-orgânico. Caso apresente deformações, devem ser imediatamente substituídas.

Baldes: Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras, e ser adequadamente lavados após o uso e mantidos secos. A substituição destes deve ocorrer quando apresentarem sinais de deformação.

Panos: Os panos de uso exclusivo para o chão devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de molho com detergente por um período máximo de 6 horas, e então lavados com novo detergente e depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados (SANTOS JÚNIOR, 2008).

Rodos: Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Os cabos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio, não devendo ser de madeira. Devem ser higienizados periodicamente e guardados completamente secos (SANTOS JÚNIOR, 2008).

1.5 Higiene Pessoal

1.5.1 Higiene Pessoal

As unhas dos manipuladores devem ser mantidas sempre limpas, curtas e sem esmalte. Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente presos e protegidos por touca. Não é permitido o uso de bigode ou barba. Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando adornos (brincos, anéis,

correntes, relógios, pulseiras ou piercing). Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando maquiagens de qualquer tipo, perfumes e cremes tanto para pele quanto para o cabelo.

1.5.2 Uniformização

Os manipuladores de alimentos deverão utilizar a uniformização completa para permanecer na cozinha, fazendo uso de: touca protetora capilar, avental branco e sapato fechado antiderrapante. Os aventais devem estar em bom estado de conservação, limpos e trocados diariamente. Aventais de PVC devem ser utilizados somente na higienização dos utensílios, pois seu uso é proibido quando próximo à fonte de calor. O uso de luvas deve ser controlado, não eximindo o manipulador de higienizar as mãos. Deve ser obrigatório na manipulação de alimentos prontos para consumo que tenham ou não sofrido tratamento térmico. Deve-se trocar as luvas ao manipular alimentos crus e em seguida os alimentos prontos para consumo. É proibido o uso de luvas descartáveis junto a superfícies quentes, equipamentos emissores de calor e no uso de água quente.

1.5.3 Guarda de Objetos

As vestimentas e os objetos pessoais deverão ser guardados em armários próprios. O profissional não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de manipulação ou na despensa.

1.5.4 Hábito de Fumar

Fumar cigarros, charutos ou cachimbos nos ambientes de manipulação de alimentos é uma prática ilegal.

1.5.5 Visitantes das Áreas de Manipulação de Alimentos

Ao visitar as dependências da cozinha, os visitantes devem utilizar touca protetora e sapato fechado.

1.5.6 Higiene das Mãos

A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, uma vez que não oferecem riscos de agressão à pele dos profissionais. Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, visto que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos. De acordo com a Portaria CVS nº 5, de 2013, devemos higienizar as mãos nas seguintes situações:

Sempre que se iniciar o trabalho

Sempre que se apresentarem sujas

Sempre que mudar de tarefa;

Depois de manipular alimentos crus;

Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;

Sempre que utilizar as instalações sanitárias;

Depois de mexer em cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;

Depois de comer;

Depois de fumar;

Depois de manipular e/ou transportar lixo; Depois de manipular produtos químicos (limpeza e desinfecção).

a) Técnica para Higienização das Mãos

De acordo com a Portaria CVS nº 5, de 2013, devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

As mãos devem ser higienizadas como se segue:

Umedecer as mãos e o antebraço com água, lavar com sabonete líquido, neutro e inodoro.

Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico;

Enxaguar bem as mãos e antebraços;

Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado;

Aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente. Os antissépticos permitidos são: álcool 70%, soluções iodadas, clorexidina ou outros produtos aprovados pela entidade competente para esta finalidade.

Orienta-se que os sabonetes líquidos antissépticos sejam utilizados exclusivamente nas áreas para a lavagem das mãos. É proibida sua utilização em pias de manipulação de alimentos devido ao alto risco de contaminação da alimentação que será produzida.

A imagem a seguir apresenta o procedimento correto para lavagem das mãos.

Figura 1: Procedimentos para lavagem das mãos



Fonte: Imagem retirada do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): <https://portal.anvisa.gov.br>.

1.6. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Exames Previstos na Legislação Vigente

As Normas Regulamentadoras nº 1 (NR1) e nº 7 (NR7), com a redação atualmente vigente em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego, determinam as hipóteses em que se exige a realização do Programa de

Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Esse controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de riscos ocupacionais.

Fica a cargo do Contratado a realização dos exames médicos e laboratoriais nos profissionais envolvidos na prestação dos serviços. A periodicidade deve ser anual e, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais, conforme estabelecido na Portaria do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) nº 5, de 19 de abril de 2013. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O PCMSO e os exames previstos na legislação vigente fornecerão subsídios para garantir que os profissionais em situações patológicas sejam afastados ou designados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza, conforme Portaria CVS nº 5, de 2013.

As medidas de segurança e saúde no trabalho devem observar o disposto nas Normas Regulamentadoras vigentes. O controle de saúde ocupacional deverá ser planejado e implantado com base nos riscos à saúde dos trabalhadores.

As medidas de segurança e saúde no trabalho deverão ser realizadas em conformidade com as normas vigentes, ficando a cargo do Contratado, e sua comprovação documental deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O manipulador de alimentos não deve ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias.

1.7. Avaliação e Controle das Exposições Ocupacionais e Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR)

As Normas Regulamentadoras nº 1 (NR1) e nº 9 (NR9), com a redação atualmente vigente em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego, determinam as hipóteses em que se exige a realização de Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), e medidas de avaliação e controle das exposições ocupacionais, como parte integrante do conjunto das iniciativas no campo da preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores.

2. ORIENTAÇÕES PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

2.1. Doenças Transmitidas por Alimento (DTA)

Nos casos de DTA em que se suspeita de que algum alimento, pronto ou semipronto, tenha sido responsável por mal-estar, desconforto ou outros sintomas causados nos comensais envolvidos, o Contratado deverá seguir os seguintes procedimentos: Notificar imediatamente ao Nutricionista para que sejam tomadas providências; O Nutricionista responsável deverá relatar, em seguida, o fato ao laboratório de análise de alimentos; O Nutricionista deverá orientar aos profissionais do Contratado a retirada imediata da preparação e seus ingredientes (matérias-primas) do serviço, coletando amostras das refeições servidas no dia; orientando o congelamento destas, identificando-as como “para análise” e com data, assim como encaminhar água de abastecimento para análise.

2.2. Prevenção da Contaminação Cruzada

A contaminação cruzada pode ser evitada desde que sejam tomados alguns cuidados:

O armazenamento dos alimentos já preparados não deve ser feito juntamente com os alimentos crus;

Os utensílios (talheres, tábuas de corte, panelas, potes plásticos etc.) utilizados para manipular alimentos devem ser higienizados antes de se manipular outro tipo de alimento;

As superfícies utilizadas na manipulação de alimentos devem ser higienizadas constantemente; Os manipuladores devem seguir as orientações de higiene pessoal, principalmente com relação à higiene das mãos, lavando-as a cada mudança de atividade.

2.3. Ações para Preparo dos Alimentos

2.3.1. Descongelamento

Os produtos deverão ser descongelados antes de receberem tratamento térmico. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C, conforme determinação da legislação vigente, Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.

2.3.2. Pré-preparo

Compreende todas as etapas anteriores ao preparo dos alimentos, entre elas: descongelamento ou dessalga, higienização, eliminação de cascas **e sementes, fracionamento e moldagem e tempero.**

2.3.3. Higienização dos Produtos Enlatados

A higienização das latas é essencial para prevenir a contaminação dos alimentos. A higienização das latas deve ser feita do seguinte modo: remover o rótulo, lavar as latas debaixo da torneira, utilizando esponja e sabão, enxaguar em água corrente e retirar o excesso de água. Não secar com pano. Assim, a lata estará pronta para ser aberta.

2.3.4. Higienização de Hortifrúti

A higienização de hortifrúti é uma etapa do pré-preparo essencial para prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam resíduos provenientes da fazenda ou de estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grande carga microbiana. Somente após a higienização se deve proceder às operações seguintes, de corte e porcionamento, conforme descrito abaixo:

1. passo: higienize adequadamente as superfícies em que será feito o pré- preparo dos hortifrúti;
- 2.passo: deposite os hortifrúti;
- 3.passo: retire as partes estragadas ou que não serão utilizadas dos hortifrúti manualmente ou com auxílio de uma faca;
- 4.passo: lave os hortifrúti com água corrente e potável;
- 5.passo: prepare solução clorada (de acordo com as instruções de uso da embalagem);
- 6.passo: mergulhe os produtos em solução desinfetante por no mínimo 15 minutos;
- 7.passo: enxágue os hortifrúti em água corrente e potável;
8. passo: elimine o excesso de água;

9. passo: acondicione os alimentos sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C até o momento de cortar, torcionar, servir ou congelar.

Não necessitam de desinfecção frutas não manipuladas e frutas cujas cascas não são consumidas (laranja, mexerica, banana e outras), exceto as que serão utilizadas para suco.

2.3.5. Preparo de Alimentos

O tratamento térmico (ou cocção) é etapa essencial para que se assegure a redução ou eliminação da carga microbiana de alguns alimentos. Portanto, o tratamento térmico deve ser adequado em todos os processos de preparo dos alimentos, assegurando que a temperatura medida no centro geométrico dos alimentos seja de, no mínimo, 70 °C.

2.4. Ações para Distribuição das Refeições

2.4.1. Orientações para Utilização do Balcão Térmico

Deve ser colocada água na altura de aproximadamente 20 cm ou até que atinja o fundo da cuba;

O termostato deve estar regulado à temperatura de 80 °C – 90 °C. O equipamento deve ser ligado cerca de 40 minutos antes da distribuição;

A higienização deve ser realizada diariamente após o período de intervalo, com sabão neutro e água, utilizando o lado macio da esponja e um pano limpo e seco. Não se deve utilizar objetos pontiagudos ou material abrasivo (palha de aço). Deve-se tomar cuidado para que não caia água no lado correspondente ao motor;

Considera-se instalação adequada aquela que não apresenta risco de acidente, com ausência de fiação exposta, sem dificuldades para ligar ou desligar o equipamento. Deve haver um disjuntor exclusivo para a instalação do equipamento, pois sua voltagem é de 220 v.

J. PLANILHA DE ORÇAMENTO – QUANTITATIVO E VALORES UNITÁRIOS

Exemplo de Utilização de Valores Referenciais

Previamente à elaboração das planilhas, deverá ser estimada a quantidade das refeições que serão servidas alinhada ao tipo de refeição para o período a ser contratado.

Após o dimensionamento das efetivas necessidades no prazo contratual considerado, deverá ser elaborado orçamento detalhado em planilha que expresse os tipos e as quantidades de refeições previstas, o valor unitário de cada tipo de refeição correspondente à faixa de quantidade e os valores totais, de modo a demonstrar o valor máximo admitido a ser contratado (R\$).

Quadro 20: Exemplo de planilha de orçamento relativo ao Serviço B

Serviços de Alimentação a Servidores e Empregados				
Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	(**) Valor Unitário da Refeição (R\$) (2)	(*) Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por item (R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum (2ª a 6ª feira)	350	R\$ 4,99	653	R\$ 1.140.006,44
Desjejum (sábados e domingos)	100	R\$ 5,69	261	R\$ 148.446,64
Almoço (2ª a 6ª feira)	400	R\$ 20,13	653	R\$ 5.258.834,90
Almoço (sábados e domingos)	170	R\$ 22,78	261	R\$ 1.010.586,86
Jantar (2ª a 6ª feira)	100	R\$ 20,13	653	R\$ 1.314.708,72
Jantar (sábados e domingos)	50	R\$ 22,78	261	R\$ 297.231,43
Total				R\$ 9.169.815,00

Obs.: (*) considerada a vigência contratual de 30 (trinta) meses.
 (**) Valores unitários considerados de acordo com a faixa correspondente a quantidade diária estimada por tipo de refeição. Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2024.

12. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ROSANA YUKIKO MORIBE

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 12/05/2026 às 11:09:31.

MARIA APARECIDA BARCELOS

Diretor Técnico de Saúde II



Assinou eletronicamente em 12/05/2026 às 16:04:09.

ALINE NOGUEIRA VIEIRA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 12/05/2026 às 18:18:51.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - MODELO DE DECLARACAO DE COMPROMISSOS ASSUMIDOS.pdf (421.54 KB)
- Anexo II - MODELO DE DECLARACAO DE INSTACAO DE ESCRITORIO.pdf (310.7 KB)
- Anexo III - MODELO DECLARACAO QUE TOMOU CONHECIMENTO DE TODAS INFORMACOES.pdf (195.45 KB)

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO

DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) no _____, inscrição estadual no _____, estabelecida em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a administração pública:

Nome do Órgão/Empresa	Vigência do Contrato	Valor total do Contrato	Valor remanescente
VALOR TOTAL			

Local e data

Assinatura e carimbo do emissor

Observação:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

FÓRMULA EXEMPLIFICATIVA, PARA FINS DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 19, INCISO XXIV, ALÍNEA D, ITENS 1 E 2, DA IN Nº 2/2008, ALTERADA PELA IN Nº 6/2013.

a) A Declaração de Compromissos Assumidos deve informar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante.

Fórmula de cálculo:

$$\frac{\text{Valor do Patrimônio Líquido} \times 12}{\text{Valor total dos contratos}} > 1$$

Nota 1: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um).

Nota 2: considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado*

Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício – DRE - e a declaração apresentada seja superior a 10% (dez por cento) para mais ou para menos em relação à receita bruta, o licitante deverá apresentar justificativas.

Fórmula de cálculo:

$$\frac{(\text{Valor da Receita Bruta} - \text{Valor total dos Contratos}) \times 100}{\text{Valor da Receita Bruta}} =$$

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE INSTALAÇÃO DE ESCRITÓRIO

_____(nome da empresa)_____, CNPJ nº_____, sediada _____(endereço)_____, por intermédio de seu representante legal infra-assinado, e para os fins do Pregão na forma Eletrônica nº XXXXX/2026, processo nº 024.00162970/2025-87, DECLARA expressamente que possui ou instalará escritório no Município de São Paulo/SP, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato.

.

Local, __de _____de ____.

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE CONDIÇÕES E VISTORIA
(elaborada pelo licitante)

Ao(à)

[Nome do Órgão Licitante]

Ref.: [Modalidade e Número da Licitação - Ex: Pregão Eletrônico nº 00/202X]

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº **[00.000.000/0000-00]**, com sede na _____, por intermédio de seu representante legal, Sr(a). _____, portador(a) do CPF nº _____, **DECLARA**, para fins de participação no certame acima referenciado, sob as penas da lei (art. 299 do Código Penal), que:

1. Tomou pleno conhecimento de todas as informações, exigências, termos de referência, projetos e condições locais necessárias para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
2. [Opção A - Se fez Vistoria] Realizou a vistoria prévia no local de execução dos serviços/entrega dos bens, recebendo todos os esclarecimentos técnicos necessários;
3. [Opção B - Se não fez Vistoria] Renuncia ao direito de realizar vistoria, assumindo total responsabilidade pelas condições locais e declarando que estas não influenciarão na formulação da proposta;
4. Que a proposta de preços apresentada engloba todos os custos, ônus, encargos e despesas necessárias para a execução integral do objeto, nada mais podendo ser reclamado a qualquer título.

São Paulo, ____ de _____ de 2026.

[Assinatura do Representante Legal]

[Nome da Empresa]

[CNPJ]

ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESP-HOSP.REG.DR.O.F.COELHO,EM F.DE VASCONCELO

Estudo Técnico Preliminar 178/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 024.00057867/2025-16

2. Introdução

2.1 O Hospital Regional Ferraz de Vasconcelos hoje com 241 leitos planejados, 235 leitos instalados e 231 leitos cadastrados, está localizado a Rua Prudente de Moraes, 257, Bairro Vila Corrêa, Município de Ferraz de Vasconcelos, conforme Decreto nº. 34.163 de 12 de novembro de 1991, é uma referência em atendimento para toda a Região do Alto Tietê Paulo.

Sua finalidade é a prestação de assistência médico-hospitalar, em regime de urgência/emergência e de internação, de caráter regional, nas áreas de: Clínica Médica, Clínica Cirúrgica, Cirurgia Vascular, Clínica Ginecológica e Obstetrícia, Clínica Pediátrica, Clínica Psiquiátrica, Ortopedia, UTI Adulto, UTI Neonatal.

Insta informar, que o contato em vigor para a Prestação de Serviços de Nutrição e **Alimentação destinada à Empregados** tem sua vigência em **13 de outubro de 2025**, justificando, portanto, a abertura de Processo Licitatório para nova contratação visando a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação destinada a empregados para que não ocorra a descontinuidade no fornecimento.

3. Descrição da necessidade

3.1 O Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos, atualmente conta com a prestação de serviço de nutrição e alimentação, ocorre que a contratação em vigor, **encerra-se em 13 de outubro de 2025**, razão pela qual justificava-se a abertura de novo Processo Licitatório para que não ocorra a descontinuidade no fornecimento em consonância com o Estudo Técnico Preliminar e peculiaridades desta Unidade, como descrito no Termo de Referência anexo a esse documento.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A Contratada deverá apresentar todos documentos exigidos no Certame para habilitação, bem como, documentos pertinentes a Qualificação Técnica na qual, responsabilizar-se-á integralmente

pelo serviço a ser prestado, nos termos da, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, Portaria CVS nº 5/2013 bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido no Termo Referência e anexos.

A Resolução CVS nº 5 do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) do Estado de São Paulo estabelece normas para o funcionamento de serviços de alimentação e reforça diretrizes de segurança alimentar, sendo:

I. Boas Práticas de Manipulação: Define requisitos para a manipulação segura de alimentos, visando prevenir contaminações.

II. Higiene: Estabelece normas de higiene pessoal para os manipuladores de alimentos e requisitos para as instalações, equipamentos e utensílios.

III. Controle de Temperatura: Reforça a importância do controle de temperatura durante o armazenamento, preparo e transporte dos alimentos.

IV. Documentação: Exige que os serviços de alimentação mantenham registros relacionados ao controle de qualidade e à rastreabilidade dos alimentos.

V. Treinamento: Determina que os manipuladores de alimentos devem receber treinamento sobre boas práticas de higiene e manipulação.

Considerando a essencialidade e as especificidades do serviço de alimentação hospitalar, não serão considerados como serviços similares, para fins de apresentação de atestados de capacidade técnica, atestados que comprovem a execução de serviços referentes a “refeição transportada”, “atestado de refeição e merenda escolar” e atestados de serviços em “Unidade Básica de Saúde”. Justifica-se a restrição, pois, a alimentação hospitalar é serviço contínuo e ininterrupto, devendo ser executado 24 horas por dia, 7 dias na semana. O serviço de fornecimento de refeições hospitalares não se caracteriza somente pela produção, distribuição de refeições e dietas hospitalares, e sim pela prestação de um serviço técnico englobando todo o tratamento nutricional, desde a classificação, avaliação antropométrica, cálculos das necessidades nutricionais, planejamento e conduta dietética, além da atuação em equipe multidisciplinar, colaborando para a segurança da assistência ao paciente e para melhores desfechos clínicos, conforme atividades descritas no Termo de Referência.

Ademais, a alimentação hospitalar deve cumprir as exigências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) para o fornecimento de refeições que visam garantir a segurança alimentar e a qualidade dos serviços, sendo:

I. Higiene e Segurança Alimentar: As empresas fornecedoras devem seguir normas de boas práticas de fabricação, incluindo o controle de temperatura, armazenamento adequado e manipulação segura dos alimentos.

II. Controle de Qualidade: É necessário implementar um sistema de gestão da qualidade, com monitoramento regular das condições de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos.

III. Cardápio e Nutrição: As refeições devem ser elaboradas por nutricionistas, considerando as necessidades específicas dos pacientes, como dietas especiais para restrições alimentares.

IV. Documentação e Registros: A manutenção de registros detalhados sobre a origem dos alimentos, processos de preparo e controle de qualidade é fundamental.

V. Treinamento de Funcionários: Todos os envolvidos na manipulação de alimentos devem passar por treinamentos regulares sobre segurança alimentar e higiene.

VI. Vistoria e Fiscalização: A ANVISA, órgãos locais e Comissões de Controle de Infecção Hospitalar, realizam fiscalizações periódicas para garantir que as normas estão sendo cumpridas.

Essas diretrizes visam prevenir contaminações e garantir que as refeições servidas em hospitais sejam seguras e de qualidade para os pacientes.

A alimentação hospitalar envolve o preparo e fornecimento de refeições para pacientes com necessidades nutricionais específicas, determinadas por prescrições médicas individualizadas. O ambiente hospitalar exige o controle rigoroso da segurança alimentar, com normas sanitárias mais estritas do que em outros ambientes. Para garantir a segurança dos pacientes, a empresa contratada deve manter controle absoluto sobre todas as etapas desde o pré-preparo e preparo in loco, até o momento do consumo, sem riscos de contaminação alimentar.

No ambiente hospitalar, a pontualidade e a consistência na entrega das refeições são essenciais para o tratamento adequado dos pacientes, cumprindo os horários estabelecidos do **ETP, item 5.1.4 - Horário de Distribuição Quadro 14 e 15**. Qualquer atraso pode interferir na terapia ou na administração e eficácia de medicamentos, o que pode comprometer a recuperação dos pacientes.

No trânsito de uma cidade como São Paulo, a logística de transporte depende de veículos que trafegam em ambientes urbanos, sujeitos a congestionamentos e a imprevisibilidade gera atrasos. O transporte de refeições pode aumentar a probabilidade de problemas logísticos e operacionais, como atrasos e perda de qualidade. A supervisão na cozinha in loco do gestor do contrato mitiga esses riscos, assegurando a entrega de um produto final que atende aos padrões exigidos. Vale lembrar que cabe ao fiscal técnico supervisionar o serviço prestado diariamente, a fim de aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve sub dimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei nº 14.133, de 2021. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6). Sendo assim, refeições produzidas fora do ambiente hospitalar dificultam a a fiscalização, não cumprindo todas as especificações e normas conforme a Lei 14.133/2021. A supervisão direta facilita a documentação e prestação de contas sobre a execução do contrato, demonstrando que as obrigações contratuais estão sendo cumpridas e assegura que as condições de higiene, segurança e qualidade dos alimentos sejam atendidas. Além disso, O acompanhamento na cozinha permite ajustes imediatos, melhorando a qualidade do serviço e a satisfação dos usuários. Isso é fundamental para a eficácia do contrato.

As refeições devem ser preparadas em local de infraestrutura especializada que atenda aos padrões hospitalares de higiene, segurança e nutrição. Cozinhas hospitalares precisam ser equipadas com tecnologia avançada de controle de qualidade e segurança alimentar, além de contar com equipes multidisciplinares (nutricionistas, chefs de cozinha especializados e outros profissionais capacitados), com infraestrutura robusta, capacidade de escalabilidade e planejamento logístico que permita o fornecimento de refeições em todos os turnos e durante emergências. O transporte de refeições preparadas em locais externos compromete o controle dessas condições e a rastreabilidade dos alimentos, desde o fornecimento de insumos até a entrega da refeição. Esse controle rigoroso é necessário para evitar riscos de contaminação cruzada, garantir a conformidade com normas sanitárias e permitir auditorias detalhadas em caso de incidentes.

As refeições podem ser ajustadas conforme as necessidades específicas de cada paciente, considerando restrições e preferências alimentares, que exige a personalização de cardápios para atender a necessidades específicas, como restrições dietéticas devido a condições de saúde,

alergias, ou tratamentos médicos. Para garantir que essas exigências sejam atendidas de forma rápida, precisa e pontual, é necessário um sistema de preparo que possa ajustar as refeições em tempo real, conforme prescrições médicas e dietéticas.

Com relação a elaboração dos cardápios para atender o perfil de pacientes hospitalizados, deve-se considerar características que influenciam nas necessidades nutricionais e a abordagem do cuidado em saúde, como: idade, condições de saúde, comorbidades associadas, doenças crônicas (diabetes, hipertensão, doenças cardíacas, entre outras, exigem dietas específicas) e agudas (recuperação de cirurgias ou doenças agudas podem necessitar de dietas específicas para ajudar na recuperação), condições sociais e culturais ou religiosos, estado emocional e psicológico, alterações de mobilidade e tempo de internação.

Compreender o perfil dos pacientes hospitalizados é essencial para desenvolver planos de alimentação que atendam às suas necessidades nutricionais, preferências e condições de saúde, garantindo a segurança e a eficácia do tratamento. Isso deve ser considerado na elaboração de cardápios e no fornecimento de refeições nos hospitais.

Vale lembrar que nas refeições destinadas a públicos saudáveis, como crianças em idade escolar e pacientes que procuram cuidados primários nas Unidades Básicas de Saúde (UBS), a necessidade de customização é muito menor e a complexidade das dietas é limitada, não atendendo as demandas nutricionais hospitalares, que exigem maior personalização e supervisão, razão pela qual atestados que comprovem o fornecimento de alimentação para escolas e Unidades Básicas de Saúde (UBS), **NÃO** servem para comprovar a "expertise" **na execução de serviços de alimentação HOSPITALAR.**

É importante ressaltar que a alimentação hospitalar é baseada no tratamento de doenças e na recuperação do paciente, oferecendo refeições que atendam a restrições alimentares e promovam a cura, considerando condições específicas de saúde. Já a alimentação destinada a merenda escolar, o principal objetivo é garantir alimentação equilibrada que apoie o aprendizado e a saúde geral dos alunos, prevenindo problemas como desnutrição e obesidade, onde as refeições são padronizadas para grupos amplos de pessoas saudáveis sem a necessidade de adaptações dietéticas específicas, não sendo, portanto, serviço similar para fins de comprovação de experiência anterior na prestação do serviço objeto da licitação.

A alimentação hospitalar exige uma coordenação estreita entre a empresa fornecedora, a equipe de nutrição e médica. As refeições precisam estar alinhadas com prescrições médicas específicas, levando em consideração as condições de saúde de cada paciente. Esse nível de complexidade operacional envolve não apenas a preparação dos alimentos, mas também a comunicação contínua com diferentes áreas do hospital para garantir que as necessidades nutricionais estejam sendo cumpridas corretamente, e que difere da alimentação destinada a um público homogêneo, como as de merenda escolar, onde a interação com os profissionais de saúde ou nutricionistas é mínima, o que significa que empresas que operam nesses segmentos não tem experiência para atender a complexidade das operações hospitalares.

A alimentação hospitalar tem um impacto direto na recuperação dos pacientes, sendo considerada uma parte fundamental do tratamento médico. Qualquer erro na preparação ou no fornecimento das refeições pode ter consequências graves, tanto para a saúde dos pacientes quanto para a responsabilidade legal do hospital e da empresa fornecedora, motivo pelo qual a “expertise” da empresa na execução do serviço é fundamental, justificando, assim, a exigência de comprovação, por meio de **atestado de capacidade técnica**, na prestação de serviços de **Alimentação HOSPITALAR, emitido por Unidade Hospitalar.**

Fora do âmbito hospitalar, como por exemplo, escola, onde são fornecidas merenda escolar e Unidades Básicas de Saúde, o fornecimento de alimentação é geralmente limitado a horários comerciais, com demandas previsíveis e padronizadas, podendo comprometer o atendimento ininterrupto e de grande escala, como o exigido por hospitais. O risco de interrupções ou falhas operacionais é muito maior, o que pode comprometer a alimentação dos pacientes e, conseqüentemente, a recuperação de sua saúde.

Empresas que atuam em setores como alimentação transportada, merenda escolar e unidades básicas de saúde, embora sejam importantes em seus respectivos campos, não possuem a especialização e a capacidade operacional necessárias para atender às demandas complexas e críticas da Alimentação Hospitalar. A participação dessa empresas pode comprometer a qualidade do serviço, aumentar os riscos para a saúde dos pacientes e comprometer a segurança alimentar, justificando, assim, a não aceitação de atestados que comprovem apenas a prestação de serviços de “alimentação transportada”, “alimentação escolar” e “alimentação em UBS”.

A fim de evitar qualquer questionamento acerca da legalidade da vedação de atestado que não seja emitido por unidade hospitalar, cumpre destacar que o Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCESP) já se manifestou em diversas decisões sobre a necessidade de comprovação de experiência técnica em licitações, especialmente em áreas sensíveis como a prestação de serviços de alimentação em hospitais. Essas decisões geralmente reforçam a importância de garantir que as empresas contratadas possuam a capacidade técnica adequada para fornecer serviços de qualidade, considerando a complexidade e a responsabilidade envolvidas, estando a restrição, portanto, respaldada em decisões do próprio Tribunal.

Cumprindo ainda destacar que, na presente contratação, as exigências para fim de comprovação da capacidade técnica são fundamentais para salvaguardar o interesse público e conseqüentemente a correta contratação. A experiência da licitante na prestação de serviços específicos de Alimentação em Hospitais é imprescindível no caso concreto, e visa assegurar a execução do objeto do contrato. Tais exigências, são absolutamente necessárias e pertinentes, para que a administração tenha garantias suficientes do cumprimento da execução do futuro contrato.

As exigências descritas neste Estudo Técnico Preliminar e TR e em conformidade com a Lei 14.133 /2021, permite a definição de critérios de qualificação técnica, possibilitando que apenas empresas com experiência comprovada e capacidade técnica participem do processo licitatório e tem como objetivo ampliar a competitividade no fornecimento de refeições hospitalares, para promover um serviço de qualidade que atenda às necessidades dos pacientes. Ao ‘estabelecer critérios claros de seleção, garantir transparência, estimular a inovação e manter o foco na saúde do paciente, é possível criar um ambiente em que a concorrência saudável resulte em benefícios diretos para todos os envolvidos, não comprometendo a execução do serviço, correndo risco de sujeição a prejuízos oriundos de erros por inexperiência ou até mesmo inexecução do contrato.

Por fim, e visando o atendimento do disposto no artigo 67, § 1º da NLLC, esclarecemos que as exigências do **item 8.28 - Qualificação Técnico-Operacional, do TR**, são restritas às parcelas de "maior relevância" do serviço, sendo estas as que apresentam relevância técnica especial no contexto do objeto, isto é, aqueles itens que apresentam complexidade técnica mais acentuada, maior dificuldade técnica, de modo que a comprovação de experiência anterior será importante no que tange à execução dessa parcela do objeto, ou seja, as parcelas de maior relevância deverão comprovar serviços prestados em uma Unidade Hospitalar, sendo estes: Preparo e distribuição de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas para pacientes adultos.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Nutrição e Dietética	Rosana Yukiko Moribe
Diretoria de Apoio Técnico	Maria Aparecida Barcelos

6. Levantamento de Mercado

6.1 Para o presente Estudo Técnico Preliminar, foi adotada como base a composição do custo global da prestação dos serviços de nutrição e alimentação, abrangendo todas as etapas necessárias à operacionalização e ao desenvolvimento das atividades de produção, administração no fornecimento de refeições aos comensais.

Conforme instrução no Comunicado SGGD Nº 02/2024, serão considerados os valores referenciais vigentes com data base Junho/2024 dos Cadernos Técnicos de Serviços Terceirizados – CADTERC Volumes 8 e 9.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. Consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de fornecimento e preparo de refeições,compreendendo compra de insumos, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a servidores e empregados, com cessão de uso de instalações e equipamentos do Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos.

7.2 Para a prestação desses serviços, ficam sob a responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para adas instalações e dos equipamentos, todos os requisitos deverão atender ao objeto da forma como descrito no Termo de Referência e anexos.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 As quantidades a serem adquiridas foram definidas com base na análise da média de consumo dos últimos 12(doze) meses. A partir disso, foi projetado uma contratação com o quantitativo estimado para um prazo de vigência de 15(quinze) meses, contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133 de 2021.

8.2 QUANTIDADE

Tipo de Refeição	Siafísico	Quantidade Estimada Diária	Quantidade Mensal Estimada
Almoço (2ª a 6ª feira)	253529	360	7.920
Almoço (sábado e domingo)	253529	180	1.566
Jantar (2ª a 6ª feira)	253529	180	3.960
Jantar (sábado e domingo)	253529	140	1.218
Lanche centro cirúrgico (2ª a 6ª feira)	253367	15	330
Lanche centro cirúrgico (sábado e domingo)	253367	10	87

9. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: Considerando a natureza competitiva do procedimento licitatório, e em consonância com o art. 24 da Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre a possibilidade de sigilo do orçamento estimado da contratação até a conclusão da fase de lances, justifica-se tecnicamente a não divulgação prévia do valor estimado da contratação para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar. Tal medida tem por objetivo preservar a competitividade do certame, evitando o alinhamento indevido de propostas por parte dos licitantes, o que poderia comprometer a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. A contratação em questão abrange um serviço essencial, com impacto direto na segurança alimentar e no cuidado assistencial prestado a pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e servidores. Portanto, garantir a lisura, a economicidade e a eficiência da licitação é imperativo. Ressalta-se que o valor de referência foi devidamente estabelecido com base em estudos de mercado e nos Cadernos Técnicos de Serviços Terceirizados (CADTERC Volumes 8 e 9), com data-base junho de 2024, respeitando os critérios técnicos e legais pertinentes. O valor estimado será mantido em sigilo até a etapa de julgamento das propostas, sendo oportunamente divulgado conforme as diretrizes legais. Dessa forma, a presente justificativa visa assegurar a imparcialidade e a transparência do certame, protegendo o interesse público e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração]

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10-1 A administração pública deve promover, sempre que possível, a divisão do objeto licitado em parcelas, visando ampliar a competitividade e possibilitar a participação de um número maior de fornecedores. Contudo, no presente caso, o parcelamento do objeto não é recomendável nem viável, considerando as particularidades do serviço de nutrição e alimentação hospitalar.

O serviço em questão abrange uma cadeia integrada de atividades essenciais à manutenção, mas não se limitando a:

- Fornecimento de todas as refeições aos empregados;
- Controle de qualidade microbiológica, bromatológica e sanitária dos alimentos e ambientes;
- Distribuição de refeições em horários específicos e ininterruptos, conforme rotina hospitalar;
- Responsabilidade técnica e supervisão nutricional contínua;
- Disponibilidade de recursos humanos especializados (nutricionistas, cozinheiros, auxiliares);
- Fornecimento de insumos alimentares, materiais descartáveis e equipamentos necessários à execução dos serviços.

A eventual fragmentação contratual entre diferentes empresas (ex: uma responsável pela produção, outra pela distribuição e uma terceira pelo fornecimento de insumos) acarretaria riscos à segurança alimentar dos pacientes, prejuízos à continuidade da assistência, dificuldade na responsabilização contratual e comprometimento da gestão hospitalar.

Ademais, a fragmentação comprometeria a eficiência operacional e a rastreabilidade de não conformidades, sendo incompatível com a natureza crítica e ininterrupta do serviço, que deve funcionar 24 horas por dia, inclusive aos finais de semana e feriados.

Portanto, justifica-se a contratação de forma integral, não parcelada, com vistas à garantia da unidade técnica, logística e administrativa do serviço, assegurando o adequada fornecimento de refeições aos empregados e servidores e cumprimento das normas sanitárias vigentes.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 Neste procedimento não se aplica contratações correlatas e ou interdependentes.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12-1 A contratação pretendida está prevista em planilha orçamentaria.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 A contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar no Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos visa garantir a continuidade, a segurança e a qualidade na oferta de refeições a empregados e servidores. Os principais benefícios esperados são:

1. Segurança alimentar e conformidade sanitária

A empresa contratada será responsável por garantir a higienização correta dos alimentos, o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação e o cumprimento de toda regulamentação para a prestação desse serviço, assegurando a inocuidade das refeições e a proteção dos empregados e servidores contra infecções alimentares.

2. Atendimento nutricional especializado

A prestação do serviço por empresa especializada permitirá a elaboração de cardápios específicos e a oferta de dietas individualizadas aos profissionais que necessitam de refeição conforme orientação médica e nutricional, a exemplo (empregados e servidores diabéticos, hipertensos.)

3. Serviço ininterrupto e padronizado

O fornecimento de refeições será realizado de forma ininterrupta, 24 horas por dia, sete dias por semana, incluindo feriados e finais de semana. Isso garante que nenhum empregado e servidor tenha sua alimentação prejudicada.

4. Gestão eficiente de pessoal e insumos

A empresa contratada ficará encarregada do fornecimento de todos os recursos humanos necessários (nutricionistas, técnicos em nutrição, cozinheiros, auxiliares, etc.), bem como da aquisição, armazenamento e controle dos insumos alimentares e materiais descartáveis, o que promove melhor gestão, evita desabastecimentos e reduz desperdícios.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 Acompanhar a execução contratual, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado, através da fiscalização do serviço contratado.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. O Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos através de sua equipe técnica entende que:

1-A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar envolve processos que, se não forem devidamente controlados, podem gerar impactos ambientais diretos e indiretos. A contratação de empresa especializada exige, portanto, atenção às boas práticas de sustentabilidade.

15.2. Geração de resíduos sólidos orgânicos e recicláveis

1-A produção de refeições em larga escala gera significativa quantidade de resíduos alimentares (restos de comida, cascas, embalagens, descartáveis). Se não houver gestão adequada, esses resíduos podem contribuir para:

- Aumento do volume de lixo enviado a aterros sanitários;
- Mau cheiro e atração de vetores (insetos, roedores);
- Desperdício de alimentos e insumos.

Insta, esclarecer que a unidade conta com a Comissão de Gerenciamento de Resíduos Hospitalares com processos e fluxos estabelecidos com base na legislação pertinente.

2-E por fim, a **contratada deverá** seguir toda legislação no que concerne as boas práticas de sustentabilidade, visando minimizar os impactos negativos, utilizando de estratégias no que concerne envolver uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (alimentos, água e energia), minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases), resíduos sólidos (reciclagem), controle de poluição sonora e produtos biodegradáveis.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe considera a contratação de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação destinada a servidores e empregados viável para que não ocorra a descontinuidade do fornecimento.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ROSANA YUKIKO MORIBE

Diretor Técnico de Serviço de Saúde I



Assinou eletronicamente em 02/03/2026 às 11:18:21.

MARIA APARECIDA BARCELOS

Diretor Técnico de Saúde II



Assinou eletronicamente em 03/03/2026 às 22:03:46.

ESP-HOSP.REG.DR.O.F.COELHO,EM F.DE VASCONCELO

Estudo Técnico Preliminar 185/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 024.00057867/2025-16

2. Introdução

2.1 O Hospital Regional Ferraz de Vasconcelos hoje com 241 leitos planejados, 235 leitos instalados e 231 leitos cadastrados, está localizado a Rua Prudente de Moraes, 257, Bairro Vila Corrêa, Município de Ferraz de Vasconcelos, conforme Decreto nº. 34.163 de 12 de novembro de 1991, é uma referência em atendimento para toda a Região do Alto Tietê Paulo.

Sua finalidade é a prestação de assistência médico-hospitalar, em regime de urgência/emergência e de internação, de caráter regional, nas áreas de: Clínica Médica, Clínica Cirúrgica, Cirurgia Vascular, Clínica Ginecológica e Obstetrícia, Clínica Pediátrica, Clínica Psiquiátrica, Ortopedia, UTI Adulto, UTI Neonatal.

Insta informar, que o contato em vigor para a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar,destinada ao fornecimento de refeições para pacientes e acompanhantes,tem sua vigência em **13 de outubro de 2025**, justificando, portanto, a abertura de Processo Licitatório para nova contratação visando a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação destinada a pacientes e acompanhantes, de acordo com as normas e legislação vigente para que **não ocorra a descontinuidade no fornecimento**.

3. Descrição da necessidade

3.1 O Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos, atualmente conta com a Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar,ocorre que a contratação em vigor, **encerra-se em 13 de outubro de 2025**,razão pela qual justificava-se a abertura de novo Processo Licitatório para que não ocorra a descontinuidade no fornecimento em consonância com o Estudo Técnico Preliminar e peculiaridades desta Unidade,como descrito no Termo de Referência anexo a esse documento.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A Contratada deverá apresentar todos documentos exigidos no Certame para habilitação, bem como, documentos pertinentes a Qualificação Técnica na qual, responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da, pela operacionalização, preparo e distribuição das

refeições, Portaria CVS nº 5/2013 bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido no Termo Referência e anexos.

A Resolução CVS nº 5 do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) do Estado de São Paulo estabelece normas para o funcionamento de serviços de alimentação e reforça diretrizes de segurança alimentar, sendo:

I. Boas Práticas de Manipulação: Define requisitos para a manipulação segura de alimentos, visando prevenir contaminações.

II. Higiene: Estabelece normas de higiene pessoal para os manipuladores de alimentos e requisitos para as instalações, equipamentos e utensílios.

III. Controle de Temperatura: Reforça a importância do controle de temperatura durante o armazenamento, preparo e transporte dos alimentos.

IV. Documentação: Exige que os serviços de alimentação mantenham registros relacionados ao controle de qualidade e à rastreabilidade dos alimentos.

V. Treinamento: Determina que os manipuladores de alimentos devem receber treinamento sobre boas práticas de higiene e manipulação.

Considerando a essencialidade e as especificidades do serviço de alimentação hospitalar, não serão considerados como serviços similares, para fins de apresentação de atestados de capacidade técnica, atestados que comprovem a execução de serviços referentes a “refeição transportada”, “atestado de refeição e merenda escolar” e atestados de serviços em “Unidade Básica de Saúde”. Justifica-se a restrição, pois, a alimentação hospitalar é serviço contínuo e ininterrupto, devendo ser executado 24 horas por dia, 7 dias na semana. O serviço de fornecimento de refeições hospitalares não se caracteriza somente pela produção, distribuição de refeições e dietas hospitalares, e sim pela prestação de um serviço técnico englobando todo o tratamento nutricional, desde a classificação, avaliação antropométrica, cálculos das necessidades nutricionais, planejamento e conduta dietética, além da atuação em equipe multidisciplinar, colaborando para a segurança da assistência ao paciente e para melhores desfechos clínicos, conforme atividades descritas no Termo de Referência.

Ademais, a alimentação hospitalar deve cumprir as exigências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) para o fornecimento de refeições que visam garantir a segurança alimentar e a qualidade dos serviços, sendo:

I. Higiene e Segurança Alimentar: As empresas fornecedoras devem seguir normas de boas práticas de fabricação, incluindo o controle de temperatura, armazenamento adequado e manipulação segura dos alimentos.

II. Controle de Qualidade: É necessário implementar um sistema de gestão da qualidade, com monitoramento regular das condições de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos.

III. Cardápio e Nutrição: As refeições devem ser elaboradas por nutricionistas, considerando as necessidades específicas dos pacientes, como dietas especiais para restrições alimentares.

IV. Documentação e Registros: A manutenção de registros detalhados sobre a origem dos alimentos, processos de preparo e controle de qualidade é fundamental.

V. Treinamento de Funcionários: Todos os envolvidos na manipulação de alimentos devem passar por treinamentos regulares sobre segurança alimentar e higiene.

VI. Vistoria e Fiscalização: A ANVISA, órgãos locais e Comissões de Controle de Infecção Hospitalar, realizam fiscalizações periódicas para garantir que as normas estão sendo cumpridas.

Essas diretrizes visam prevenir contaminações e garantir que as refeições servidas em hospitais sejam seguras e de qualidade para os pacientes.

A alimentação hospitalar envolve o preparo e fornecimento de refeições para pacientes com necessidades nutricionais específicas, determinadas por prescrições médicas individualizadas. O ambiente hospitalar exige o controle rigoroso da segurança alimentar, com normas sanitárias mais estritas do que em outros ambientes. Para garantir a segurança dos pacientes, a empresa contratada deve manter controle absoluto sobre todas as etapas desde o pré-preparo e preparo in loco, até o momento do consumo, sem riscos de contaminação alimentar.

No ambiente hospitalar, a pontualidade e a consistência na entrega das refeições são essenciais para o tratamento adequado dos pacientes, cumprindo os horários estabelecidos do ETP **item 5.1.4 - Horário de Distribuição Quadro 14 e 15**. Qualquer atraso pode interferir na terapia nutricional ou na administração e eficácia de medicamentos, o que pode comprometer a recuperação dos pacientes.

No trânsito de uma cidade como São Paulo, a logística de transporte depende de veículos que trafegam em ambientes urbanos, sujeitos a congestionamentos e a imprevisibilidade gera atrasos. O transporte de refeições pode aumentar a probabilidade de problemas logísticos e operacionais, como atrasos e perda de qualidade. A supervisão na cozinha in loco do gestor do contrato mitiga esses riscos, assegurando a entrega de um produto final que atende aos padrões exigidos. Vale lembrar que cabe ao fiscal técnico supervisionar o serviço prestado diariamente, a fim de aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve sub dimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei nº 14.133, de 2021. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6). Sendo assim, refeições produzidas fora do ambiente hospitalar dificultam a a fiscalização, não cumprindo todas as especificações e normas conforme a Lei 14.133/2021. A supervisão direta facilita a documentação e prestação de contas sobre a execução do contrato, demonstrando que as obrigações contratuais estão sendo cumpridas e assegura que as condições de higiene, segurança e qualidade dos alimentos sejam atendidas. Além disso, O acompanhamento na cozinha permite ajustes imediatos, melhorando a qualidade do serviço e a satisfação dos usuários. Isso é fundamental para a eficácia do contrato.

As refeições devem ser preparadas em local de infraestrutura especializada que atenda aos padrões hospitalares de higiene, segurança e nutrição. Cozinhas hospitalares precisam ser equipadas com tecnologia avançada de controle de qualidade e segurança alimentar, além de contar com equipes multidisciplinares (nutricionistas, chefs de cozinha especializados e outros profissionais capacitados), com infraestrutura robusta, capacidade de escalabilidade e planejamento logístico que permita o fornecimento de refeições em todos os turnos e durante emergências. O transporte de refeições preparadas em locais externos compromete o controle dessas condições e a rastreabilidade dos alimentos, desde o fornecimento de insumos até a entrega da refeição. Esse controle rigoroso é necessário para evitar riscos de contaminação cruzada, garantir a conformidade com normas sanitárias e permitir auditorias detalhadas em caso de incidentes.

As refeições podem ser ajustadas conforme as necessidades específicas de cada paciente, considerando restrições e preferências alimentares, que exige a personalização de cardápios para atender a necessidades específicas, como restrições dietéticas devido a condições de saúde,

alergias, ou tratamentos médicos. Para garantir que essas exigências sejam atendidas de forma rápida, precisa e pontual, é necessário um sistema de preparo que possa ajustar as refeições em tempo real, conforme prescrições médicas e dietéticas.

Com relação a elaboração dos cardápios para atender o perfil de pacientes hospitalizados, deve-se considerar características que influenciam nas necessidades nutricionais e a abordagem do cuidado em saúde, como: idade, condições de saúde, comorbidades associadas, doenças crônicas (diabetes, hipertensão, doenças cardíacas, entre outras, exigem dietas específicas) e agudas (recuperação de cirurgias ou doenças agudas podem necessitar de dietas específicas para ajudar na recuperação), condições sociais e culturais ou religiosos, estado emocional e psicológico, alterações de mobilidade e tempo de internação.

Compreender o perfil dos pacientes hospitalizados é essencial para desenvolver planos de alimentação que atendam às suas necessidades nutricionais, preferências e condições de saúde, garantindo a segurança e a eficácia do tratamento. Isso deve ser considerado na elaboração de cardápios e no fornecimento de refeições nos hospitais.

Vale lembrar que nas refeições destinadas a públicos saudáveis, como crianças em idade escolar e pacientes que procuram cuidados primários nas Unidades Básicas de Saúde (UBS), a necessidade de customização é muito menor e a complexidade das dietas é limitada, não atendendo as demandas nutricionais hospitalares, que exigem maior personalização e supervisão, razão pela qual atestados que comprovem o fornecimento de alimentação para escolas e Unidades Básicas de Saúde (UBS), **NÃO** servem para comprovar a "expertise" **na execução de serviços de alimentação HOSPITALAR.**

É importante ressaltar que a alimentação hospitalar é baseada no tratamento de doenças e na recuperação do paciente, oferecendo refeições que atendam a restrições alimentares e promovam a cura, considerando condições específicas de saúde. Já a alimentação destinada a merenda escolar, o principal objetivo é garantir alimentação equilibrada que apoie o aprendizado e a saúde geral dos alunos, prevenindo problemas como desnutrição e obesidade, onde as refeições são padronizadas para grupos amplos de pessoas saudáveis sem a necessidade de adaptações dietéticas específicas, não sendo, portanto, serviço similar para fins de comprovação de experiência anterior na prestação do serviço objeto da licitação.

A alimentação hospitalar exige uma coordenação estreita entre a empresa fornecedora, a equipe de nutrição e médica. As refeições precisam estar alinhadas com prescrições médicas específicas, levando em consideração as condições de saúde de cada paciente. Esse nível de complexidade operacional envolve não apenas a preparação dos alimentos, mas também a comunicação contínua com diferentes áreas do hospital para garantir que as necessidades nutricionais estejam sendo cumpridas corretamente, e que difere da alimentação destinada a um público homogêneo, como as de merenda escolar, onde a interação com os profissionais de saúde ou nutricionistas é mínima, o que significa que empresas que operam nesses segmentos não tem experiência para atender a complexidade das operações hospitalares.

A alimentação hospitalar tem um impacto direto na recuperação dos pacientes, sendo considerada uma parte fundamental do tratamento médico. Qualquer erro na preparação ou no fornecimento das refeições pode ter consequências graves, tanto para a saúde dos pacientes quanto para a responsabilidade legal do hospital e da empresa fornecedora, motivo pelo qual a “expertise” da empresa na execução do serviço é fundamental, justificando, assim, a exigência de comprovação, por meio de **atestado de capacidade técnica**, na prestação de serviços de **Alimentação HOSPITALAR, emitido por Unidade Hospitalar.**

Fora do âmbito hospitalar, como por exemplo, escola, onde são fornecidas merenda escolar e Unidades Básicas de Saúde, o fornecimento de alimentação é geralmente limitado a horários comerciais, com demandas previsíveis e padronizadas, podendo comprometer o atendimento ininterrupto e de grande escala, como o exigido por hospitais. O risco de interrupções ou falhas operacionais é muito maior, o que pode comprometer a alimentação dos pacientes e, conseqüentemente, a recuperação de sua saúde.

Empresas que atuam em setores como alimentação transportada, merenda escolar e unidades básicas de saúde, embora sejam importantes em seus respectivos campos, não possuem a especialização e a capacidade operacional necessárias para atender às demandas complexas e críticas da Alimentação Hospitalar. A participação dessas empresas pode comprometer a qualidade do serviço, aumentar os riscos para a saúde dos pacientes e comprometer a segurança alimentar, justificando, assim, a não aceitação de atestados que comprovem apenas a prestação de serviços de “alimentação transportada”, “alimentação escolar” e “alimentação em UBS”.

A fim de evitar qualquer questionamento acerca da legalidade da vedação de atestado que não seja emitido por unidade hospitalar, cumpre destacar que o Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCESP) já se manifestou em diversas decisões sobre a necessidade de comprovação de experiência técnica em licitações, especialmente em áreas sensíveis como a prestação de serviços de alimentação em hospitais. Essas decisões geralmente reforçam a importância de garantir que as empresas contratadas possuam a capacidade técnica adequada para fornecer serviços de qualidade, considerando a complexidade e a responsabilidade envolvidas, estando a restrição, portanto, respaldada em decisões do próprio Tribunal.

Cumprindo ainda destacar que, na presente contratação, as exigências para fim de comprovação da capacidade técnica são fundamentais para salvaguardar o interesse público e conseqüentemente a correta contratação. A experiência da licitante na prestação de serviços específicos de Alimentação em Hospitais é imprescindível no caso concreto, e visa assegurar a execução do objeto do contrato. Tais exigências, são absolutamente necessárias e pertinentes, para que a administração tenha garantias suficientes do cumprimento da execução do futuro contrato.

As exigências descritas neste Estudo Técnico Preliminar e TR e em conformidade com a Lei 14.133 /2021, permite a definição de critérios de qualificação técnica, possibilitando que apenas empresas com experiência comprovada e capacidade técnica participem do processo licitatório e tem como objetivo ampliar a competitividade no fornecimento de refeições hospitalares, para promover um serviço de qualidade que atenda às necessidades dos pacientes. Ao ‘estabelecer critérios claros de seleção, garantir transparência, estimular a inovação e manter o foco na saúde do paciente, é possível criar um ambiente em que a concorrência saudável resulte em benefícios diretos para todos os envolvidos, não comprometendo a execução do serviço, correndo risco de sujeição a prejuízos oriundos de erros por inexperiência ou até mesmo inexecução do contrato.

Por fim, e visando o atendimento do disposto no artigo 67, § 1º da NLLC, esclarecemos que as exigências do item **8.28 - Qualificação Técnico-Operacional, do TR**, são restritas às parcelas de "maior relevância" do serviço, sendo estas as que apresentam relevância técnica especial no contexto do objeto, isto é, aqueles itens que apresentam complexidade técnica mais acentuada, maior dificuldade técnica, de modo que a comprovação de experiência anterior será importante no que tange à execução dessa parcela do objeto, ou seja, as parcelas de maior relevância deverão comprovar serviços prestados em uma Unidade Hospitalar, sendo estes: Preparo e distribuição de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas para pacientes adultos.

A licitante ainda deverá comprovar experiência prévia mínima de 24 (vinte e quatro) meses na execução de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, mediante apresentação de atestados de capacidade técnica emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado.

Justifica-se a fixação do prazo de 24 (vinte e quatro) meses de experiência anterior, em razão da natureza assistencial e terapêutica do serviço de nutrição hospitalar, que envolve atividades clínicas, sanitárias e de suporte ao restabelecimento de pacientes, exigindo profissionais capacitados e histórico consolidado de operação em ambiente hospitalar. O parâmetro atende ao §5º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Nutrição e Dietética	Rosana Yukiko Moribe
Diretoria de Apoio Técnico	Maria Aparecida Barcelos

6. Levantamento de Mercado

6.1 Para o presente Estudo Técnico Preliminar, foi adotada como base a composição do custo global da prestação dos serviços de nutrição e alimentação, abrangendo todas as etapas necessárias à operacionalização e ao desenvolvimento das atividades de produção, administração no fornecimento de refeições aos comensais.

Conforme instrução no Comunicado SGGD Nº 02/2024, serão considerados os valores referenciais vigentes os Cadernos Técnicos de Serviços Terceirizados – CADTERC Volumes 9 e 8.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. Consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de fornecimento e preparo de refeições, compreendendo compra de insumos, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a servidores e empregados, com cessão de uso de instalações e equipamentos do Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos.

7.2 Para a prestação desses serviços, ficam sob a responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para adas instalações e dos equipamentos, todos os requisitos deverão atender ao objeto da forma como descrito no Termo de Referência e anexos.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 As quantidades a serem adquiridas foram definidas com base na análise da média de consumo dos últimos 12(doze) meses. A partir disso, foi projetado uma contratação com o quantitativo estimado para

um prazo de vigência de 15(quinze) meses, contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133 de 2021.

8.2 QUANTIDADES :

A-PACIENTE ADULTO

índice	Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade Estimada Diária	Quantidade Mensal	Quantidade 15 meses
00	Desjejum – Dieta Geral – Adulto	Refeição	80	2.400	36.560
94	Colação – Dieta Geral – Adulto	Refeição	80	2.400	36.560
67	Almoço – Dieta Geral – Adulto	Refeição	80	2.400	36.560
48	Merenda – Dieta Geral – Adulto	Refeição	80	2.400	36.560
29	Jantar – Dieta Geral – Adulto	Refeição	80	2.400	36.560
00	Ceia – Dieta Geral – Adulto	Refeição	80	2.400	36.560
85	Desjejum – Dieta Leve – Adulto	Refeição	40	1.200	18.280
66	Colação – Dieta Leve – Adulto	Refeição	40	1.200	18.280
47	Almoço – Dieta Leve – Adulto	Refeição	40	1.200	18.280
28	Merenda – Dieta Leve – Adulto	Refeição	40	1.200	18.280
02	Jantar – Dieta Leve – Adulto	Refeição	40	1.200	18.280
88	Ceia – Dieta Leve – Adulto	Refeição	40	1.200	18.280
69	Desjejum – Dieta Líquida – Adulto	Refeição	10	300	4.570
40	Colação – Dieta Líquida– Adulto	Refeição	10	300	4.570
20	Almoço – Dieta Líquida – Adulto	Refeição	10	300	4.570

01	Merenda – Dieta Líquida – Adulto	Refeição	10	300	4.570
87	Jantar – Dieta Líquida– Adulto	Refeição	10	300	4.570
68	Ceia – Dieta Líquida – Adulto	Refeição	10	300	4.570
49	Desjejum – Dieta Hiper hiper – Adulto	Refeição	10	300	4.570
20	Colação – Dieta Hiper hiper – Adulto	Refeição	10	300	4.570
00	Almoço – Dieta Hiper hiper – Adulto	Refeição	10	300	4.570
86	Merenda – Dieta Hiper hiper – Adulto	Refeição	10	300	4.570
67	Jantar – Dieta Hiper hiper – Adulto	Refeição	10	300	4.570
41	Ceia– Dieta Hiper hiper – Adulto	Refeição	10	300	4.570
49	Desjejum – Dieta Hipercal– Adulto	Refeição	15	450	6.855
20	Colação – Dieta Hipercalórica – Adulto	Refeição	15	450	6.855
00	Almoço – Dieta Hipercalórica – Adulto	Refeição	15	450	6.855
86	Merenda – Dieta Hipercalórica– Adulto	Refeição	15	450	6.855
67	Jantar – Dieta Hipercalóriica– Adulto	Refeição	15	450	6.855
41	Ceia – Dieta Hipercalórica – Adulto	Refeição	15	450	6.855
49	Desjejum – Dieta Diabético– Adulto	Refeição	45	1.350	20.565
20	Colação – Dieta Diabético– Adulto	Refeição	45	1.350	20.565
00	Almoço– Dieta Diabético– Adulto	Refeição	45	1.350	20.565
86	Merenda– Dieta Diabético– Adulto	Refeição	45	1.350	20.565
67	Jantar– Dieta Diabético– Adulto	Refeição	45	1.350	20.565

41	Ceia – Dieta Diabético– Adulto	Refeição	45	1.350	20.565
	ACOMPANHANTE				
87	Desjejum	Refeição	40	1.200	18.280
68	Almoço	Refeição	80	2.400	36.560
00	Jantar	Refeição	80	2.400	36.560
20	Lanche pós exame / Terapias Especiais - Adulto	Refeição	280	8.400	127.905
01	Lanche pós jejum	Refeição	650	19.500	297.050

B – PACIENTE INFANTIL

Siafísico	Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Estimada Diária)	Quantidade Mensal	Quantidade 15 meses
201200	Desjejum – Dieta Geral – Infantil	Refeição	15	450	6.855
201294	Colação – Dieta Geral – Infantil	Refeição	15	450	6.855
201367	Almoço – Dieta Geral – Infantil	Refeição	15	450	6.855
201448	Merenda – Dieta Geral – Infantil	Refeição	15	450	6.855
201529	Jantar – Dieta Geral – Infantil	Refeição	15	450	6.855
201600	Ceia – Dieta Geral – Infantil	Refeição	15	450	6.855
201685	Desjejum – Dieta Leve – Infantil	Refeição	05	150	2.285
201766	Colação – Dieta Leve – Infantil	Refeição	05	150	2.285
201847	Almoço – Dieta Leve – Infantil	Refeição	05	150	2.285
201928	Merenda – Dieta Leve – Infantil	Refeição	05	150	2.285
202002	Jantar – Dieta Leve – Infantil	Refeição	05	150	2.285
202088	Ceia – Dieta Leve – Infantil	Refeição	05	150	2.285
203122	Desjejum – Dieta Líquida – Infantil	Refeição	05	150	2.285
202240	Colação – Dieta Líquida– Infantil	Refeição	05	150	2.285
202320	Almoço – Dieta Líquida – Infantil	Refeição	05	150	2.285
202401	Merenda – Dieta Líquida – Infantil	Refeição	05	150	2.285
202487	Jantar – Dieta Líquida– Infantil	Refeição	05	150	2.285
202568	Ceia – Dieta Líquida – Infantil	Refeição	05	150	2.285
202649	Desjejum – Dieta Hiper hiper – Infantil	Refeição	05	150	2.285
202720	Colação – Dieta Hiper hiper – Infantil	Refeição	05	150	2.285
202800	Almoço – Dieta Hiper hiper – Infantil	Refeição	05	150	2.285
202886	Merenda – Dieta Hiper hiper – Infantil	Refeição	05	150	2.285
202967	Jantar – Dieta Hiper hiper – Infantil	Refeição	05	150	2.285
203041	Ceia– Dieta Hiper hiper – Infantil	Refeição	05	150	2.285
202649	Desjejum – Dieta Diabético– Infantil	Refeição	05	150	2.285
202240	Colação – Dieta Diabético– Infantil	Refeição	05	150	2.285
202320	Almoço– Dieta Diabético– Infantil	Refeição	05	150	2.285
202401	Merenda– Dieta Diabético– Infantil	Refeição	05	150	2.285
202967	Jantar– Dieta Diabético– Infantil	Refeição	05	150	2.285
203041	Ceia – Dieta Diabético– Infantil	Refeição	05	150	2.285
203718	Suco natural de frutas – Infantil de 0 a 1 ano	Refeição	20	600	9.140
203726	Papa natural de frutas – Infantil de 0 a 1 ano	Refeição	20	600	9.140
203734	Chá de ervas – Infantil de 0 a 1 ano	Refeição	20	600	9.140
203742	Sopa – Infantil de 0 a 1 ano	Refeição	20	600	9.140

C- Estimativa diária por tipo de dieta

Tipo de Refeição	Unidade De Medida	Quantidade Estimada Diária	Quantidade Mensal	Quantidade 15 meses
Formula infantil convencional	Litro	15	450	6.855

rmula infantil especial	Litro	05	150	2.285
-------------------------	-------	----	-----	-------

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

Nutrição Enteral

D- Estimativa diária por tipo de dieta

Tipo de Dieta	Unidade De Medida	Quantidade Estimada Diária	Quantidade Mensal	Quantidade 15 meses
nal sistema aberto	Litro	8	240	3.656
pecial sistema aberto	Litro	5	150	2.285
nal sistema aberto	Litro	13	390	5.941
ocial sistema fechado	Litro	4	120	1.828
emento Nutricional	Litro	3	90	1.371
ulo	Litro	3	90	1.371

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

E – POSTOS DE NUTRICIONISTA CLÍNICO

físico	Descrição Do Posto	Unidade De Medida	Quantidade Diária	Quantidade Mensal	Quantidade 15 meses
31940	Posto de Nutricionista clínico – 12 horas diárias – de 2ª feira a domingo	Posto/Dia	1	30	457
31932	Posto de Nutricionista clínico – 44 horas semanais.	Posto/Dia	1	30	457

F – POSTOS DE MANIPULAÇÃO DE SERVIÇOS

físico	Descrição Do Posto	Unidade de medida	Quantidade Diária	Quantidade Mensal	Quantidade 15 meses
03637	Posto II - Diurno	Posto/Dia	1	30	457
203661	Posto II - Noturno	Posto/Dia	1	30	457

9. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: Considerando a natureza competitiva do procedimento licitatório, e em consonância com o art. 24 da Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre a possibilidade de sigilo do orçamento estimado da contratação até a conclusão da fase de lances, justifica-se tecnicamente a não divulgação prévia do valor estimado da contratação para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar. Tal medida tem por objetivo preservar a competitividade do certame, evitando o alinhamento indevido de propostas por parte dos licitantes, o que poderia comprometer a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. A contratação em questão abrange um serviço essencial, com impacto direto na segurança alimentar e no cuidado assistencial prestado a pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e servidores. Portanto, garantir a lisura, a economicidade e a eficiência da licitação é imperativo. Ressalta-se que o valor de referência foi devidamente estabelecido com base em estudos de mercado e nos Cadernos Técnicos de Serviços Terceirizados (CADTERC Volumes 8 e 9), com data-base junho de 2024, respeitando os critérios técnicos e legais pertinentes. O valor estimado será mantido em sigilo até a etapa de julgamento das propostas, sendo oportunamente divulgado conforme as diretrizes legais. Dessa forma, a presente justificativa visa assegurar a imparcialidade e a transparência do certame, protegendo o interesse público e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração]

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10-1 A administração pública deve promover, sempre que possível, a divisão do objeto licitado em parcelas, visando ampliar a competitividade e possibilitar a participação de um número maior de fornecedores. Contudo, no presente caso, o parcelamento do objeto não é recomendável nem viável, considerando as particularidades do serviço de nutrição e alimentação hospitalar.

O serviço em questão abrange uma cadeia integrada de atividades essenciais à manutenção, mas não se limitando a:

- Fornecimento de todas as refeições aos pacientes e acompanhantes;
- Controle de qualidade microbiológica, bromatológica e sanitária dos alimentos e ambientes;
- Distribuição de refeições em horários específicos e ininterruptos, conforme rotina hospitalar;
- Responsabilidade técnica e supervisão nutricional contínua;
- Disponibilidade de recursos humanos especializados (nutricionistas, cozinheiros, auxiliares);
- Fornecimento de insumos alimentares, materiais descartáveis e equipamentos necessários à execução dos serviços.

A eventual fragmentação contratual entre diferentes empresas (ex: uma responsável pela produção, outra pela distribuição e uma terceira pelo fornecimento de insumos) acarretaria riscos à segurança alimentar dos pacientes, prejuízos à continuidade da assistência, dificuldade na responsabilização contratual e comprometimento da gestão hospitalar.

Ademais, a fragmentação comprometeria a eficiência operacional e a rastreabilidade de não conformidades, sendo incompatível com a natureza crítica e ininterrupta do serviço, que deve funcionar 24 horas por dia, inclusive aos finais de semana e feriados.

Portanto, justifica-se a contratação de forma integral, não parcelada, com vistas à garantia da unidade técnica, logística e administrativa do serviço, assegurando o adequada fornecimento de refeições aos empregados e servidores e cumprimento das normas sanitárias vigentes.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 Neste procedimento não se aplica contratações correlatas e ou interdependentes.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12-1 A contratação pretendida está alinhada com o Planejamento realizado em 2024 para o exercício de 2025, visando a não descontinuidade no fornecimento de refeições equilibradas aos pacientes e acompanhantes do Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 A contratação de empresa especializada para a Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar no Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos visa garantir a continuidade, a segurança e a qualidade na oferta de refeições a pacientes e acompanhante. Os principais benefícios esperados são:

1. Segurança alimentar e conformidade sanitária

A empresa contratada será responsável por garantir a higienização correta dos alimentos, o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação e o cumprimento de toda regulamentação para a prestação desse serviço, assegurando a inocuidade das refeições e a proteção dos empregados e servidores contra infecções alimentares.

2. Atendimento nutricional especializado

A prestação do serviço por empresa especializada permitirá a elaboração de cardápios específicos e a oferta de dietas individualizadas conforme orientação médica e nutricional, a exemplo (pacientes diabéticos e hipertensos.)

3. Serviço ininterrupto e padronizado

O fornecimento de refeições será realizado de forma ininterrupta, 24 horas por dia, sete dias por semana, incluindo feriados e finais de semana. Isso garante que nenhum paciente e acompanhante tenha sua alimentação prejudicada.

4. Gestão eficiente de pessoal e insumos

A empresa contratada ficará encarregada do fornecimento de todos os recursos humanos necessários (nutricionistas, técnicos em nutrição, cozinheiros, auxiliares, etc.), bem como da aquisição,

armazenamento e controle dos insumos alimentares e materiais descartáveis, o que promove melhor gestão, evita desabastecimentos e reduz desperdícios.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 A confecção do Mapa de risco e posteriormente do Termo de Referência que melhor atenda as necessidades nutricionais dos pacientes e acompanhantes no Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. O Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos através de sua equipe técnica entende que:

1-A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar envolve processos que, se não forem devidamente controlados, podem gerar impactos ambientais diretos e indiretos. A contratação de empresa especializada exige, portanto, atenção às boas práticas de sustentabilidade.

15.2. Geração de resíduos sólidos orgânicos e recicláveis

1-A produção de refeições em larga escala gera significativa quantidade de resíduos alimentares (restos de comida, cascas, embalagens, descartáveis). Se não houver gestão adequada, esses resíduos podem contribuir para:

- Aumento do volume de lixo enviado a aterros sanitários;
- Mau cheiro e atração de vetores (insetos, roedores);
- Desperdício de alimentos e insumos.

Insta, esclarecer que a unidade conta com a Comissão de Gerenciamento de Resíduos Hospitalares com processos e fluxos estabelecidos com base na legislação pertinente.

2-E por fim, a **contratada deverá** seguir toda legislação no que concerne as boas práticas de sustentabilidade, visando minimizar os impactos negativos, utilizando de estratégias no que concerne envolvem uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (alimentos, água e energia), minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases), resíduos sólidos (reciclagem), controle de poluição sonora e produtos biodegradáveis.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe considera a contratação de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar destinada a pacientes e acompanhantes viável para que não ocorra a descontinuidade do fornecimento.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ROSANA YUKIKO MORIBE

Diretor Técnico de Serviço I



Assinou eletronicamente em 24/03/2026 às 11:07:44.

MARIA APARECIDA BARCELOS

Diretor Técnico de Saúde II



Assinou eletronicamente em 24/03/2026 às 14:38:58.

ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO

ESP-HOSP.REG.DR.O.F.COELHO,EM F.DE VASCONCELO

Contrato 8/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2026	90166-ESP-HOSP.REG.DR.O.F.COELHO,EM F.DE VASCONCELO	JULIANA FERREIRA DA SILVA	29/04/2026 11:42 (v 0.4)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra		024.00057867/2025-16

1. Cláusula Primeira

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS CONTÍNUOS COM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

HOSPITAL REGIONAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS "DR. OSÍRIS FLORINDO COELHO"

(Processo Administrativo nº.024.00057867/2025-16)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, **SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE, COORDENADORIA DE SERVIÇO DA SAÚDE "HOSPITAL REGIONAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS "DR. OSÍRIS FLORINDO COELHO"** E

O(A) ESTADO DE SÃO PAULO, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE, COORDENADORIA DE SERVIÇO DA SAÚDE "HOSPITAL REGIONAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS "DR. OSÍRIS FLORINDO COELHO"**, com sede na Rua Prudente de Moraes, 257 – Vila Correa, na cidade de Ferraz de Vasconcelos/Estado de São Paulo, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **46.374.500/0124-43**, neste ato representado(a) pelo(a) Dra Aline Nogueira Vieira, Diretora Técnica de Saúde III, nomeado(a) pelo Decreto 14 de dezembro de 2022, publicado(a) no DOE de .15 de dezembro. de 2022, [portador(a) da identificação funcional _____ nº/inscrito(a) no CPF sob o nº (se ausente identificação funcional individualizada)], no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado(a) CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no Contratado), inscrito(a) no CPF sob o nº, conforme atos constitutivos da fornecedora **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas da legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº **9000x/2026**, mediante as condições a seguir enunciadas, de acordo com as subdivisões subsequentes na forma de cláusulas e respectivos itens que compõem este instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**, a ser executado com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme detalhamento e especificações técnicas

deste instrumento, do Termo de Referência, da proposta do Contratado e demais documentos da contratação constantes do processo administrativo em epígrafe.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar e Servidores		MENSAL	15		

1.3. O presente Termo de Contrato vincula-se à seguinte documentação, que se considera parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4. O regime de execução deste contrato é o de **empreitada por preço unitário/mensal**.

2. Cláusula segunda

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **15 (quinze) meses**, contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, a critério do Contratante, na forma dos artigos 106 e 107 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.1.1. O Contratado poderá se opor à prorrogação de que trata a subdivisão acima, desde que o faça mediante documento escrito, recepcionado pelo Contratante em até 90 (noventa) dias antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

2.1.2. Dentre outras exigências, a prorrogação de que trata a subdivisão acima é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração e em harmonia com os preços do mercado, conforme pesquisa a ser realizada à época do aditamento pretendido, permitida a negociação com o Contratado, observando-se, ainda, os seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.1.3. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, e não poderá pleitear qualquer espécie de indenização em razão da não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência do Contratante.

2.1.4. Eventuais prorrogações de contrato serão formalizadas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as condições prescritas na [Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.1.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, custos não renováveis já pagos ou amortizados no âmbito da contratação, quando houver, deverão ser eliminados como condição para a prorrogação.

2.1.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o Contratado tiver sido penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

2.1.7. Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condições resolutivas consubstanciadas:

I - na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas, acarretando a extinção do contrato a partir de sua ocorrência; ou

II - na ausência de vantagem para o Contratante na manutenção do contrato, desde que o Contratante comunique ao Contratado a opção pela extinção do contrato com ao menos 2 (dois) meses de antecedência em relação à próxima data de aniversário do contrato, acarretando a extinção do contrato a partir da referida data de aniversário contratual.

2.1.8. Ocorrendo a resolução do contrato, com base em uma das condições resolutivas estipuladas na subdivisão acima desta cláusula, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.

3. Cláusula Terceira

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de início, conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto, e critérios de medição, constam no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste **Contrato**.

4. Cláusula Quarta

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual.

5. Cláusula Quinta

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$. (.....), perfazendo o valor total de R\$(.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor indicado nesta cláusula é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao Contratado dependerão dos quantitativos efetivamente demandados, medidos e fornecidos.

5.4. Caso o Contratado seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedido de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado

6. Cláusula Sexta

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. Cláusula Sétima

CLÁUSULA SÉTIMA - REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS CONTRATADOS (art. 92, V e X)

7.1. Os preços inicialmente ajustados poderão ser repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do Contratado.

7.2. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

- a. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
- b. Para os demais custos, decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra): a partir da data da apresentação da proposta.

7.3. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

7.3.1 Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que apostilada.

7.4. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços (art. 135, § 4º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

7.5. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias (art. 135, § 5º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

7.6. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

7.7. Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 135, §§ 1º e 2º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

7.8. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a demonstração analítica da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção coletiva ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato que fundamenta a repactuação.

7.8.1. A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho visa a repassar integralmente a variação de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

7.9. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos demais custos, decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), a respectiva variação será apurada mediante a aplicação do índice de reajustamento [IPCA](#), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, observando a data de referência e o interregno mínimo definidos nesta cláusula, com base na seguinte fórmula:

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajustamento procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) a ser reajustada;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta ou à data do último reajustamento aplicado;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

7.9.1. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.9.2. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.9.3. Caso o índice estabelecido 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.

7.9.4. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), por meio de termo aditivo.

7.10. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), o Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

7.11. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

7.12. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

7.13. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

7.14. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

7.15. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

7.16. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.

7.17. O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação em até 30 (trinta) dias, contado a partir da data em que for apresentada, pelo Contratado, solicitação acompanhada de documentação contendo demonstração analítica da variação dos custos a serem repactuados (art. 92, § 6º, c/c o art. 135, § 6º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

7.17.1. O prazo referido na subdivisão anterior não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.

7.18. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

7.19. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.20. Se ocorrer repactuação para valor maior, o Contratado deverá complementar a garantia contratual que tenha sido anteriormente prestada, caso exigida neste instrumento, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

7.21. Caso ocorra majoração da tarifa de transporte público, será facultada a revisão de item relativo a valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços que constitui parte integrante do presente Contrato, desde que comprovada pelo Contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados. Caso sejam preenchidos os requisitos legais, a revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por termo aditivo a este Contrato.

8. Cláusula Oitava

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE ([art. 92, X, XI e XIV](#))

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5. Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento, se houver parcela incontroversa no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, observando-se o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de intervenção indevida na gestão interna do Contratado, tais como (art. 48 da [Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- I) indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
- II) fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo Contratado;
- III) estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do Contratado;
- IV) definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
- V) demandar a funcionário do Contratado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;
- VI) realizar outras exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do Contratado;

8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando necessária medida judicial diante do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, observado o prazo de **30 (trinta) dias** para decisão, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período, e excepcionada a hipótese de disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico;

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do artigo 131 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

8.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§ 4º, do art. 137, da [Lei nº 14.133, de 2021](#));

8.1.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, se o caso estiver enquadrado na situação disciplinada pelo art. 93, § 3º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

8.1.14. Observar que constitui responsabilidade da Administração Pública garantir as condições de segurança, higiene e salubridade dos trabalhadores, quando o trabalho for realizado em suas dependências ou local previamente convencionado em contrato;

8.1.15. Observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios do Contratado, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a cláusula primeira deste contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis, em especial, a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018](#), com suas alterações subsequentes.

8.2. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.

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

9. Cláusula Nona

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações estabelecidas em lei, e aquelas constantes deste Contrato e da documentação que o integra, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Designar e manter preposto aceito pelo Contratante para representar o Contratado na execução do contrato;

9.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto do Contratado poderá ser recusada pelo Contratante, desde que devidamente justificada, hipótese em que o Contratado deverá designar outro para o exercício da atividade;

9.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, [da Lei nº 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.3. Alocar os profissionais necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, utilizando os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e à legislação de regência;

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

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na documentação que integra este instrumento, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante, de agente público que desempenhe(ou) função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf, ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações, ou em documentação apresentada pelo Contratado para cumprimento da disciplina da fiscalização administrativa do Termo de Referência, o Contratado deverá atender a notificação para entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 2) certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual /Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do Contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação na documentação que integra este instrumento; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas;

9.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias abrangidas pelo contrato, e por todas as obrigações e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sociais, comerciais e os demais previstos em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante, nos termos do artigo 121 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços;

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

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

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

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

9.1.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência, observando-se o disposto no Capítulo VII do Título III da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

- 9.1.15. 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;
- 9.1.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.1.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (art. 116 da [Lei nº 14.133, de 2021](#));
- 9.1.18. Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere a subdivisão acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da [Lei nº 14.133, de 2021](#));
- 9.1.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;
- 9.1.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade;
- 9.1.21. Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do Contratante;
- 9.1.22. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, inclusive equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 9.1.23. Garantir o acesso do Contratante, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;
- 9.1.24. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.1.25. Prestar os serviços conforme os parâmetros e rotinas estabelecidos, utilizando todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, e normas da legislação;
- 9.1.26. Disponibilizar ao Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 9.1.27. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;
- 9.1.28. Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale-transporte;
- 9.1.29. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte do Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, o Contratado deverá apresentar justificativa, a fim de que o Contratante analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento;
- 9.1.30. Autorizar o Contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como a fazer o desconto das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis;
- 9.1.31. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
- 9.1.32. Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos profissionais alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência;
- 9.1.33. Instruir seus profissionais quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.1.34. Instruir seus profissionais a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer eventual ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

9.1.35. Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

9.1.35.1. Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, quando disponível, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

9.1.35.2. Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados que necessitem dessa providência para acesso às informações de seu interesse, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado, admitindo-se que essa providência seja substituída por outro meio comprovadamente eficaz de acesso a essas informações;

9.1.36. Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível;

9.1.37. Não se beneficiar do regime tributário do Simples Nacional em caso de enquadramento em uma das vedações da [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#);

9.1.37.1. Quando for o caso, se caracterizado enquadramento em uma das vedações da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), o Contratado deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do artigo 30, caput, inciso II, e § 1º, inciso II, do mesmo diploma legal, apresentando ao Contratante a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo;

9.2. Em atendimento à [Lei nº 12.846, de 2013](#), e ao [Decreto estadual nº 69.588, de 2025](#), o Contratado se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, de modo que o Contratado não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

9.2.1. O descumprimento das obrigações previstas na subdivisão acima poderá submeter o Contratado à extinção unilateral do contrato, a critério do Contratante, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a [Lei nº 12.846, de 2013](#), e o [Decreto estadual nº 69.588, de 2025](#).

9.3. O Contratado obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:

9.3.1. agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, ou terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, nos termos dos §§ 1º e 2º do artigo 9º da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.3.2. pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14 e/ou parágrafo único do artigo 48 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.3.3. pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no artigo 14 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.4. O Contratado deverá observar a vedação constante do [Decreto estadual nº 68.829, de 4 de setembro de 2024](#).

10. Cláusula Décima

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. Sempre que realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais no âmbito da execução do objeto deste contrato, as partes deverão observar as normas previstas na [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018](#) (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), com suas alterações subsequentes, e as demais normas legais e regulamentares aplicáveis.

11. Cláusula Décima Primeira

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

11.1. A contratação conta com garantia de execução prestada pelo Contratado, nos moldes do [art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021](#), na modalidade Pregão Eletrônico, no valor de **R\$** _____, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, observando-se para a definição e aplicação desse percentual, quando o caso, o disposto no parágrafo único do artigo 98 do referido diploma legal, limitada ao equivalente a 2 (dois) meses do custo da folha de pagamento dos empregados do Contratado que venham a participar da execução dos serviços contratados.

11.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger o período de vigência contratual.

11.3. Caso seja feita opção pela modalidade de seguro-garantia:

11.3.1. A apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas;

11.3.2. O prazo de vigência da apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora, observando-se, quando for o caso, o disposto no § 2º do artigo 96 e no parágrafo único do artigo 97 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

11.3.3. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto, nas condições estabelecidas pelo parágrafo único do artigo 97, c/c o § 2º do artigo 96 da [Lei nº 14.133, de 2021](#) período fique descoberto, nas condições estabelecidas pelo parágrafo único do artigo 97, c/c o § 2º do artigo 96 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

11.5.1. prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;

11.5.2. multas moratórias e compensatórias aplicadas pelo Contratante ao Contratado; e

11.5.3. obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS relacionadas à contratação não adimplidas pelo Contratado, quando couber.

11.6. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as seguintes:

11.6.1. Caso fortuito ou força maior;

11.6.2. Descumprimento das obrigações pelo Contratado decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente ao Contratante;

11.6.3. Hipóteses de isenção de responsabilidade decorrentes de exigência legal ou regulamentar.

11.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada seguindo os mesmos parâmetros.

11.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, o Contratado deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de **10 (dez)** dias úteis, contados da data em que for notificado pelo Contratante para fazê-lo.

11.9. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.9.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.9.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do [art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022](#).

11.10. A garantia deve assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que a notificação quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§ 4º do artigo 137 da [Lei nº 14.133, de 2021](#)) ou a comunicação do sinistro pelo Contratante ocorra após expirada a vigência da contratação ou a validade da garantia.

11.11. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta-fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

11.12. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

11.13. A garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS, inclusive verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria.

11.14. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, o Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade do Contratado sem extinção de seus contratos de trabalho.

11.15. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e /ou aplicar sanções ao Contratado.

11.16. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

11.17. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência

12. Cláusula Décima Segunda

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o Contratado que:

1. der causa à inexecução parcial do contrato;
2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
3. der causa à inexecução total do contrato;
4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

12.2. Garantida a prévia defesa, serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, se o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, se praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” da subdivisão anterior desta cláusula, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” da subdivisão anterior desta cláusula, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” da referida subdivisão, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iv. **Multa**:

Calculada em conformidade com a documentação que integra este instrumento.

iv.1. A sanção de multa prevista no inciso II do *caput* do art. 156 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), calculada na forma deste Contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato (§ 3º do art. 156 da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, § 9º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste Contrato (art. 156, § 7º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra este instrumento, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

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

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)):

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

12.7. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

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

12.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal ([Art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

13. Cláusula Décima Terceira

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

13.1. O contrato poderá ser extinto na forma, pelos motivos e com as consequências previstos nos artigos 137 a 139 e 155 a 163 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

13.1.1. O Contratado reconhece desde já os direitos do Contratante nos casos de extinção por ato unilateral da Administração, prevista no artigo 138 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

13.1.2. O contrato poderá ser extinto por algum dos motivos previstos no artigo 137 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

13.1.3.1. Se a operação societária de que trata a subdivisão acima implicar mudança em pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizada alteração subjetiva por termo aditivo.

13.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido da indicação de:

13.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.2.3. Indenizações e multas.

13.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento de eventual desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo Contratado, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS, ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste instrumento e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do Contratante, com base nos artigos 50, 121 e 137 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

13.5. Quando da extinção da contratação, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo Contratado das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços do Contratado, sem que ocorra a extinção do contrato de trabalho.

13.5.1. Até que o Contratado comprove o disposto na subdivisão anterior, o Contratante reterá:

13.5.1.1. a garantia contratual, caso exigida na documentação que integra este instrumento - prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias -, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, "b", da [Lei nº 14.133, de 2021](#)); e

13.5.1.2. os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes, até que a situação seja regularizada.

13.6. Na hipótese da subdivisão anterior, não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte do Contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido ao Contratado (art. 121, § 3º, inciso IV, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.7. O Contratante poderá ainda:

13.7.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo Contratado, reter a garantia prestada a ser executada (art. 139, III, "c", da [Lei nº 14.133, de 2021](#)), conforme legislação que rege a matéria, caso tenha ocorrido exigência de prestação de garantia na documentação que integra este instrumento; e

13.7.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), reter os eventuais créditos existentes em favor do Contratado decorrentes do contrato.

13.8. Se for constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão pelo Contratante sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, observado o disposto nos artigos 147 a 149 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), conferindo-se ao Contratado oportunidade para prévia manifestação e participação na instrução.

14. Cláusula Décima Quarta

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do Contratante, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. Se o contrato não contemplar preços unitários para serviços cujo aditamento se fizer necessário, esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no artigo 125 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.4. Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da [Lei nº 14.133, de 2021](#), admitindo-se que, nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, a formalização do aditivo ocorra no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

14.5. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do Contratado, o equilíbrio econômico-financeiro inicial será restabelecido no mesmo termo aditivo.

14.6. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

15. Cláusula Décima Quinta

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

15.1. No presente exercício, as despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento do Estado, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade: **090166**

II. Fonte de Recursos:

III. Programa de Trabalho:

IV. Elemento de Despesa:

V. Plano Interno:

VI. Nota de Empenho:

15.2. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

16. Cláusula Décima Sexta

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

16.1. Aplicam-se aos casos omissos as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990](#) – Código de Defesa do Consumidor – e princípios gerais dos contratos.

17. Cláusula Décima Sétima

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e ao [art. 8º, § 2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c art. 22 do [Decreto estadual nº 68.155, de 2023](#).

18. Cláusula Décima Oitava

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO ([art. 92, §1º](#))

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir quaisquer questões que decorrerem deste Termo de Contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa, conforme art. 92, § 1º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em **01 (uma) via**, que, lido e achado conforme pelo Contratado e pelo Contratante, vai por eles assinado para que produza todos os efeitos de Direito, sendo assinado também pelas testemunhas abaixo identificadas.

Ferraz de Vasconcelos, de de 2026

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

19. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ALINE NOGUEIRA VIEIRA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 29/04/2026 às 11:42:23.

**ANEXO IV – RESOLUÇÃO SS 65, DE 01 DE
ABRIL DE 2024**



DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

Publicado na Edição de 2 de abril de 2024 | Caderno Executivo | Seção Atos Normativos

RESOLUÇÃO SS Nº 65, DE 1 DE ABRIL DE 2024

Dispõe sobre o procedimento, no âmbito da Secretaria da Saúde, visando à aplicação de sanções administrativas previstas na Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos – Lei federal nº 14.133/2021, e dá as providências correlatas

O SECRETÁRIO DA SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO, considerando as significativas alterações introduzidas pela Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (LLCA), às licitações e contratações públicas, bem como a necessidade de regulamentar os procedimentos sancionatórios ao que dispõem os artigos 155 a 163 do referido diploma legal,

RESOLVE:

I . DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º - A aplicação de sanções aos licitantes e contratados, em decorrência de infrações cometidas em procedimentos licitatórios, em contratações e em outros ajustes regidos pela Lei nº 14.133/2021 (LLCA), deverá obedecer ao disposto nesta resolução.

Artigo 2º - O licitante ou contratado, ou quem mantenha vínculo obrigacional com o Estado de São Paulo, por intermédio da Secretaria da Saúde, que incidir nas infrações relacionadas no art. 155, ficará sujeito às seguintes sanções, previstas no art. 156, ambos da LLCA:

I - advertência;

II – multa na forma prevista no edital ou contrato, de no mínimo 0,5% a no máximo 30% do valor do ajuste;

III - impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do mesmo ente federativo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 1º - A aplicação das sanções previstas neste artigo não exclui a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, nos termos do § 9º do art. 156 da LLCA.

§ 2º - As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

Artigo 3º - Na aplicação das sanções a que se refere o artigo 2º, desta Resolução, serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida, bem como os danos que dela provierem para a Administração Pública;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

§ 1º - São consideradas circunstâncias agravantes na aplicação da sanção:

1. a existência de registro do licitante ou contratado no E-Sanções ou na Relação de Apendos do TCESP, em vigência no momento do cometimento da infração, em decorrência de penalidade aplicada no âmbito da Secretaria da Saúde, nos 12 (doze) meses anteriores ao fato ensejador da sanção;

2. a desclassificação ou inabilitação por descumprimento das exigências do edital, quando for notória a impossibilidade de atendimento ao estabelecido;

3. a inércia deliberada do licitante ou do contratado em face das diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório ou o inadimplemento de obrigações contratuais;

4. a falsidade de declaração, apresentada pelo licitante, de que é beneficiário de tratamento diferenciado concedido em legislação específica.

5. a reincidência na infração;

6. a imprescindibilidade do bem ou serviço contratado para o funcionamento de serviços públicos ou satisfação de necessidade coletiva.

§ 2º - São circunstâncias atenuantes da sanção:

1. a falha escusável do licitante ou contratado;

2. a apresentação de documentação que contenha vícios ou omissões para os quais não tenha contribuído o licitante ou o contratado e que não sejam de fácil identificação por estes últimos;
3. a juntada de documentação que, embora não tenha atendido às exigências do edital, foi encaminhada de forma equivocada, sem indício de dolo;
4. a adoção de medidas destinadas a mitigar os efeitos danosos da conduta infracional.

II. DA APLICAÇÃO DAS PENALIDADES

II.1 – Da Advertência

Artigo 4º - A advertência será aplicada ao contratado que der causa à inexecução parcial do contrato, da qual não advenha grave dano à Administração.

II.2 – Da Multa

Artigo 5º - A multa prevista no inciso II do art. 156, aplicável ao contratado ou licitante por qualquer das infrações administrativas previstas no artigo 155 da LLCA, será calculada na forma do edital ou do contrato e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta.

Artigo 6º - O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, nos termos do art. 162 da LLCA, calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, observados os seguintes critérios:

I - 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 15 (quinze) dias;

II - 1% (um por cento) ao dia, do 16º (décimo sexto) ao 30º (trigésimo) dia, aplicada em acréscimo à do inciso I;

§ 1º - Após 30 (trinta) dias, fica caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato, conforme o caso, sujeita a multa de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento), calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, a critério da autoridade competente, que decidirá com fundamento na avaliação do Gestor do contrato.

§ 2º - Os prazos referidos nos incisos I e II e parágrafo primeiro deste artigo considerarão dias corridos.

§ 3º - No caso de prestação de serviços contínuos, a multa será de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre a base mensal que seria paga à empresa contratada faltosa no

mês em que houve o descumprimento da obrigação.

Artigo 7º - Verificado o descumprimento contratual no prazo e modo convenencionados, se o cumprimento da obrigação não mais atender aos critérios da oportunidade e conveniência administrativa, ou, ainda que haja interesse da Administração, o devedor não cumprir sua obrigação, a multa de mora poderá ser convertida em compensatória, com a promoção da extinção unilateral do contrato, e aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta resolução.

Artigo 8º - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

Artigo 9º - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou aceitar ou retirar instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à aplicação de multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato, além de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, e ainda, se for o caso, de imediata perda da garantia de proposta.

Artigo 10 - A Administração poderá deixar de cobrar a multa de valor inferior a 15 (quinze) UFESP's, mantidos, entretanto, os registros no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

Artigo 11 - Os bens não aceitos e as obras ou serviços executados em desacordo com o estipulado deverão ser substituídos ou corrigidos dentro do prazo fixado pela Administração, contado do recebimento, pela contratada, da comunicação da recusa.

§ 1º - O pedido de prorrogação para a entrega dos bens substituídos ou reexecução do objeto do contrato deverá, se o caso, ser apresentado, com a devida justificativa, antes do término do respectivo prazo.

§ 2º - A ausência de regularização do objeto do contrato dentro do prazo determinado ensejará a aplicação das sanções previstas nesta resolução, considerando-se a mora a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido.

II.3 – Do Impedimento de Licitar e Contratar

Artigo 12 - A sanção de impedimento de licitar ou contratar no âmbito da Administração será aplicada ao contratado ou licitante pelas infrações administrativas previstas nos incisos I, III, IV, V, VI e VII do “caput” do artigo 155 da LLCA, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, pelos seguintes prazos:

I – por 2 (dois) meses, no caso de infração prevista no inciso IV do art. 155;

II – por 4 (quatro) meses, no caso de infrações previstas nos incisos V a VII do art. 155;

III – por 1 (um) ano, no caso de infração prevista no inciso II do art. 155;

IV – por 2 (dois) anos, no caso de infração prevista no inciso III do art. 155.

§ 1º - Os prazos de que trata este artigo poderão ser reduzidos ou majorados, neste último caso até o prazo máximo de 3 (três) anos, à vista de circunstâncias atenuantes ou agravantes.

§ 2º – A aplicação da sanção prevista neste artigo impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, nos termos do § 4º do art. 156 da LLCA.

II.4 – Da Declaração de Inidoneidade

Artigo 13 - A sanção de declaração de inidoneidade será aplicada ao contratado ou licitante pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII a XII do “*caput*” do artigo 155 da LLCA, bem como, se estiver justificada a imposição de penalidade mais grave, por aquelas previstas nos incisos II a VII do *caput* do mesmo artigo, e impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 4 (quatro) anos.

§ 1º - O prazo a que alude o “*caput*” deste artigo poderá ser reduzido ou majorado, à vista de circunstâncias atenuantes ou agravantes, respeitado o mínimo de 3 (três) anos e o máximo de 6 (seis) anos, nos termos do § 5º do art. 156 da LLCA.

§ 2º - Para os fins do inciso X do “*caput*” do artigo 155 da LLCA, A (“comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza”), considera-se comportamento inidôneo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, bem como o cometimento de fraude de qualquer natureza.

III. DO PROCESSO SANCIONATÓRIO

Artigo 14 - A instauração de processo sancionatório se dará mediante comunicação do gestor, ou de quem tenha a responsabilidade pelo acompanhamento da licitação ou da execução contratual, ao dirigente da Unidade responsável pelo certame ou contrato, a que estiver vinculado.

Parágrafo único - Os emitentes das garantias exigidas no contrato deverão ser notificados quanto ao início de processo sancionatório para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, nos termos do artigo 137, § 4º, da LLCA.

Artigo 15 - Configurada a hipótese de aplicação das sanções de advertência ou multa, os responsáveis, uma vez instaurado o processo sancionatório, serão intimados para apresentação de defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data do recebimento da comunicação, cabendo ao Dirigente da Unidade licitante ou contratante decidir sobre o sancionamento.

Parágrafo único - Se na instrução do processo sancionatório estiverem presentes indícios que também recomendem, desde logo, a rescisão unilateral do contrato, deverá o contratado ser comunicado de ambas as consequências da infração constatada, para oportuna decisão conjunta.

Artigo 16 - Para a aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar, e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar deverá ser instaurado processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, indicados pelo Chefe de Gabinete, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º - Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 2º - Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 3º - Finalizada a produção de provas ou expirado o prazo para alegações finais, a comissão elaborará relatório pormenorizado dos fatos, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.

§ 4º - Os processos sancionatórios deverão ser remetidos, após o término da fase de instrução, à Chefia de Gabinete para fins de avaliação do seu processamento.

§ 5º - Após a avaliação do processamento pela Chefia de Gabinete, os autos serão remetidos à análise jurídica, nos termos do § 6º do art. 156 da LCCA.

Artigo 17 - Após a avaliação do processamento e a análise jurídica, em caso de aplicação da sanção de impedimento de licitar e contratar, o relatório final da comissão a que alude o artigo 15 desta resolução será encaminhado à Chefia de Gabinete, a quem compete aplicar a sanção, nos termos da Resolução SS nº 98/2004, ou outra que venha a substituí-la.

Artigo 18 - Após a avaliação do processamento e a análise jurídica, em caso de aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, o relatório final da comissão a que alude o artigo 15 desta Resolução será encaminhado ao Secretário da Pasta, autoridade

de competente para aplicação da referida sanção, nos termos do inciso I do § 6º do art. 156 da LLCA.

Artigo 19 - Da decisão da autoridade que aplicar as sanções de advertência, multa ou impedimento de licitar e contratar, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação, nos termos do art. 166 da LLCA.

§ 1º - O recurso de que trata o “caput” deste artigo será dirigido à autoridade sancionadora, que deverá no prazo de até 5 (cinco) dias úteis decidir se mantém ou reconsidera a decisão recorrida.

§ 2º - Caso a autoridade sancionadora decida pela manutenção da decisão recorrida, deverá, imediatamente, submeter o recurso à instância superior, que decidirá sobre as condições de admissibilidade e o seu mérito no prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos, nos termos do § único do art. 166 da LLCA.

Artigo 20 - Da decisão da autoridade que aplicar a sanção de inidoneidade para licitar e contratar, caberá apenas pedido de reconsideração, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da intimação, e será decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado de seu protocolo.

Artigo 21 - A imposição das sanções previstas na presente resolução não impede a propositura de ação judicial com vista à reparação integral do dano causado à Administração.

Artigo 22 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo, até que sobrevenha decisão final por parte da autoridade competente.

Artigo 23 - A intimação dos atos no processo sancionatório será feita mediante expedição de ofício ao(s) responsável(eis) relacionado(s) no Termo de Ciência e de Notificação ou na Autorização de Serviços ou de Compras, conforme o caso, por meio do endereço eletrônico n eles indicados, o qual deve ser mantido atualizado para os fins a que se destina.

§ 1º - Resultando infrutífera a intimação a que se refere o “caput” deste artigo, será efetuada por meio do Diário Oficial do Estado de São Paulo – DOE, por 3 (três) vezes consecutivas.

§ 2º - Nos processos eletrônicos instaurados nesta Administração, as comunicações dos atos oficiais serão realizadas por meio das funcionalidades existentes no Sistema Eletrônico de Informações – SEI ou em outro que venha a substituí-lo.

Artigo 24 - Decorridos 30 (trinta) dias da notificação para recolhimento da multa aplicada, não ocorrendo a quitação pelo sancionado, serão adotadas as medidas para o registro do devedor no Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais (CADIN) e a inscrição do débito na Dívida Ativa do Estado para cobrança judicial.

Artigo 25 - A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será interrompida ou suspensa nas hipóteses previstas no § 4º do artigo 158 da LLCA.

Artigo 26 - Os atos previstos como infrações administrativas na LLCA ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida lei, nos termos do art. 159 da LLCA.

Artigo 27 - A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na LLCA ou para provocar confusão patrimonial, e, neste caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

Artigo 28 - Independentemente da instauração de processo sancionatório, caso constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, a autoridade competente da Unidade/Coordenadoria poderá determinar, **quando a medida se revelar de interesse público**, a suspensão da execução do contrato, mediante comunicação expressa aos responsáveis indicados no Termo de Ciência e de Notificação, desde que avaliados os aspectos a que se refere o artigo 147 da LLCA.

Artigo 29 - Aplica-se na contagem dos prazos previstos nesta resolução o disposto no artigo 183 da LLCA.

Artigo 30 - Encerrada a instância administrativa, as sanções aplicadas deverão ser registradas na Relação de Apenados do TCESP, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), bem como, conforme o caso, comunicadas às autoridades competentes para fins de anotações nos demais cadastros de controle, inclusive às entidades profissionais, dentro do prazo legal de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção.

Artigo 31 - É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

I - reparação integral do dano causado à Administração Pública;

II - pagamento da multa;

III - transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

IV - cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

V - análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

Parágrafo Único - A sanção pela apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame, por prestar declaração falsa durante a licitação ou execução do contrato, bem como pela prática de ato lesivo, nos termos do artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

IV. DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 32 - A presente resolução deverá integrar, obrigatoriamente, como anexo, os instrumentos convocatórios de licitação, os contratos e os instrumentos equivalentes.

Artigo 33 - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos em relação aos certames e contratos regidos pela Lei federal nº 14.133/2021.

ANEXO V – MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

- PREGÃO 90139/2025

a) Alimentação paciente Adulto					
TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA (1)	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO R\$ (2)	(*) PRAZO CONTRATUAL (DIAS) (3)	TOTAL (R\$) (4) = (1) X (2) X (3)
DIETA GERAL					
Desjejum	Refeição	80		457	R\$ -
Colação	Refeição	80		457	R\$ -
Almoço	Refeição	80		457	R\$ -
Merenda	Refeição	80		457	R\$ -
Jantar	Refeição	80		457	R\$ -
Ceia	Refeição	80		457	R\$ -
DIETA LEVE					
Desjejum	Refeição	40		457	R\$ -
Colação	Refeição	40		457	R\$ -
Almoço	Refeição	40		457	R\$ -
Merenda	Refeição	40		457	R\$ -
Jantar	Refeição	40		457	R\$ -
Ceia	Refeição	40		457	R\$ -
DIETA LÍQUIDA					
Desjejum	Refeição	10		457	R\$ -
Colação	Refeição	10		457	R\$ -
Almoço	Refeição	10		457	R\$ -
Merenda	Refeição	10		457	R\$ -
Jantar	Refeição	10		457	R\$ -

Ceia	Refeição	10		457	R\$	-
DIETA DIÁBETICO						
Desjejum	Refeição	45		457	R\$	-
Colação	Refeição	45		457	R\$	-
Almoço	Refeição	45		457	R\$	-
Merenda	Refeição	45		457	R\$	-
Jantar	Refeição	45		457	R\$	-
Ceia	Refeição	45		457	R\$	-
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTÉICA						
Desjejum	Refeição	10		457	R\$	-
Colação	Refeição	10		457	R\$	-
Almoço	Refeição	10		457	R\$	-
Merenda	Refeição	10		457	R\$	-
Jantar	Refeição	10		457	R\$	-
Ceia	Refeição	10		457	R\$	-
DIETA HIPERCALÓRICA - PSIQUIÁTRICOS						
Desjejum	Refeição	15		457	R\$	-
Colação	Refeição	15		457	R\$	-
Almoço	Refeição	15		457	R\$	-
Merenda	Refeição	15		457	R\$	-
Jantar	Refeição	15		457	R\$	-
Ceia	Refeição	15		457	R\$	-
TOTAL					R\$	-

b) Alimentação paciente Infantil - 0 - 1 ano					
TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA (1)	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO R\$ (2)	(*) PRAZO CONTRATUAL (DIAS) (3)	TOTAL (R\$) (4) = (1) X (2) X (3)
Suco	200 ml	20		457	R\$ -
Chá	200 ml	20		457	R\$ -
Papa	200 ml	20		457	R\$ -
Sopa	200 ml	20		457	R\$ -
TOTAL					R\$ -
C) Alimentação paciente Infantil - 1 a 12 anos					
TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA (1)	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO R\$ (2)	(*) PRAZO CONTRATUAL (DIAS) (3)	TOTAL (R\$) (4) = (1) X (2) X (3)
DIETA GERAL					
Desjejum	Refeição	15		457	R\$ -
Colação	Refeição	15		457	R\$ -
Almoço	Refeição	15		457	R\$ -
Merenda	Refeição	15		457	R\$ -
Jantar	Refeição	15		457	R\$ -
Ceia	Refeição	15		457	R\$ -
DIETA LEVE					
Desjejum	Refeição	5		457	R\$ -
Colação	Refeição	5		457	R\$ -
Almoço	Refeição	5		457	R\$ -
Merenda	Refeição	5		457	R\$ -
Jantar	Refeição	5		457	R\$ -

Ceia	Refeição	5		457	R\$	-
DIETA LÍQUIDA						
Desjejum	Refeição	5		457	R\$	-
Colação	Refeição	5		457	R\$	-
Almoço	Refeição	5		457	R\$	-
Merenda	Refeição	5		457	R\$	-
Jantar	Refeição	5		457	R\$	-
Ceia	Refeição	5		457	R\$	-
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTÉICA						
Desjejum	Refeição	5		457	R\$	-
Colação	Refeição	5		457	R\$	-
Almoço	Refeição	5		457	R\$	-
Merenda	Refeição	5		457	R\$	-
Jantar	Refeição	5		457	R\$	-
Ceia	Refeição	5		457	R\$	-
DIETA DIABÉTICOS						
Desjejum	Refeição	5		457	R\$	-
Colação	Refeição	5		457	R\$	-
Almoço	Refeição	5		457	R\$	-
Merenda	Refeição	5		457	R\$	-
Jantar	Refeição	5		457	R\$	-
Ceia	Refeição	5		457	R\$	-
TOTAL					R\$	-
e) Alimentação acompanhantes						

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA (1)	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO R\$ (2)	(*) PRAZO CONTRATUAL (DIAS) (3)	TOTAL (R\$) (4) = (1) X (2) X (3)
Desjejum	Refeição	40		457	R\$ -
Almoço	Refeição	80		457	R\$ -
Jantar	Refeição	80		457	R\$ -
TOTAL					R\$ -
f) Lanche para pacientes da Coleta					
TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA (1)	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO R\$ (2)	(*) PRAZO CONTRATUAL (DIAS) (3)	TOTAL (R\$) (4) = (1) X (2) X (3)
Lanche	Refeição	280		457	R\$ -
TOTAL					R\$ -
g) Lanche para pacientes Pós-jejum					
TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA (1)	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO R\$ (2)	(*) PRAZO CONTRATUAL (DIAS) (3)	TOTAL (R\$) (4) = (1) X (2) X (3)
Lanche	Refeição	650		457	R\$ -
TOTAL					R\$ -
h) Nutrição Enteral (Posto de Serviços)					
TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA (1)	VALOR POSTO / DIA R\$ (2)	(*) PRAZO CONTRATUAL (DIAS) (3)	TOTAL (R\$) (4) = (1) X (2) X (3)
Posto Básico Diurno	Dia	0		457	R\$ -
Posto I Diurno	Dia	0		457	R\$ -

Posto II Diurno	Dia	1		457	R\$	-
Posto Básico Noturno	Dia	0		457	R\$	-
Posto I Noturno	Dia	0		457	R\$	-
Posto II - Noturno	Dia	1		457	R\$	-
TOTAL					R\$	-

i) Nutrição Clínica (Posto de Serviços)

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA (1)	VALOR POSTO / DIA R\$ (2)	(*) PRAZO CONTRATUAL (DIAS) (3)	TOTAL (R\$) (4) = (1) X (2) X (3)	
Posto 44 Horas Semanais - Diurno	Dia	1		457	R\$	-
Posto 12 Horas Diárias - Diurno - Seg. a Dom	Dia	1		457	R\$	-
TOTAL					R\$	-

j) Serviços Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA (1)	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO R\$ (2)	(*) PRAZO CONTRATUAL (DIAS) (3)	TOTAL (R\$) (4) = (1) X (2) X (3)
2ª A 6ª Feira					
Desjejum	Refeição				R\$ -
Almoço	Refeição	360		326	R\$ -
Jantar	Refeição	180		326	R\$ -
Lanche Centro Cirurgico	Refeição	15		326	R\$ -
Sábado e Domingo					
Desjejum	Refeição				
Almoço	Refeição	180		131	R\$ -

<i>Jantar</i>	<i>Refeição</i>	<i>140</i>		<i>131</i>	R\$	-
<i>Lanche Centro Cirurgico</i>	<i>Refeição</i>	<i>10</i>		<i>131</i>	R\$	-
TOTAL					R\$	-
BASE MENSAL R\$ (A) + (B) + © + (D) + (F) + (G) /15 MESES					R\$	-
TOTAL GERAL PARA OS 15 MESES R\$ (A) + (B) + © + (D) + (F) + (G) =					R\$	-

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

1.1.1. Valor Unitário e Total do Item.

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

1.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

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

1.5.1. Caso seja definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no subitem anterior.

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

1.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

1.8. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do contratado no **Banco do Brasil S/A** (DECRETO Nº 62.867, DE 03 DE OUTUBRO DE 2017).

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO

ANEXO VI

MODELO(S) DE DECLARAÇÃO(ÕES)

ANEXO VI.1

MODELO DE DECLARAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

(em papel timbrado do licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação) , interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual; e

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei nº 6.019, de 1974, com redação dada pela Lei nº 13.467, de 2017, quando o caso.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

ANEXO VI – MODELOS REFERENTES À VISTORIA PRÉVIA

ANEXO VII

MODELOS REFERENTES À VISTORIA PRÉVIA

ANEXO VII.1

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO PRECEDIDA DE VISTORIA

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO que o licitante tem conhecimento do(s) local(is) e das condições da realização do objeto da licitação, e que realizou vistoria prévia no(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação, colhendo todas as informações e subsídios necessários para a elaboração da sua proposta.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO VII.2

**DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO DO
OBJETO DA LICITAÇÃO**

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO que o licitante tem conhecimento do(s) local(is) e das condições da realização do objeto da licitação, que não realizou a vistoria prévia prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a vistoria prévia que lhe havia sido facultada.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO VII.3

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DA CONTRATAÇÃO

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de responsável técnico de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO que o licitante tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, que não realizou a vistoria prévia prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a vistoria prévia que lhe havia sido facultada.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

(nome/assinatura/qualificação do responsável técnico)