PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 107/2022-FMS

DATA DE REALIZAÇÃO: 11/01/2023 **HORÁRIO: 09/h00min**

ENDEREÇO ELETRÔNICO: **www.comprasgovernamentais.gov.br**

O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CASTANHAL/PARÁ, por meio da **Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação**, sediada à Av. Barão do Rio Branco, n.º 2232, Bairro: Centro, neste Município de Castanhal/Pará, através de seu Pregoeiro (a), designado pela Portaria n.º 1.531/2022, datada de 05/12/2022, torna público que se acha aberta nesta unidade licitação na modalidade **PREGÃO,** na forma **ELETRÔNICA**, **PARA REGISTRO DE PREÇO** do tipo "**MENOR PREÇO GLOBAL", PROCESSO N.º 2022/12/8011,** Objetivando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS, IDOSOS COM MAIS DE 60 (SESSENTA) ANOS, ACOMPANHANTES DE PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS E ACOMPANHANTES DE MULHERES EM TRABALHO DE PARTO, PLANTONISTAS DO: HOSPITAL MUNICIPAL DE CASTANHAL - HMC, UPA 24 HORAS, BASE SAMU CASTANHAL, CENTRO DE PARTO NORMAL - CPN, CAPS, UNIDADE DE SAÚDE THELRRAS 24 HORAS E CENTRO DE ACOLHIMENTO ADULTO DESTE MUNICIPIO DE CASTANHAL/PA,** por um período de 12 (doze) meses, de acordo com as especificações constantes do Anexo I.

O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, às disposições da Lei Federal nº 10.520/02, Decretos Federais nº 10.024/19, nº 7.892/13 e nº 8.538/15, Instruções Normativas nº 05/2014 e nº 03/2019-SLTI/MPOG e suas alterações, e extensivamente às disposições da Lei Complementar Federal nº 123/06 e suas alterações, aplicando-se, ao processo licitatório em epígrafe, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93.

O presente Pregão será realizado à distância em sessão pública, por meio de sistema promotor de comunicação pela internet, sendo conduzido pelo pregoeiro da entidade promotora da licitação, com apoio técnico e operacional da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que atuará como provedor do sistema eletrônico.

A sessão pública de Pregão Eletrônico terá início com a divulgação das Propostas de Preçose início da etapa de lances no dia, hora e endereço eletrônico abaixo discriminado:

ENDEREÇO ELETRÔNICO: **www.comprasgovernamentais.gov.br**
Unidade Administrativa de Serviços Gerais (**UASG): 460259**

ENVIO DA PROPOSTA E HABILITAÇÃO:
A partir da publicação deste Edital.

INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA:

Data: 11/01/2022 às 09h00(horário de Brasília/DF)

Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1. DO OBJETO

A presente licitação, na modalidade **Pregão Eletrônico**, pelo **Sistema de Resgistro de Preços** tem por objeto o futuro e eventual **"CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS, IDOSOS COM MAIS DE 60 (SESSENTA) ANOS, ACOMPANHANTES DE PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS E ACOMPANHANTES DE MULHERES EM TRABALHO DE PARTO, PLANTONISTAS DO: HOSPITAL MUNICIPAL DE CASTANHAL - HMC, UPA 24 HORAS, BASE SAMU CASTANHAL, CENTRO DE PARTO NORMAL - CPN, CAPS, UNIDADE DE SAÚDE THELRRAS 24 HORAS E CENTRO DE ACOLHIMENTO ADULTO DESTE MUNICIPIO DE CASTANHAL/PA"** nas quantidades, especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I do Edital);

1.1 Os produtos deverão atender às normas do Código de Defesa do Consumidor, ser embalados, transportados e entregues em consonância com os preceitos deste Edital e seus Anexos, de forma a assegurar sua perfeita condição de consumo.

1.2. O Edital estará disponível nos sites: www.castanhal.pa.gov.br/portal-da-transparencia/licitacoes-contratos-e-convenios, www.comprasnet.gov.br e e-mail pregaoeletronico@castanhal.pa.gov.br, a partir da data da publicação.

1.3. Havendo discordância entre as especificações deste objeto no Comprasnet e neste Edital,prevalecerão às constantes neste último.

1.4. A adjudicação será por **ITEM** e o critério de julgamento será o **MENOR PREÇO GLOBAL.**

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. **PODERÃO PARTICIPAR** deste Pregão os licitantes que:

2.1.1. Desempenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão e que estejam previamente cadastradas no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF** e no sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação (SLTI) do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio eletrônico **www.comprasgovernamentais.gov.br**

2.1.2. Atendam às exigências constantes neste Edital e seus Anexos, em especial quanto à documentação requerida para sua habilitação;

2.1.3. O cadastramento no **SICAF** deverá ser realizado através do procedimento do registro cadastral, o fornecedor interessado, ou quem o represente, deverá acessar o **SICAF** no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio eletrônico: **www.comprasgovernamentais.gov.br**, por meio de **Certificado Digital** conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP - Brasil.

2.2. **NÃO SERÁ ADMITIDA** nesta licitação a participação de empresas:

2.2.1. Que estejam com falência declarada, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução, liquidação, ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

2.2.2. Estrangeiras que não funcionem no país;

2.2.3. que estejam com direito suspenso de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, no âmbito da **Prefeitura Municipal de Castanhal** (art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93), ou que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública (art. 87, inciso IV, da Lei nº 8.666/93), bem como tenham sido descredenciadas do SICAF ou ainda, as que incorreram nas hipóteses previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/02, ficando a empresa impedida de contratar com a administração pública por período não superior a 05 (cinco) anos

2.2.4. Empresa que esteja cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e/ou impedimento de contratar com a Administração Pública, direta ou indireta da União, dos Estados do Distrito Federal e dos Municípios;

2.2.5. Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladas, coligadas ou subsidiária entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;

2.2.6. Que possuam entre seus dirigentes, gerentes, sócios detentores de mais de 10% (dez por cento) do capital social, responsáveis e técnicos que sejam administradores ou servidores do Município, na data da publicação do edital, na forma do art. 9°, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93.

2.2.7. Que pratica ou foi autuada pelo Ministério do trabalho e Emprego – MTE por uso ilegal de mão-de-obra infantil, assim como toda a sua cadeia de fornecedores nos últimos 05 (cinco) anos (Lei Municipal nº 9.209-A de 11 de maio de 2016).

2.2.8. Empresas e os seus sócios ou proprietários **condenados em processos criminais transitados em julgado** por corrupção ativa, tráfico de influência, impedimento, perturbação ou fraude de concorrência, formação de quadrilha e outros crimes tipificados como ilícitos de malversação de recursos públicos **(Lei Municipal nº 9.420 de dezembro de 2019).**

2.3. A declaração **falsa** relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitaráo licitante às sanções previstas neste Edital.

2.4. Não poderão participar da presente licitação, empresas que apresentem mais de uma Proposta.

2.5. A licitante está obrigada a **declarar**, no sistema eletrônico, sua condição, ou não, de **Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual – MEI**.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O credenciamento da licitante dar-se-á pela atribuição da chave de identificação e de senha, pessoale intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no site **Comprasnet: www.comprasgovernamentais.gov.br**. O credenciamento é o nível básico do registro cadastral no **SICAF**, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O credenciamento da licitante dependerá de registro cadastral atualizado no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF**, que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

3.4. O uso de senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a **Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação**, entidade promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade da 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 que se tornem desatualizados.

3.6. Em se tratando de **Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP' e Microempreendedor Individual – MEI**, esta deverá informar, por ocasião do credenciamento, que detêm tal condição, segundo previsão do art. 13 do Decreto Federal nº 8.538/15, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, e suas alterações, e para que essa possa gozar dos benefícios previstos no capítulo V da referida Lei, é necessário, à época do credenciamento acrescentar as expressões **"Microempresa", "Empresa de Pequeno Porte" ou "Microempreendedor Individual"** ou suas respectivas abreviações, **"ME", "EPP" ou "MEI"**, à sua firma ou denominação, conforme o caso.

3.7. A **perda da senha ou a quebra de sigilo** deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

3.8. A **falsidade** de declaração prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas em lei e no **item 29** deste Edital.

4. DO ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

4.1. Os **pedidos de esclarecimentos** referentes ao ato convocatório deverão ser enviados ao Pregoeiro **PREFERENCIALMENTE** em **FORMATO DOC, em até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, EXCLUSIVAMENTE** para o endereço eletrônico **pregaoeletronico@castanhal.pa.gov.br**, ou por petição protocolada no endereço Av. Barão do Rio Branco, 2232 - centro- Castanhal-Pa, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre o questionamento no **prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento do pedido de esclarecimento.**

4.2. **Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública,** na forma eletrônica, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá **impugnar** o ato convocatório deste pregão, mediante petição a ser enviada **PREFERENCIALMENTE** em **FORMATO DOC, EXCLUSIVAMENTE** para o endereço eletrônico **pregaoeletronico@castanhal.pa.gov.br.**

4.2.1. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a **impugnação** no **prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento do pedido de impugnação.**

4.2.2. Caso seja acolhida a **impugnação** contra o Edital, este será republicado na forma da lei e designada nova data para a realização do certame, **exceto quando**, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

4.3. Tanto as respostas como os pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgados no portal **www.comprasgovernamentais.gov.br**, para ciência de todos os interessados.

5. DO CADASTRAMENTO E ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA

5.1. A participação no Pregão dar-se-á por meio de digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da **PROPOSTA DE PREÇO** com a descrição do objeto ofertado e preço, concomitantemente com os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha, a partir da publicação/disponibilidade do Edital no portal **www.comprasgovernamentais.gov.br às 08h00 do dia 29/12/2022**, horário de Brasília/DF, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecido para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O licitante poderá deixar de apresentar os documentos de habilitação exigidos no Edital, desde que constem no **SICAF**, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes no sistema.

5.3. As **Microempresas – ME's**, **Empresas de Pequeno Porte – EPP's e Microempreendedores Individuais – MEI's** deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da Lei Complementar nº 123/06, exceto se as mesmas já estiverem sido contempladas no **SICAF**.

5.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta, documentos de habilitação e lances.

5.5. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Como requisito para a participação no Pregão a licitante deverá manifestar, **em campo próprio do sistema eletrônico**, relativo às declarações abaixo, o pleno conhecimento e atendimento das exigências de habilitação, e ainda as previstas neste Edital, e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste instrumento convocatório.

5.6.1. **Que cumpre** plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

5.6.2. **Declaração de Menor**, de que não possui em seu quadro de pessoal empregadocom menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal;

5.6.3. **Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo de sua Habilitação**;

5.6.4. **Declaração de Elaboração de Proposta Independente**;

5.6.5. Declaração de não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado;
5.6.6. Declaração de Acessibilidade;

5.6.7. Declaração de Cota de Aprendizagem (quando couber).

5.7. A PROPOSTA DE PREÇOS cadastrada no sistema comprasgovernamentais deverá conter:

5.7.1. Especificação clara e detalhada do produto ofertado, de acordo com o **Anexo I** deste Edital, **sendo vedadas descrições vagas, como "de acordo com o edital"**, **"modelo xx"**, **"conforme proposta a apresentar"**, etc.

5.7.2. O valor **UNITÁRIO** do **ITEM**, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (R$), considerando as **QUANTIDADES** constantes no **Anexo I** do presente Edital.

5.7.3. Todos os preços deverão ser expressos em Real (R$), com **02 (duas) casas decimais**.
5.7.4. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão substituir ou excluir a propostae os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.
5.7.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto desta licitação, sem conter alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

5.8. Do encaminhamento da PROPOSTA DE PREÇOS deverá conter:

5.8.1. Valores expressos, obrigatoriamente, em real;

5.8.1.1. Valor **UNITÁRIO** e **TOTAL** dos **ITENS** e valor **TOTAL** em algarismo e por extenso da proposta. Os preços serão registrados **com 02 (duas) casas decimais**, incluído nosmesmos todos os custos diretos e indiretos de despesas, tais como: frete, taxas e impostos,tributos, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas, transporte, inclusive desembaraço alfandegário e demais despesas decorrentes da execução do objeto licitado, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título posteriormente.

5.8.1.2. Os valores **UNITÁRIOS** dos **ITENS** não poderão ser superiores aos constantesno **Anexo II** do Edital.

5.8.1.3. Havendo divergência entre o valor **unitário** e **total** prevalecerá o **unitário**, e entreo expresso em algarismo e por **extenso**, o último.

Especificação do produto ofertado **de forma** clara e detalhada.

5.8.2. DADOS DO LICITANTE: Nome do representante legal da empresa, Razão Social, endereço completo com CEP, telefone, endereço eletrônico (e-mail), número do CNPJ, nome do banco, o código da agência e o número da conta-corrente e praça de pagamento;

5.8.3. Prazo de validade da Proposta de Preços: não inferior a 120 (cento e vinte) dias, contados da data de sua apresentação.

5.8.4. Prazo de entrega: a partir da data da assinatura do contrato.
5.8.5. Deverá, apresentar juntamente com a **PROPOSTA DE PREÇOS** as seguintes **DECLARAÇÕES :**

a) Declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídos todos os **custos e despesas** diretas e indiretas, frete, taxas e impostos, tributos, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas, transporte, inclusive desembaraço alfandegário e demais despesas decorrentes da execução do objeto licitado, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título posteriormente.
b) Declaração de que cumprirá todos os **prazos** estabelecidos no Edital e seus Anexos.
c) Declaração de que os valores ofertados na proposta serão **fixos e irreajustáveis**.

5.9. Não será permitida a alteração da proposta, após sua apresentação.

5.10. Não será aceita imposição de valor mínimo para faturamento do pedido e de faturamento mínimo na proposta.

5.11. O quantitativo indicado no **Anexo I** é meramente estimativo, não acarretando ao **FMS** qualquer obrigação quanto à aquisição das quantidades máximas estabelecidas em cada item.

5.12. Após apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato

superveniente devidamente comprovado e aceito pelo Pregoeiro.

5.13. Serão **desclassificadas** as propostas que não atendam às exigências deste Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o seu julgamento.

5.14. As propostas poderão conter outros dados e informações que, a critério do licitante, sirvam para melhor documentar e esclarecer o fornecimento do objeto.

5.15. O preço proposto será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração do mesmo, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.16. A omissão de qualquer despesa necessária ao perfeito fornecimento do objeto será interpretada como já incluída nos preços, não podendo a licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas.

5.17. Não serão consideradas as propostas com alternativas, devendo os licitantes se limitar às especificações constantes no **Anexo I**.

5.18. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

5.19. O Pregoeiro poderá, caso julgue necessário, solicitar maiores esclarecimentos sobre a composição dos preços propostos.

5.20. Por ocasião do envio da proposta, a licitante enquadrada como **Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP' e Microempreendedor Individual – MEI** deverá **declarar**,em campo próprio do sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06e suas alterações, para fazer jus aos benefícios previstos na referida lei.

5.21. Qualquer elemento que possa **identificar** a licitante importará a desclassificação da proposta.

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

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

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. **Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF** através da internet **(on-line)**, nos documentos por ela abrangidos em relação à **habilitação jurídica**; à **regularidade fiscal e trabalhista**; à **qualificação econômica e financeira**; e **habilitação técnica**, conforme disposto na Instrução Normativa nº 03/2019- SLTI/MPOG.

6.1.1. Os documentos apresentados digitalmente no registro cadastral são de responsabilidade do interessado, que responderá nos termos da legislação civil, penal eadministrativa por eventuais inconsistências ou fraudes.

6.1.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes no **SICAF** para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, **ou** encaminhar, em conjuntocom apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

6.1.3. O descumprimento do **subitem acima** implicará a inabilitação do licitante, **exceto** se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão (ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto Federal nº10.024/19.

6.1.4. Os documentos cadastrados no **SICAF** não precisam ser encaminhados através do **sistema compras governamentais**.

6.1.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, no prazo de **até 02 (duas) horas**, a partir da solicitação do pregoeiro exclusivamente através do **módulo de convocação de anexos do sistema compras governamentais**, sob pena de inabilitação.

6.1.6. Os documentos digitalizados enviados pelo interessado terão valor de cópia simples.

6.1.7. Será assegurado ao licitante cadastrado e habilitado no **SICAF** o direito de apresentar por meio eletrônico, exclusivamente através do **módulo de convocação de anexos do sistema compras governamentais** a documentação atualizada e regularizada, caso esteja com algum documento vencido, observado o prazo estabelecido pelo Pregoeiro, conforme previsto no inciso XIVdo Art.12 do Decreto nº 47.429/05, devendo posteriormente providenciar a atualização do cadastro no **SICAF**.

6.1.8. Na hipótese de falha no **SICAF** ou nos **sítios oficiais**, que impossibilite a confirmaçãoda habilitação mencionada no **item 6.1**, o Pregoeiro assinalará prazo para que o licitante faça a apresentação da documentação necessária por meio eletrônico, exclusivamente através do **módulo de convocação de anexos do sistema comprasgovernamentais**.

6.1.9. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das Microempresas – ME's, Empresas de Pequeno Porte – EPP's e Microempreendedores Individuais – MEI's, somente será exigida para efeito de assinatura do Contrato, observado o disposto nos §1° e §2° do art. 43 da Lei Complementar nº 123/06.

6.2. As **Microempresas – ME's, Empresas de Pequeno Porte – EPP's e Microempreendedores Individuais – MEI's** deverão apresentar toda a documentação exigidapara efeito de **comprovação de regularidade fiscal e trabalhista**, mesmo que esta apresente alguma restrição.

6.2.1. Na hipótese acima descrita, havendo alguma restrição na **comprovação da regularidade fiscal e trabalhista** das **Microempresas – ME's, Empresas de Pequeno Porte – EPP's e Microempreendedores Individuais – MEI's**, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a **regularização da documentação**.

6.2.2. A **não regularização** da documentação, no prazo previsto no **subitem anterior**, implicará na **decadência do direito** das **Microempresas – ME's, Empresas de Pequeno Porte – EPP's e Microempreendedores Individuais – MEI's** vencedora à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 49, incisos e §§1º e 2º do Decreto Federal n° 10.024/19, combinado com o art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, conforme Contrato, ou revogar a licitação.

6.2.3. A empresa que **DECLARAR** falsamente se tratar de **Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP, Microempreendedor Individual – MEI ou Sociedade Cooperativa** para valer-se do tratamento diferenciado concedido pela Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações incorrerá no crime de falsidade ideológica e estará sujeita às penas previstas no art. 299 do Código Penal, sem prejuízo das demais penalidades cíveis e administrativas cabíveis.

6.3. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará as seguintes DOCUMENTAÇÕES DE HABILITAÇÃO do licitante, observado o disposto neste Edital:

6.3.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.3.1.1. SICAF;

6.3.1.2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União abrange o cadastro no **CNJ**, do **CEIS**, do próprio **TCU** e o **Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP** do **Portal da Transparência (https://certidoes- apf.apps.tcu.gov.br/);**

6.3.1.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei Federal n° 8.429/92, que prevê,dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário:

a) Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

b) A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

c) O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

6.3.1.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado,por falta de condição de participação;

6.3.1.5. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

6.3.2. Ressalvado o disposto no **item 7.3**, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação, nocaso dos mesmos **não estarem inseridos** no **SICAF**.

6.3.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Cópia do Ato Constitutivo (no caso de empresário individual) ou **Contrato Social** ou **Estatuto Social** consolidado e/ou suas alterações posteriores**,** de modo a verificar se o objeto social do licitante é compatível com o objeto da licitação;

b) Inscrição do Ato Constitutivo no órgão competente acompanhada, no caso de sociedades civis, de prova da diretoria em exercício;

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

6.3.2.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas **(CNPJ)**, vigente na data prevista para abertura da licitação, **analisada automaticamente pelo SICAF**;

b) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal**, inclusive quanto às contribuições Sociais, representada pela Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, **analisada automaticamente pelo SICAF**;

c) Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual e Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante, **analisada automaticamente pelo SICAF**;

c.1) Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estadual ou municipal, relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração do órgão competente do seu domicilio ou sede, ou outro equivalente, na forma da lei.

d) Prova de regularidade relativa ao **FGTS**, representada pelo CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, **analisada automaticamente pelo SICAF**;

e) Prova de Inexistencia de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII - A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovado pelo decerto - LEi n° 5.452, 1º de aio de 1943 e (inciso incluído pela Lei 12.440 de 2011) www.tst.gov.br.

f) Certidão de ações Trabalhistas de jurisdição do estado da sede da licitante;

g) Certidão Negativa de Débitos do Ministério do Trabalho conforme artigo 103°, parágrafo único da portaria 667/2021 do MTP, a certidão ora instituída refletirá sempre a última situação ocorrida pelos cadastros administrativos pelo emitente, de modo que, havendo processos enviados à procuradoria da Fazenda Nacional - PFN, quanto a estes, poderá ser obtida certidão perante aquele órgão, visando a demonstrar a situação atualizada dos mesmos;

6.3.2.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

a.1) O Balanço Patrimonial para ser considerado válido deverá está acompanhado dos seguintes documentos:

a.1.1) **Certidão de Habilitação Profissional do Contador/CRC;**

a.1.2) **Certidão Negativa de Débito do Contador/CRC;**

a.1.3) **Termo de Abertura e Encerramento** do Livro Diário;

a.1.4) **Notas Explicativas** às Demonstrações Contábeis;

a.2) O Balanço Patrimonial do último exercício social deverá conter a **demonstração expressa dos índices financeiros**, conforme citado abaixo, devendo está assinado pelo representante legal e o contador da empresa.

- Índice de Liquidez Geral (LG) maior que 1;

- Solvência geral (SG) maior que 1;

- Índice de Liquidez Corrente (LC) maior que 1, calculados pelas seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)

II - Solvência Geral (SG)= (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante); eIII -

Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante)

a.3) As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices acima referidos, deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração,o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo, equivalente a 10% (dez por cento) do valor ganho pela licitante.

b) Serão aceitos o balanço patrimonial e demonstrações contábeis, devidamente assinados pelo representante legal da empresa e pelo contador responsável por esta, assim apresentados:

b.1) Publicados em Diário Oficial **ou**;

b.2) publicados em jornal de grande circulação **ou**;

b.3) registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante **ou**;

b.4) por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicíliodo licitante, na forma do art. 6º da IN n.º 65 do Departamento Nacional do Registro do Comércio – DNRC, de 11 de agosto de 1997, acompanhada, obrigatoriamente, dos termos de abertura de encerramento. Quando forem apresentados o original do Diário fica dispensada a inclusão, na documentação, dos termos de abertura e de encerramento do livro em questão **ou**;

b.5) comprovação por meio de recibo de entrega emitido pelo Sistema Pública de Escrituração Digital-SPED, conforme Decreto n. ° 8.683, de 25/02/2016.

c) As empresas que foram constituídas neste Exercício Financeiro, e que porventura, ainda não tiverem concluído seu primeiro exercício social, poderão apresentar Balanço de Abertura, emconformidade com a legislação contábil vigente, para a comprovação de sua qualificação econômico-financeira, podendo deixarde apresentar a demonstração expressa dos índices financeiros, conforme citado no subitem “a.2” desta cláusula.

d) Considera-se “...**último exercício social**...” conforme citado na letra “a” deste item, as empresas que tem como **regime de tributação o lucro real ou o lucro presumido** o prazo de apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social ocorrer após o **último**

dia útil do mês de maio será realmente a pertinente ao exercício social anterior áquele em quefora

efetivada a referida convocação. Sendo que **os demais regime de tributação das empresas**, o prazo de apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social anterior áquele em que fora efetivada a referida convocação será **até nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, ou seja, até o dia 30 de abril.**

d) As empresas classificadas como Micro Empreendedor Individual – MEI estarão dispensadas da apresentação de Balanço Patrimonial, devendo apresentar tão somente a Declaração de Faturamento Anual.

e) Certidão(s) negativa de falência, recuperação judicial ou concordata expedida pelo distribuidor de juízo da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade. Será aceita também certidão (s) negativa de ações cíveis nos casos em que o órgão distribuidor fornecê-las.

f) Certidão de interior teor contendo os dados de movimentação e arquivamento da da licitante interessada em participar desse referido certame, juntamente com a certidão Simplificada e específica, de todos os atos averbados, emitida pela junta comercial do domicílio ou sede da empresa licitante, datados dos últimos 90 (noventa) dias, exceto para as empresas classificadas como MEI.

f.1) A Certidão Simplificada acima referida deverá conter o último arquivamento na Junta Comercial paraser considerada válida.

6.3.2.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a.1 Comprovar, durante a **fase de habilitação**, sua **qualificação técnica** por meio da apresentação dos seguintes documentos:

a.1.1 Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de seu (s) responsável (is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

a.1.2 Quanto à **capacitação técnica-operacional**: apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do licitante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços:

a.1.2.1 Serviços de produção e transporte de refeições, por um período consecutivo 12 meses, comprovando a produção diária mínima de 1.411 refeições (considerando o somatório de todas as refeições do dia: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).

a.1.3 Quanto à **capacitação técnica-profissional**: comprovação de que possui, na data prevista para a entrega da proposta, **nutricionista responsável técnico**, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes.

a.2 Para **contratação dos serviços**, os licitantes deverão:

a.2.1 Apresentar documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo dos serviços contratados**.**

a.2.2 Apresentar os critérios adotados para a seleção e monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de gêneros.

a.2.3 A empresa também deverá apresentar declaração de que tem ciência e está sujeita às normas contidas na legislação sanitária estadual vigente e às certificadas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

a.2.4 Apresentar o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional,

administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional. A **capacitação deverá ser prévia ao início do contrato.**

a.2.5 Apresentar recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada.

a.2.6 Apresentar prestação de garantia de acordo com uma das modalidades previstas no Art.56 da Lei 8.666 /1993 que não excederá a cinco por cento do valor do contrato. Esta garantia se refere aos bens inventariados (equipamentos e mobiliários) entregues pela CONTRATANTE no início do contrato (ANEXO VII).

a.2.7 Comprovar situação regular da empresa e responsável técnico perante o CRN.

6.3.2.5 DECLARAÇÕES:

a) Declaração autorizando a PMC para investigações complementares que se fizerem necessárias nos termos do modelo constante do Anexo III deste Edital.

b) Declaração de fidelidade e veracidade dos documentos apresentados, nos termos domodelo constante do Anexo IV deste Edital.

c) Declaração expressa, sob as penas da Lei Municipal n° 030/21 de 09/09/2021 que caso seja vencedora, cujo objetos sejam compativeis com o processo de aprendizagem, e profissionalização de adolescentes, a contratação destes, nos termos do Estatuto da Criança e Adolescente (Lei n° 8.069/90) e das alterações advindas da Lei n° 10.097/00, no tocante a Consolidação das Leis de Trabalho.

6.4. A verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

6.5. Os documentos relacionados deverão estar emitidos em papéis timbrados dos Órgãos ou Empresas que as expediram.

6.6. Quando a proposta de preços e as declarações exigidas neste Edital forem assinadas por um **preposto** da empresa que não seja seu sócio administrador ou proprietário, o **licitante também deverá enviar exclusivamente através do sistema comprasnet, instrumento público ou particular de procuração ou documento equivalente, com firma reconhecida**, com poderes especiais para responder, formular ofertas e lances de preços, recorrer e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

6.7. O prazo para o envio de **documentos de habilitação complementares** através do sistema comprasnet poderá ser prorrogado a critério do Pregoeiro, desde que devidamente fundamentado objetivando sempre a maior competitividade e melhores preços para Administração.

6.8. A **NÃO** apresentação dos documentos acima referenciados nos prazos estabelecidosimplicarána inabilitação do licitante.

6.9. O documento de confirmação no **SICAF** será anexado pelo Pregoeiro, à documentaçãooriginal ou cópias autenticadas do licitante com proposta aceita no sistema Comprasnet.

6.10. Os documentos mencionados neste Capítulo deverão referir-se **exclusivamente ao estabelecimento da licitante**, vigentes à época da abertura da licitação, podendo serapresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas, ou por cópias não autenticadas, desde que sejam exibidos os originais para a conferência pelo Pregoeiro, ou por publicação em órgão de imprensa oficial. A verificação em sítios oficiais deórgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

6.11. Sob pena de **inabilitação**, os documentos encaminhados para habilitação deverão estar em nome do licitante, e, preferencialmente, com número do CNPJ e o respectivo endereço.

6.12. 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 aqueles documentos** que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da **matriz**.

6.13. Todos os documentos de habilitação emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa efetuada por tradutor juramentado e também devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

6.14. Os documentos relacionados à **HABILITAÇÃO** exigidos neste Edital deverão ser inseridos pelo licitante no **SICAF.**

7. DA FASE DE LANCES

7.1. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.2. Os lances serão ofertados por **ITEM** e o critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM.**

7.3. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

7.4. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para aberturada sessão pública e as regras estabelecidas no Edital.

> **7.4.1.** O licitante poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado, ainda que superior ao menor registrado no sistema, objetivando uma melhor posição na ordem de classificação dos lances.Assim, caso o primeiro venha a ser inabilitado será chamado o licitante na imediata ordem de classificação dos lances (2º melhor lance).

7.5. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado eregistrado no sistema.

7.6. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **0,5% (zero ponto meio por cento)**.

7.7. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser **inferior a vinte (20) segundos** e o intervalo entre lances não poderá ser **inferior a três (3) segundos**, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

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

7.9. A etapa de lances da sessão pública terá **duração de 10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos **últimos 02 (dois) minutos** do período de duração da sessão pública.

7.10. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de **02 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

7.13. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverãoser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia.

7.13.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedado a identificação do detentor do lance.

6.14.1. Lances considerados inexequíveis serão excluídos do sistema pelo Pregoeiro, que alertará os licitantes quanto à necessidade de cumprimento das obrigações previstas no Edital e seus Anexos e a possibilidade de aplicação de sanções administrativas.

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

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

7.16.1. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

6.14.2. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas após comunicação dofato pelo pregoeiro aos participantes, no sitio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. Caso não se realize lance, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.

7.18. Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico (via chat), contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelasprevistas neste Edital.

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

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

8. Das Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor Individual – MEI

Após a fase de lances, será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação para as **Microempresas – ME's**, **Empresas de Pequeno Porte – EPP's e Microempreendedores Individuais – MEI's**.

8.1.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas **ME's, EPP's e MEI's** sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

8.2. Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

8.2.1. A **ME, EPP ou MEI** melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

8.2.2. Não ocorrendo à contratação de **ME, EPP ou MEI**, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do **subitem 8.4.1** na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

8.3. Na hipótese do não uso do direito de preferência, o objeto licitado será adjudicado em favorda proposta originalmente vencedora do certame.

8.4. Em cumprimento ao disposto nos **arts. 47 e 48 da Lei Complementar n° 123/2006** (redação dada pela **LC nº 147/2014**), no presente certame a **exclusividade** de participação de **Microempresas – ME's, Empresas de Pequeno Porte – EPP's e Microempreendedores Individuais – MEI's**, nas disputas **PARA TODOS OS ITENS** cujo valor seja de **até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).**

8.5. O disposto no **subitem 8.4.1** e seguintes só se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por **ME, EPP ou MEI** (art.45, §2º da Lei Complementar nº 123/06).

8.6. A **ME, EPP ou MEI** mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de **5 (cinco) minutos**, sob pena de preclusão.

8.7. **As Cotas distribuídas, conforme Art. 48 da Lei Complementar nº 147/2014, cujo valor seja superior a R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) terão Cotas distribuídas conforme a seguir:**

a) "COTA PRINCIPAL" – Itens abertos para participação de todos os interessados, inclusive os que se enquadrem na condição de **Microempresa – ME ou Empresa de PequenoPorte –EPP ou Microempreendedor Individual – MEI** e que atuem no ramo de atividade referente ao objeto licitado.

b) "COTA RESERVADA" – Conforme disposto no inciso III do artigo 48 da Lei Complementar nº 147/2014, fica assegurada uma cota no percentual de **5% (cinco por cento)** do quantitativo do item, assegurada a participação exclusiva para as **Microempresas – ME's ou Empresas de Pequeno Porte – EPP's ou Microempreendedores Individuais – MEI's**, sem prejuízos de sua participação nos itens da
COTA PRINCIPAL, e que atuem no ramo de atividade referente ao objeto licitado.

c) Na hipótese de uma **Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual – MEI**, sagrar-se vencedora da **COTA PRINCIPAL e da COTA RESERVADA** para o mesmo objeto, **será registrado para ambas as cotas apenas omenor valor**, ou seja, é expressamente vedado que o fornecedor pratique preços distintos para o mesmo objeto.

d) Não havendo vencedor para a **COTA RESERVADA**, esta poderá ser adjudicada aovencedor da **COTA PRINCIPAL**, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem valor do primeiro colocado.

9. DA ACEITAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1. O Pregoeiro efetuará o julgamento das Propostas de Preços de acordo com as exigências contidas no Edital, pelo critério do **MENOR PREÇO POR ITEM**, podendo encaminhar pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance demenor valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim, decidir sobre sua aceitação.

9.2. O Pregoeiro poderá solicitar **manifestação da Área Técnica, da Assessoria Jurídica ou de outros setores pertencentes ao quadro de pessoal da PMC/FMS**, dos demais órgãos da Administração Municipal, ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

9.3. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, ficando passiva de desclassificação a proposta acima dos valores estimados.

9.4. No caso da proposta ou o lance de menor valor não ser aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

9.4.1. Ocorrendo a situação a que se refere o **item 9.3**, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor, observado o critério de julgamento e o valor estimado para contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstasneste Edital, e/ou envio da proposta vencedora de preços atualizada e assinada pelo representante legal do licitante ou por seu procurador com poderes para o ato.

9.4.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes, **sendo obrigatório envio de resposta pelos participantes do certame**, quando encaminhada via chat, **no prazo de até 10 (dez) minutos**, qualquer pedido de informação ou solicitação feita pelo pregoeiro.

9.4.3. A **inobservância** do disposto no item anterior acarretará a recusa da proposta do licitante, **somente para as negociações com valores acima do estimado/referência**.

9.5. **Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro analisará os documentos de habilitação.**

9.6. **Conforme art. 17, inciso VI do Decreto Federal nº 10.024/19**, o Pregoeiro poderá sanar erros ou

falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes a eficácia para fins de classificação e habilitação.

10. DA FORMULAÇÃO E ENVIO DA PROPOSTA AJUSTADA NO SISTEMA

10.1. Encerrada as etapas de lances e negociação da sessão pública, o Pregoeiro convocará através do canal de comunicação eletrônica (chat), o licitante que apresentar o menor preço para envio da PROPOSTA DE PREÇOS atualizada, e assinada pelo representante legal do licitante ou por seu procurador com poderes para o ato, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, em até 02 (DUAS) HORAS ÚTEIS contadas a partir da solicitação do Pregoeiro, exclusivamente através do Módulo de Convocação de Anexos do Sistema Comprasgovernamentais, com as informações constantes no item 5.8 e subitens deste Edital.

11. DA AMOSTRA

11.1. Caso seja necessário (se for o caso), a Pregoeira poderá exigir do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente **AMOSTRA(S)** do(s) item(s), no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, para a verificação da compatibilidade com as especificações contidas no **Anexo I**, e consequente aceitação da proposta de preços;

12. DO ENVIO DA PROPOSTA VENCEDORA E DA DOCUMENTAÇÃO ORIGINAL

12.1. De acordo com a Instrução Normativa nº 03, de 26 de abril de 2019, Art. 4º § 1º , 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.

12.2 A critério da equipe do Pregão, quando houver necessidade, a **PROPOSTA DE PREÇOS** e os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** remetidos por meio eletrônico do sistema comprasnet, deverão ser encaminhados por uma das seguintes formas: em **original** ou por **cópia autenticada**ou **cópia simples (**desde que sejam apresentados os originais para a conferência), no prazo de **3 (três) dias úteis**, contado a partir da solicitação do pregoeiro, para o endereço, **Av. Barão do Rio Branco, 2232 - Bairro: Centro - CEP: 68743-050 - Castanhal/Pa.**

12.3 Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

12.4 Não serão permitidas emendas, rasuras, ressalvas, adendos, alterações, acréscimos, substituições ou entrelinhas a documentação ou a propostas, exceto a promoção de diligências que o Pregoeiro entender necessárias, bem como a autenticação de documentos pelo Pregoeiro, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório ou para instrução de eventuais recursos interpostos.

12.5 Será **DECLARADO** vencedor o licitante que apresentar o menor preço, com proposta aceitae estiver regularmente habilitado, após o **RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA** dos documentos originais ou cópias autenticadas de **PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**.

13. DO RECURSO

13.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma **imediata e motivada**, em campo próprio do sistema, no prazo de **20 (vinte) minutos,** manifestar sua intenção de recorrer, no momento indicado pelo Pregoeiro.

13.1.2. Constatada pelo Pregoeiro a **admissibilidade da intenção do recurso**, será concedido ao recorrente o **prazo de 03 (três) dias**, para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem as **contrarrazões em igual prazo**, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

13.2. A **falta** de manifestação **imediata e motivada** do licitante quanto à intenção de recorrer, no prazo fixado pelo Pregoeiro, nos termos do caput, importará a **decadência desse direito**, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

13.3. A decisão do pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

13.4. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

13.5. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
13.6. A sessão pública do pregão só será concluída depois de declarado o vencedor do certame e encerrado o prazo para manifestação de intenção de interposição de recurso, cabendo aos licitantes permanecer conectados ao sistema até o final desta etapa.

13.7. Após o julgamento dos **recursos** e das **contrarrazões**, e constatada a regularidade dos atos praticados, será adjudicado o objeto do certame ao licitante declarado vencedor, estando o resultado final da licitação sujeito à homologação pela Autoridade Superior competente, que irá analisar a conveniência e oportunidade da contratação e a legalidade dos atos praticados.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo pregoeiro sempre que não houver recurso.

14.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto à proponente vencedora pelo pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

14.3. Quando a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos licitantes quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

15. DO CONTRATO E NOTA DE EMPENHO

15.1. O presente Edital fará parte integrante e inseparável do Contrato a ser firmado com a licitante vencedora, conforme **Anexo V.**

15.2. Após homologada a licitação, a **CONTRATANTE** convocará a licitante vencedora, durante a validade da licitação para a retirada e assinatura do **instrumento contratual ou instrumento equivalente juntamente com a Nota de Empenho**, dentro do prazo de **05 (cinco) dias úteis,** sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções constantes neste edital e do previsto no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93.

15.2.1. Previamente à **emissão de Nota de Empenho**, à contratação e a cada pagamento, a **CONTRATANTE** deverá realizar consulta ao **SICAF** para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

16.2.2. Na ocasião da assinatura do CONTRATO, a licitante vencedora deverá dispor de "CERTIFICAÇÃO DIGITAL", nos termos da resolução n° 11.536/2014-TCM.

15.3. É facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular no ato da contratação ou se recusar-se a assinar/retirar o referido documento, no prazo e condições estabelecidas, chamar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-

lo em igual prazo, nas condições de sua(s) proposta(s), ou conforme negociação, podendo ainda,revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93.

15.4. A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente com a Nota de Empenho, dentro do prazo estabelecido pela **CONTRATANTE**, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

15.5. As formas de pagamento, recebimento, obrigações das partes, penalidades contratuais e demais condições estabelecidas para o ajuste estão discriminadas na Minuta de Contrato, parte integrante deste Edital.

15.6. Os contratos decorrentes do presente Pregão Eletrônico terão suas vigências submetidas ao que determina o art. 57, da Lei Federal nº 8.666/93.

15.7. O prazo para recebimento da Nota de Empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo

justificado e aceito pela Administração.

15.8. A emissão da Nota de Empenho está condicionada à verificação da regularidade da habilitação parcial do licitante vencedor no **SICAF**.

15.9. É facultado ao Pregoeiro, quando o convocado não receber a Nota de Empenho, no prazoe nas condições estabelecidas, convocar outro licitante, obedecida a ordem de classificação, para assiná-lo, após negociação, aceitação da proposta e comprovação dos requisitos.

16. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

16.1. Nos termos do art. 58, inciso III cominado com o artigo 67 da Lei Federal nº 8.666/93, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

16.2. O **CONTRATANTE**, através de funcionário ou comissão, doravante designado como **FISCAL DO CONTRATO**, efetuará a fiscalização e o acompanhamento da execução do objeto contratado, poderá a qualquer tempo exigir que a licitante **CONTRATADA** forneça os elementos necessários ao esclarecimento de dúvidas relativas ao fornecimento, tais como demonstrativos de custos, notas fiscais, etc.

16.3. Os produtos fornecidos estarão sujeitos a aceitação pelo **FISCAL DO CONTRATO**, nomeado por portaria, a quem caberá direito de recusa caso os mesmos não estejam de acordo com as especificações constantes no **Anexo I**, ou caso se constate, nos mesmos, existência de vícios ou defeitos.

16.4. O aceite do objeto será formalizado pela **FISCAL DO CONTRATO** através do aceite ou atesto na respectiva nota fiscal. Não obstante o Aceite/Atesto, a **CONTRATADA** será responsável pelo perfeito fornecimento do objeto contratado, nos termos da legislação civil, penal e profissional. A fiscalização do fornecimento dos objetos não diminui ou substitui a responsabilidade da **CONTRATADA**.

16.5. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666/93;

16.6. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

16.7. Quaisquer tolerâncias, concessões ou liberalidades do **FISCAL DO CONTRATO** para com a **CONTRATADA**, quando não formalizadas mediante termo aditivo, não constituirão precedentes invocáveis e não terão o poder de alterar as obrigações estabelecidas.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE - FMS

São obrigações da **CONTRATANTE, além daquelas enumeradas no ANEXO I – Termo de Referência:**

17.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei n° 8.666/93.

17.2. Disponibilizar instalações sanitárias.

17.3. Disponibilizar espaço físico para que a CONTRATADA possa alocar os vestiários com armários destinados à equipe de trabalho.

17.4. Destinar local para guarda dos saneantes domissanitários, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios.

17.5. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as

cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

17.6. Indicar à CONTRATADA, formalmente, o Nutricionista que acompanhará a execução contratual e o desenvolvimento técnico das atividades objeto deste contrato.

17.7. Realizar diariamente o registro das ocorrências do serviço em livro próprio.

17.8. Solicitar a assinatura do responsável técnico da CONTRATADA no registro das ocorrências, caracterizando a ciência do conteúdo pelo mesmo.

17.9. Recusar o fornecimento de refeições quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos ou quando se apresentarem fora dos padrões especificados neste Edital, cabendo à CONTRATADA providenciar refeições substitutas, sem prejuízo para a Instituição.

17.10. Solicitar o cardápio mensal para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução.

17.11. Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestados para pagamento mensal.

17.12. Fornecer água corrente e energia elétrica nas dependências do HMC em condições normais.

17.13. Caso algum sinistro ou outro evento cause avaria no abastecimento normal da água e de energia elétrica, ficará a cargo da CONTRATADA providenciar os recursos necessários ao ideal funcionamento do serviço prestado sem prejuízos para a CONTRATANTE.

17.14. Manter funcionário supervisionando o controle da distribuição das refeições, a fim de identificar plantonistas a receberem alimentação.

17.15. Comunicar à CONTRATADA com antecedência mínima de 24h a alteração de quantitativo de refeições, em situações especiais.

17.16. Fiscalizar todas as etapas do processo produtivo de refeições.

17.17. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

17.18. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, que subsidiem a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual.

17.19. Supervisionar o quantitativo de refeições efetivamente produzidas.

17.20. Solicitar o controle microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que achar necessário.

17.21. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

17.22. Aprovar as faturas da prestação dos serviços somente das refeições efetivamente produzidas.

17.23. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

17.24. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

17.25. Realizar controle da potabilidade da água (reservatórios) utilizada no preparo das refeições através de análise microbiológica sempre que houver necessidade.

17.26. Aprovar os cardápios mensais planejados e os cálculos de VET, dos macronutrientes (proteínas, lipídios e carboidratos), do NdPCal, gorduras saturadas, fibra, sódio, potássio, cálcio, fósforo e ferro submetidos pela CONTRATADA e devolvê-lo no prazo de 07 dias úteis, após sua apresentação.

17.27. Aprovar as fichas técnicas das preparações constantes dos cardápios aprovados para execução.

17.28. Verificar o cumprimento das fichas técnicas das preparações em execução do cardápio do dia e sua exposição em quadro de aviso ou similar.

17.29. Conferir diariamente, de forma aleatória, as gramaturas das preparações servidas no almoço e no jantar e nas pequenas refeições.

17.30. Acompanhar as atividades da CONTRATADA no sentido de fiscalizar o cumprimento deste Termo de Referência informando e/ou notificando à mesma, defeitos ou irregularidades encontradas na execução do serviço e fixando prazo para a sua correção.

17.31. Aprovar os pagamentos devidos à CONTRATADA pelos serviços devidamente prestados, avaliados e faturados.

17.32. Convocar reuniões com a CONTRATADA com intuito de assegurar produção e fornecimento de uma alimentação suficiente, segura e nutritiva.

17.33. Registrar as queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do HMC ou demais unidades atendidas e pelos profissionais de saúde que atendem aos pacientes internados e notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

17.34. Arquivar os registros das análises microbiológicas realizadas pela CONTRATADA.

17.35. Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos, dos materiais e do mobiliário utilizados nas áreas do HMC, avaliando a necessidade de sua substituição e solicitar a reposição dos mesmos nos prazos estipulados neste Termo de Referência.

17.36. Autorizar e registrar a remoção dos equipamentos para a manutenção realizada externamente por empresas autorizadas.

17.37. Manter registro de todo acidente, ocorrência anormal ou situação de emergência, bem como as providências adotadas pela CONTRATADA.

17.38. Controlar diariamente o número de refeições servidas e atestar as notas fiscais dos serviços prestados pela CONTRATANTE. Não serão faturadas as refeições fora dos padrões especificados neste Termo de Referência.

17.39. Autorizar refeições extras no refeitório.

17.40. Informar à CONTRATADA os locais de entrega de refeições a pacientes nas enfermarias e para plantonistas do HMC e nas demais unidades atendidas, conforme Anexo I.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da **CONTRATADA**, além daquelas enumeradas no **ANEXO I – Termo de Referência:**

18.1. Credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a CONTRATADA deverá comunicar este fato previamente aos Fiscais do Contrato.

18.2. Fornecer os utensílios e materiais de higiene necessários para atender todo o processo de produção e higienização.

18.3. Assinar recibo, assim que iniciar a prestação do serviço, de todo o material disponibilizado pela CONTRATANTE: mobiliários e equipamentos de distribuição (lista atualizada apresentada no início do contrato), conforme discriminação do inventário, elaborado pela CONTRATANTE (ANEXO VII).

18.4. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, com

antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

18.5. Devolver ao término do contrato, em adequado estado de conservação, os equipamentos e mobiliários pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à CONTRATADA.

18.6. Efetuar a manutenção predial das áreas de produção e refeitório, tanto interna como externamente (pintura, revestimento, troca de lâmpadas, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura e coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos condicionadores de ar, entre outros), da área externa e interna de recepção de refeições, administração, lavatórios e vestiários.

18.7. Disponibilizar água potável para a preparação dos sucos, quando a água fornecida pela rede de abastecimento se apresentar imprópria, assim como na falta de abastecimento.

18.8. Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.

18.9. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e do absenteísmo.

18.10. Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e antissepsia das mãos.

18.11. Manter os utensílios (talheres, pratos, bandejas e outros) em quantidades suficientes para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.

18.12. Fazer o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente, quinzenalmente ou sempre que necessário, conforme cronograma a ser definido. Somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. As cópias dos registros destas operações deverão ser encaminhadas à CONTRATANTE. Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 24 horas de antecedência, a realização dos procedimentos citados.

18.13. Realizar o controle do número de refeições produzidas e distribuídas diariamente, devendo manter um sistema adequado, confiável e auditável. Fornecer à CONTRATANTE, diária e mensalmente, relatório do controle do número de refeições produzidas e distribuídas no HMC e demais unidades atendidas.

18.14. Encaminhar a fatura/nota fiscal para a CONTRATANTE, de acordo com o fornecimento mensal, atentando para o teto estabelecido no contrato, após ateste do Fiscal do Contrato.

18.15. Arcar com as despesas inerentes a execução das suas atividades, tais como: telefonia móvel; reprografia; material de escritório e o que mais se fizer necessário.

18.16. Disponibilizar aos usuários, por livre demanda, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aosbalcões de distribuição e áreas de produção.

18.17. Tomar ciência e assinar o Livro de Ocorrências de responsabilidade da CONTRATANTE, quando solicitado pela mesma.

18.18. Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários 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.

18.19. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.

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

18.21. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

18.22. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

18.23. Ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA de total responsabilidade pela execução dos serviços contratados e prestados.

19. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

19.1. O prazo de execução deverão ocorrer de acordo com o contido no **Termo de Referência –Anexo I** deste Edital.

19.2. A critério do **CONTRATANTE** poderá ser modificado a execução, para outro endereço no Município de Castanhal, sem qualquer tipo de ônus adicionais.

19.3. A execução e a aceitação dos serviços estarão condicionados à observância de suas descrições técnicas, cabendo à verificação e avaliação, sendo atestados, mediante avaliação técnica favorável pelo responsável técnico do FMS.

19.4. O objeto desta licitação será recebido por servidor designado ou comissão, na forma do art. 15, §8º, da Lei Federal nº 8.666/93, nos prazos e nos termos estabelecidos no referido **Termo de Referência – Anexo I**, sendo atestados, mediante termo circunstanciado, e serão recebidos:

a) Provisoriamente: no ato da execução do servoço, para posterior verificação da conformidade do objeto, com as especificações contidas no **Anexo I**, mediante a emissão do Termo de Recebimento Provisório;

b) Definitivamente: no prazo máximo de até **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da assinatura do Termo de Recebimento Provisório e após a verificação de sua compatibilidade com as especificações do objeto desta licitação, mediante a emissão de Termo de Recebimento Definitivo assinado pelas partes.

19.5. O recebimento definitivo não exclui as responsabilidades civil e penal da **ADJUDICATÁRIA**.

19.6. Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer serviço que não esteja de acordo com as exigências, ou aquele que não seja comprovadamente de boa qualidade, bem como determinar prazo para substituição do serviço eventualmente fora de especificação.

19.6.1. Os serviços executados em desacordo com o especificado neste instrumento convocatório e na proposta da **ADJUDICATÁRIA** serão rejeitados parcialmente ou totalmente, conforme o caso, obrigando-se a **CONTRATADA** a repará-los ou a substituí-los (por completo)no prazo máximo de **05 (cinco) dias uteis**, sem prejuízo das sanções cabíveis.

19.7. Caso, durante o prazo de **GARANTIA**, seja constatado quaisquer defeitos ou divergências nas características dos serviços, o **CONTRATANTE**, comunicará o fato, por escrito, a**CONTRATADA**, sendo de **até 5 (cinco) dias úteis** o prazo para correção dos defeitos e/ou troca para refazer o serviço, contadas a partir da solicitação efetuada, sem qualquer ônus à Administração Pública.

20. DO PAGAMENTO

20.1. O preço ajustado será total, fixo e definitivo, expresso em moeda corrente do país.

20.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias subsequentes ao fornecimento, mediantea apresentação da Fatura (Nota Fiscal) devidamente atestada e visada pelo setor competente, após

conferência das quantidades e da qualidade do mesmo.

20.3. O pagamento será creditado em favor da **CONTRATADA**, por meio de ordem bancária juntoà agência bancária indicada na declaração fornecida pelo licitante, contados do recebimento definitivo dos produtos e mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor/Comissão de Recebimento.

20.4. Será procedida consulta **"On-Line"** junto ao **SICAF** antes de cada pagamento a ser efetuado a **CONTRATADA**, para verificação das condições exigidas na contratação, cujos resultados serão impressos e juntados aos autos do processo próprio. Caso fique constatado o vencimento dasguias de recolhimento do **FGTS** e da **Previdência Social**, a **CONTRATADA** deverá apresentar, no prazo constado na solicitação feita pela Administração, a sua regularização.

20.5. No caso de atraso de pagamento, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela **CONTRATANTE** encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

20.6. No caso de eventual atraso de pagamento por culpa comprovada da **CONTRATANTE**, ovalor devido deverá ser acrescido de multa de atualização monetária financeira, apurados entre a data de vencimento da Nota Fiscal e a do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados a taxa de0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

I = (TX / 100) / 365
EM = I x N x VP
Onde:
I = Índice de Atualização Financeira
TX = Percentual da Taxa de Juros de Mora Anual – 6% / AnoVP
= Valor da Parcela em atraso
EM = Encargos Moratórios
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento

20.7. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na **SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTOS E LICITAÇÃO**, em favor da **CONTRATADA**. Caso esse valor seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

20.8. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal/fatura, por culpa da **CONTRATADA**, o prazo de **30 (trinta) dias** reiniciar-se-á a contar da respectiva reapresentação.

21 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

21.1. Os recursos orçamentários ao adimplemento das obrigações dos órgãos/entidades participantes e caronas deverão ser disponibilizados antes da assinatura do instrumento contratual correspondente, conforme a seguinte dotação:

0716 – FUNDO MUNICIPAL DE SÁUDE

Exercicio Financeiro: 2022

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA

10 301 0015 2.056 – GESTÃO DAS ATIVIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE.

Elemento de Despesa – 33903900 – Serviço de Terceiros PJ
Fonte de Despesa – 15001002- Receita de Impostos e Transf. Saúde.

10 302 0027 2.067 – GESTÃO DAS AÇÕES DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE DO MUNICIPIO.

Elemento de Despesa – 33903900 – Serviço de Terceiros PJ
Fonte de Despesa – 16000000- Transf.SUS

10 302 0024 2.064 – GESTÃO DO PROGRAMA PREVINE BRASIL – ATENÇÃO BÁSICA.

Elemento de Despesa – 33903900 – Serviço de Terceiros PJ
Fonte de Despesa – 16000000- Transf.SUS

SUBELEMENTO – 3.3.90.39.99 – Outros serviços de Terceiros Pessoa Juridica.

22. DAS SANÇÕES APLICAVEIS AO LICITANTE

22.1. O licitante que causar o retardamento do andamento do certame, não mantiver a proposta, desistir do lance ofertado, fraudar de qualquer forma o procedimento desta licitação, ou o vencedor que,convocado dentro do prazo de validade da proposta, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, não assinar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou frustrar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às seguintes penalidades, segundo a extensão da falta cometida, em observância ao direitoà prévia defesa:

Ocorrência	Penalidades que poderão ser aplicadas
Não assinar a Ata ou Contrato, ou não retirar a Nota de Empenho, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta.	**1.** Impedimento de licitar com o Município deCastanhal pelo período de 2 (dois) anos, e/ou, **2.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado na Ata/Contrato, a juízo da Administração.
Entregar o objeto fora do prazo estabelecido.	**3.** Multa de 1% (um por cento) por dia de atraso, aplicada sobre o valor do produtos não fornecido, limitada a 20 (vinte) dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução total ou parcial do objeto.
Não efetuar a troca do objeto, quando notificado.	**4.** Impedimento de licitar com o de MunicípioCastanhal pelo período de 1 (um) ano, e/ou, do **5.** Multa de 10% (dez por cento) do valorcontrato/nota de empenho.
Substituir o objeto fora do prazo estabelecido.	**6.** Multa de 1% (um por cento) por dia de atraso, aplicada sobre o valor do produtos não substituído, limitada a 20 (vinte) dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução total ou parcial do objeto.
Deixar de entregar documentação exigida neste Edital.	**7.** Impedimento de licitar com o Município deCastanhal pelo período de 1 (um) ano, e/ou, **8.** Multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato/nota de empenho/valor total estimado para o
Não mantiver a proposta ou desistirdo lance.	**9.** Impedimento de licitar com o Município deCastanhal pelo período de 1 (um) ano, e/ou, **10.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de sua proposta ou lance, a juízo da Administração.
Comportar-se de modo inidôneo.	**11.** Impedimento de licitar com o Município deCastanhal pelo período de 2 (dois) anos, e/ou, **12.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado da contratação, a juízo da Administração.
Fizer declaração falsa.	**13.** Impedimento de licitar com o Município deCastanhal pelo período de 2 (dois) anos, e/ou, **14.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado da contratação, a juízo da Administração

Apresentar documentação falsa.	**15.** Impedimento de licitar com a Administração Pública pelo período de 5 (cinco) anos, e/ou, **16.** Multa de 30% (trinta por cento) do valor do contrato/nota de empenho. **17.** Comunicar ao Ministério Público Estadual.
Cometer fraude fiscal.	**18.** Impedimento de licitar com a AdministraçãoPública pelo período de 5 (cinco) anos, e/ou, **19.** Multa de 30% (trinta por cento) do valor do contrato/nota de empenho.
	20. Comunicar ao Ministério Público Estadual.
Deixar de executar qualquer obrigação pactuada ou prevista emlei e no Edital e seus Anexos do presente pregão eletrônico, em que não se comine outra penalidade.	**21.** Multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, aplicada sobre o valor do instrumento contratual, limitadaa 20 (vinte) dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução total ou parcial do objeto.
Inexecução total.	**22.** Impedimento de licitar com o Município deCastanhal pelo período de 2 (dois) anos, e/ou, **23.** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ata.
Inexecução parcial do objeto.	**24.** Impedimento de licitar com a Prefeitura Municipal de Castanhal pelo período de 1 (um) ano, e/ou, **25.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente a parte não executada.

22.2. Na hipótese da multa atingir o percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor do fornecimento dos produtos, o **CONTRATANTE** poderá proceder a rescisão unilateral do contrato, hipótese em que a empresa fornecedora dos bens também se sujeitará às sanções administrativas previstas neste Edital.

22.3. As multas porventura aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pela **CONTRATANTE** ou cobradas diretamente da empresa penalizada, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente às demais sanções previstas nesta cláusula.

22.4. A defesa a que alude o caput deste item deverá ser exercida pelo interessado no respectivo processo no prazo de **05 (cinco) Dias úteis** a contar da sua notificação, podendo ocorrer a juntada de documentos e serem arroladas até 03 (três) testemunhas.

22.5. Serão considerados injustificados, os atrasos não comunicados tempestivamente e indevidamente fundamentados, e, a aceitação da justificativa ficará a critério da **CONTRATANTE** que deverá examinar a legalidade da conduta da empresa.

22.6. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pelo **ÓRGÃO**, conforme procedimento esboçado no subitem anterior, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas no **subitem 29.1**.

22.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – **SICAF**, e no caso de impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública, a licitante será descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital, seus Anexos, e nas demais cominações legais.

23. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

23.1 A **CONTRATADA** deve observar e fazer observar, por seus fornecedores, o mais alto padrãode ética durante todo o processo de licitação e execução do objeto.

23.1.1. Para os propósitos deste caput definem-se as **seguintes práticas:**

I. "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processode licitação ou na execução de contrato;
II. "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
III. "prática conluiada": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou maislicitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
IV. "prática coercitiva": causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
V. "Prática obstrutiva":
(i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declaraçõesfalsas aos representantes da Administração Pública do Brasil ou de países estrangeiros, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima;
(ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito da Administração Pública do Brasil ou de países estrangeiros a promover inspeção.

23.2. Considerando os propósitos acima elencados, a **CONTRATADA** concorda e autoriza que a Administração Pública do Brasil possa inspecionar o local de sua execução e todos os documentos,contas e registros a ele relacionados, aplicando-se as disposições da Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção).

24. DA ANULAÇÃO, DA REVOGAÇÃO E DA RESCISÃO

24.1. A autoridade competente para homologar este certame poderá revogar a licitação em facede razões de Interesse Público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício oupor provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

24.2. Os licitantes não terão direito a indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do fornecedor de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento da Ata e das condições deste Edital.

24.3. No caso de desfazimento de processo licitatório fica assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

24.4. Constituem motivos para a rescisão do instrumento contratual as estabelecidas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

24.5. A rescisão, devidamente motivada nos autos, será antecedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa. Assegura-se ao **CONTRATANTE**, no caso de rescisão culposa, sem prejuízo das sanções cabíveis, os direitos estabelecidos no art. 80 da Lei Federal nº 8.666/93.

25. DA SUBCONTRATAÇÃO

25.1. Não será admitida a **SUBCONTRATAÇÃO** do objeto licitatório.

26. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

26.1. É admissível a **fusão, cisão ou incorporação** da **CONTRATADA**, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitaçãooriginal; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade docontrato.

27. DO FORO

27.1. As questões decorrentes da execução deste Edital, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Comum, no Foro da cidade de Castanhal/PA, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

28. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

28.1. Com vistas a assegurar um maior número de ofertas, é admitida a possibilidade de saneamento de falhas, de complementação de insuficiências ou ainda de correções de caráter notadamente formal no curso do procedimento, desde que o proponente possa satisfazer asexigências dentro do prazo de **24 (vinte e quatro) horas**.

28.2. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase do Pregão, promover diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusãoposterior de informação ou de documentos que deveriam constar originariamente da proposta ouda documentação.

28.3. Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida, por conveniência exclusiva da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTOS E LICITAÇÃO**.

28.4. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e documentos relativos a esta licitação e a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTOS E LICITAÇÃO** não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do procedimento licitatório.

28.5. Os licitantes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

28.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a Sessão Pública será automaticamente transferida para o primeirodia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

28.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição das suas qualificações e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da Sessão Pública de Pregão.

29.8. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

28.9. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com observância das devidasdisposições legislativas.

28.10. Na contagem de todos os prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

28.11. Só se iniciam e vencem os prazos referidos acima em dia de expediente nesta Secretaria.

28.11.1. Se o vencimento cair em dia que não houver expediente ou, se este for encerradoantes do horário normal, nesta Secretaria, serão prorrogados para o primeiro dia útil seguinte.

28.12. Este Edital e seus Anexos serão fornecidos gratuitamente pela internet, no site: **www.castanhal.pa.gov.br/portal-da-transparencia/licitacoes-contratos-e-convenios, www.comprasnet.gov.br e e-mail pregaoeletronico@castanhal.pa.gov.br.**

28.13. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito ao empenho.

29. ANEXOS

29.1. Constituem Anexos do Edital e dele fazem parte integrante, independentemente detranscrição:

Anexo I: Termo de Referência;

Anexo II: Proposta Comercial (Modelo);

Anexo III: Declaração que autoriza a PMC a realizar investigações complementares (modelo)

Anexo IV: Declaração de fidelidade e veracidade dos documentos apresentados (Modelo);

Anexo V: Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo VI: Minuta do Contrato

Anexo VII: Autorização do Fornecimento

Castanhal, 22 de dezembro de 2022

KAREN MONTEIRO DOS SANTOS:94894353253

Assinado de forma digital por KAREN MONTEIRO DOS SANTOS:94894353253
Dados: 2022.12.22 11:48:17 -03'00'

Karen Monteiro dos Santos
Pregoeira

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS, IDOSOS COM MAIS DE 60 (SESSENTA) ANOS, ACOMPANHANTES DE PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS E ACOMPANHANTES DE MULHERES EM TRABALHO DE PARTO, PLANTONISTAS DO: HOSPITAL MUNICIPAL DE CASTANHAL – HMC, UPA 24 HORAS, BASE SAMU CASTANHAL, CENTRO DE PARTO NORMAL – CPN, CAPS, UNIDADE DE SAÚDE THELRRAS 24 HORAS E CENTRO DE ACOLHIMENTO ADULTO, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

Castanhal-Pará

1. JUSTIFICATIVA, OBJETO E OBJETIVOS DA CONTRATAÇÃO

A Secretaria Municipal de Saúde do Município de Castanhal solicita contratação, pelo menor preço global, de empresa especializada na **prestação de serviços de produção e distribuição de alimentação e nutrição para fornecimento de alimentação para pacientes e acompanhantes menores de 18 (dezoito) anos, idosos com mais de 60 (sessenta) anos, acompanhantes de portadores de necessidades especiais e acompanhantes de mulheres em trabalho de parto, plantonistas do: Hospital Municipal de Castanhal - HMC, UPA 24 horas, Base SAMU Castanhal, Centro de Parto Normal - CPN, CAPS, Unidade de Saúde Thelrras 24 horas e Centro de Acolhimento Adulto, por um período de 12 (doze) meses,** considerando que alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos, disponibilização de equipamentos, bem como apoio a nutrição clínica e ambulatorial, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

A Prestação de Serviços deverá seguir as especificações e detalhamentos constantes neste Termo de Referência e nas planilhas anexas, compreendendo as seguintes atividades:

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Garantir a continuidade e a qualidade dos serviços desenvolvidos no fornecimento de alimentação hospitalar;
- Prestar serviços de produção, fornecimento e distribuição de alimentos, refeições e dietas para pacientes e acompanhantes, plantonistas e outros autorizados no Hospital Municipal de Castanhal (HMC) e demais unidades atendidas, visando atender às dietas normais e dietas especiais através da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas nessa produção e distribuição de refeições;
- Produzir refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e plantonistas da Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24 Horas;
- Produzir refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e plantonistas do Centro de Atendimento Psico-Social (CAPS);
- Produzir refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e plantonista do Centro de Parto Normal;
- Produzir refeições destinadas aos plantonistas da Unidade de Saúde Thelrras 24 horas;
- Produzir refeições destinadas aos plantonistas das Unidades de Saúde 24 Horas;
- Produzir refeições destinadas aos plantonistas da Unidade Descentralizada do SAMU Castanhal;
- Manipular e distribuir fórmulas lácteas e dietas enterais destinadas aos pacientes do HMC e UPA 24 horas;
- Fornecer gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, de escritório, impressos da rotina diária, utensílios de cozinha, louças, entre outros), equipamentos, recursos humanos/mão de obra, fazer manutenção preventiva e corretiva e outros necessários ao perfeito atendimento do serviço prestado;
- Desenvolver atividades relacionadas às boas práticas ambientais.

OBS: As refeições destinadas aos plantonistas do CAPS, Unidade de Saúde Thelrras 24 horas, e outras unidades de Saúde 24 horas, deverá ser informada pela CONTRATANTE.

1.1. Desenvolvimento de atividades operacionais e técnico-administrativas nas áreas:

- Produção normal - preparo e distribuição das refeições a plantonistas do HMC, acompanhantes de pacientes e demais unidades atendidas.
- Produção dietética - preparo e distribuição das refeições dos pacientes, manipulação e distribuição de dietas enterais e fórmulas lácteas.
- Estas atividades serão supervisionadas e controladas por Profissional de Nutrição do HMC, conforme regulamenta Resolução CFN nº218/99. A CONTRATADA deverá sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, métodos e processos de inspeção, verificação e controle, por parte da CONTRATANTE, encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas.

1.2. O fornecimento de refeições a plantonistas autorizados do HMC será no sistema de distribuição do tipo balcão térmico no qual o usuário receberá no almoço e no jantar: preparação proteica, guarnição, acompanhamento, salada, sobremesa e suco natural, seguindo a especificação prevista no presente Termo de Referência, no caso de acompanhantes de pacientes e demais unidades atendidas serão no sistema de distribuição de marmitas individuais.

1.3. O fornecimento de refeições será por meio da cessão de uso das instalações no HMC, no qual a CONTRATADA ficará responsável por todas as entregas no HMC e nas demais unidades atendidas.

1.4. A prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências do HMC onde as refeições deverão ser preparadas e distribuídas em locais determinados pela CONTRATANTE assegurando uma alimentação balanceada – considerando clientela diversificada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, estando, ainda, **em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus Anexos.**

1.5. Em casos excepcionais (obras, falta de gás ou energia elétrica) a CONTRATADA deverá utilizar uma cozinha de apoio, fora das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o controle de temperatura e o acondicionamento das refeições em hot-box para o transporte até as dependências da CONTRATANTE.

1.6. A contratação em epígrafe é continuada e estimada para um período de 12 (doze) meses consecutivos, contados a partir da assinatura do instrumento contratual. Este Contrato poderá ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disposto no inciso II do art. 57, da Lei nº.8.666/93.

1.7. O tipo da licitação é o de menor preço global, na forma do Art. 45, §1º, inc. I, da Lei 8.666/93.

1.8. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

1.9. O objeto inclui: o fornecimento de gêneros alimentícios, preparações e materiais de consumo em geral (descartáveis, higiene, limpeza, escritório, impressos da rotina diária, utensílios de cozinha, louças, entre outros necessários) e equipamentos, entre outros, em quantidade suficiente à perfeita execução do serviço; higienização das áreas de produção e distribuição do HMC; higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE; reposição e troca de utensílios, materiais e equipamentos desgastados pelo uso quando necessário; recursos humanos (mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

1.10. A CONTRATADA deverá fornecer alimentos naturais e preparados na cozinha do HMC, para atendimento de pacientes internados, acompanhantes e plantonistas sob a determinação e fiscalização, controle e supervisão da CONTRATANTE.

1.11. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerado pleito de acréscimos, a esse ou a qualquer título.

1.12. Com a celebração do contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade, a cozinha do HMC e suas áreas privativas e comuns do Serviço que interessam direta e indiretamente ao preparo e distribuição de alimentos tais como: despensa, copa, refeitório, podendo a CONTRATADA, seus prepostos e empregados trabalharem nos mesmos, no período de vigência do CONTRATO.

2. REQUISITOS EXIGIDOS PARA A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DOS LICITANTES PARA A CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇÕS.

2.1. Comprovar, durante a **fase de habilitação**, sua **qualificação técnica** por meio da apresentação dos seguintes documentos:

2.1.1. Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de seu (s) responsável (is) técnico (s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

2.1.2. Quanto à **capacitação técnica-operacional**: apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do licitante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços:

2.1.2.1. Serviços de produção e transporte de refeições, por um período consecutivo 12 meses, comprovando a produção diária mínima de 1.411 refeições (considerando o somatório de todas as refeições do dia: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).

2.1.3. Quanto à **capacitação técnica-profissional**: comprovação de que possui, na data prevista para a entrega da proposta, **nutricionista responsável técnico**, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes.

2.2. Para **contratação dos serviços**, os licitantes deverão:

2.2.1. Apresentar documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo dos serviços contratados**.**

2.2.2. Apresentar os critérios adotados para a seleção e monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de gêneros.

2.2.3. A empresa também deverá apresentar declaração de que tem ciência e está sujeita às normas contidas na legislação sanitária estadual vigente e às certificadas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

2.2.4. Apresentar o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional. A **capacitação deverá ser prévia ao início do contrato**.

2.2.5. Apresentar recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada.

2.2.6. Apresentar prestação de garantia de acordo com uma das modalidades previstas no Art.56 da Lei 8.666 /1993 que não excederá a cinco por cento do valor do contrato. Esta garantia se refere aos bens inventariados (equipamentos e mobiliários) entregues pela CONTRATANTE no início do contrato (ANEXO VII).

2.2.7. Comprovar situação regular da empresa e responsável técnico perante o CRN.

3. LOCALIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Local	Serviços Prestados
HOSPITAL MUNICIPAL DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA Dra. MARIA LAÍSE MOREIRA PEREIRA LIMA **Rua Major Wilson, s/n, bairro Nova Olinda, Castanhal/PA, CEP 68.745-000**	**Aquisição, armazenamento e controle de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, manipulação, produção, distribuição e expedição de refeições.**

4. QUANTITATIVOS DIÁRIO E MENSAL

As quantidades diárias e mensais e a composição das refeições a serem fornecidas pela CONTRATADA estão definidas e demonstradas no ANEXO I e II, deste Termo de Referência.

4.1. O HMC e demais usuários apresentam características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATADA sempre informar-se e acordar com a CONTRATANTE sobre a adequação do quantitativo de refeições. Outras situações como incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, entre outros casos fortuitos ou de força maior **deverão ser negociadas com a CONTRATANTE**, objetivando adequar o quantitativo de refeições para evitar desperdícios.

4.2. Poderá a CONTRATADA, em caso de redução significativa da taxa de ocupação e do número de refeições produzidas, reduzirem o seu quantitativo de mão de obra, com autorização prévia da CONTRATANTE.

5. MODALIDADE DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.1. A distribuição das grandes refeições para pacientes, acompanhantes e demais unidade atendida deverá ser feita em embalagens descartáveis do tipo quentinha, em isopor resistente, com 4 (quatro) divisórias e capacidade para 1200 ml, sem ônus para a CONTRATANTE.

5.2. A distribuição das grandes refeições no refeitório para plantonistas deverão ser distribuídas em balcão térmico. Todas as preparações serão porcionadas por profissionais copeiros da CONTRATADA, devidamente capacitados e paramentados.

5.3. Recipientes térmicos apropriados (garrafas térmicas) para servir líquidos quentes e gelados deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

5.4. A aquisição do carro de transporte de refeições ficará a cargo da CONTRATADA.

5.5. A CONTRATADA ficará responsável por toda a logística de entrega das refeições nos outros órgãos citados neste termo.

6. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DAS DIETAS

6.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional com base nos princípios da promoção da saúde, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial.

6.2. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais, compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região e nutricionalmente completos para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas para pacientes, acompanhantes e plantonistas, observando os gêneros e produtos alimentícios padronizados e a frequência de utilização, constante no Anexo III e IV, deste Termo de Referência.

6.3. A CONTRATADA deverá apresentar os cardápios completos ao CONTRATANTE, com antecedência

mínima de 30 (trinta) dias de sua execução, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 10 dias, podendo a CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos neste Termo de Referência

6.4. Após a aprovação do cardápio pela CONTRATANTE, o mesmo poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado a CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA.

6.5. A aquisição dos gêneros alimentícios para a execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Identidade e Qualidade (ANEXO VI) de acordo com a legislação vigente.

6.6. Os cardápios elaborados para o almoço e para o jantar atenderão às frequências e porções descritas nas tabelas correspondentes ao disposto no ANEXO II e III.

6.7. Cada refeição deverá fornecer calorias, macro e micronutrientes adequados ao tipo de dieta. Será aceita a variação de até 10 (dez) por cento sobre o valor energético da refeição previamente estabelecido.

6.8. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios aprovados as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional (macronutrientes, gorduras saturadas, fibra, sódio, potássio, cálcio, fósforo e ferro).

6.9. Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias serão elaborados cardápios variados, de acordo com a frequência estabelecida para cada alimento/preparação (ANEXO III).

6.10. A CONTRATADA deverá atender a solicitação do paciente quando observarem-se diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

6.11. Para a confecção das refeições, devem ser utilizados gêneros alimentícios e produtos industrializados de primeira qualidade, de acordo com as especificações contidas no ANEXO VI deste Termo de Referência, aprovados, previamente pelo Responsável Técnico do HMC. A CONTRATANTE poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas consideradas inadequadas, a seu critério.

6.12. Não poderão ser utilizados nos cardápios oferecidos para pacientes: vísceras, embutidos, carnes salgadas, peixes com espinha, produtos proteicos industrializados (tipo: hambúrguer, almôndegas, quibe, frango empanado e outros similares), sucos e temperos industrializados.

6.13. O cardápio planejado deve ser mantido, integralmente, do início ao fim das refeições.

6.14. Entregar provas de porções de todas as refeições elaboradas à Nutricionista do HMC para degustação, com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados. Apresentar amostra e ficha de preparação das preparações programadas pela primeira vez, ou sempre que solicitada, para aprovação.

6.15. Para confecção das preparações não será permitida:

6.15.1. A utilização de molhos, temperos e substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios em dietas de pacientes.

6.16. A CONTRATADA deverá disponibilizar nas mesas do refeitório da CONTRATANTE os seguintes itens: azeite de oliva, vinagre, sal, palito, guardanapo (24 x 24cm) e copos descartáveis (200ml).

6.17. Tipos de Refeições Produzidas, Distribuídas e Manipuladas:

- Desjejum de Pacientes
- Desjejum de Acompanhantes e plantonistas

- Colação de Pacientes
- Almoço e Jantar de Pacientes
- Almoço e Jantar de Acompanhantes e plantonista
- Lanche de Pacientes
- Ceia de Pacientes
- Dietas Gerais para Pacientes (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche, Jantar e Ceia)
- Dietas Leves para Pacientes (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche, Jantar e Ceia)
- Dieta Especiais (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche e Jantar)
- Manipulação e Distribuição de Fórmulas Lácteas e Dietas Enterais quando solicitado.

OBS.: Todas as refeições estão detalhadas no Anexo I e II.

7. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. Do monitoramento das temperaturas

7.1.1. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar monitoramento das temperaturas dos alimentos e ou preparações com base na RDC/ ANVISA n° 216, de 15 de setembro de 2004. Visando o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações servidas.

7.2. Da aquisição dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:

7.2.1. A aquisição de gêneros deverá respeitar os Padrões de Identidade e Qualidade de acordo com o disposto nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos.

7.2.2. Nos casos em que a CONTRATANTE julgar necessária comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas ao fornecedor para diagnóstico e adequações.

7.2.3. A utilização de novos produtos ou marcas somente poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da CONTRATANTE.

7.3. Do armazenamento de gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:

7.3.1. Caberá à CONTRATADA receber gêneros alimentícios, bem como materiais descartáveis e de limpeza em perfeitas condições de conservação e higiene.

7.3.2. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada.

7.3.3. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas na entrega regular de gêneros.

7.3.4. Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente, RDC 216 de 2004 relativa às Boas Práticas de Fabricação.

7.4.5. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, estes devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

7.4. Do pré-preparo e preparo dos alimentos:

7.4.1. A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.

7.4.2. Os alimentos a serem consumidos crus deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.

7.4.3. Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela Nutricionista do HMC, no prazo mínimo de 01 (uma) hora antes da distribuição, devendo a CONTRATADA realizar imediata substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

7.4.4. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para a qual ela foi destinada.

7.4.5. As preparações que possuírem leite como ingrediente deverão ser elaboradas com leite em pó integral, desnatado, sem lactose ou de soja, conforme for solicitado.

7.5. Do acondicionamento das refeições a serem transportadas em casos excepcionais (obras, falta de gás ou de energia elétrica):

7.5.1. Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

7.5.2. As preparações frias (saladas e frutas fracionadas) deverão ser devidamente acondicionadas em recipiente tipo **gastronorm** com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

7.5.3. Sobremesas doces deverão ser embaladas hermeticamente ou porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa.

7.6. Da recepção das refeições transportadas para o HMC em casos excepcionais:

7.6.1. A recepção das preparações no HMC deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar a contaminação das mesmas.

7.6.2. Os equipamentos próprios para o transporte das preparações devem estar higienizados, íntegros e vedados, com as respectivas preparações adequadamente acondicionadas e identificadas.

7.6.3. A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários qualificados para esta função.

7.7. Da distribuição das refeições:

7.7.1. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;

7.1.2. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste Termo de Referência (ANEXO 02).

7.7.3. A distribuição das refeições no HMC ocorrerá em 2 (dois) pontos de distribuição: Refeitório de Plantonista, Enfermarias (incluindo Urgência e Emergência e Observação).

7.7.4. A CONTRATADA disponibilizará os utensílios a serem utilizados para distribuição das refeições, que deverão estar em condições adequadas de uso e higiene, e em quantidade compatível com o número de refeições a serem transportadas e/ou servidas.

7.7.5. A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos

equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição, de acordo com a legislação vigente.

7.7.6. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

7.7.7. No refeitório os talheres deverão ser de inox e estarem embalados em sacos plásticos e dispostos na linha de distribuição, contendo faca, colher, garfo e colher de sobremesa, dependendo do cardápio do dia.

7.7.8. Para os pacientes internados, os talheres deverão ser descartáveis de material inquebrável e resistente e estarem embalados em sacos plásticos, contendo guardanapo, faca, colher, garfo de mesa e colher de sobremesa, dependendo do cardápio do dia.

7.7.9. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas por escrito à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposta aos usuários. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia.

7.7.10. Aos usuários do refeitório não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio.

7.8. Do acompanhamento do serviço

7.8.1. O nutricionista da CONTRATADA deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente, como:

7.8.1.1. Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; controlar quantitativa e qualitativamente o recebimento de materiais, além do armazenamento dos mesmos; supervisionar o pré-preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições, além de avaliar a aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos.

7.8.1.2. Acompanhar a aferição da temperatura das preparações produzidas no HMC de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

7.8.1.3. Supervisionar as atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

7.9. Dos Horários de distribuição das Refeições

7.9.1. Os materiais de consumo e permanente (necessários) utilizados para a distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e plantonistas, deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

7.9.2. O horário de distribuição das dietas/refeições será conforme quadro abaixo. Estes horários poderão ser alterados a critério da CONTRATANTE:

REFEIÇÕES	ACOMPANHANTES E PLANTONISTAS	PACIENTES
Desjejum	07:00	07:00
Colação	-	09:30
Almoço	12:00	12:00
Lanche	-	15:00
Jantar	18:00	18:00
Ceia	-	20:30

7.9.3. Cumprir os horários de entrega das preparações estabelecidos pela CONTRATANTE, levando em consideração o tempo necessário para prévia aprovação.

8. CONTROLE MICROBIOLÓGICO

8.1. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas (mínimo de 200g por preparação sólida e 200ml para dietas líquidas e semilíquidas) em sacos lacrados próprios para dietas sólidas e coletores rijos estéreis próprios para as dietas líquidas e semilíquidas e conservar por um período de 72 horas, sob refrigeração, para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação sanitária vigente (Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS). A CONTRATADA deverá fornecer mensalmente as análises microbiológicas e respectivos laudos das preparações de uma das grandes refeições de pacientes e plantonistas, conforme estipulado pela CONTRATANTE. O HMC poderá solicitar análise microbiológica das amostras, a seu exclusivo critério, ficando a CONTRATADA obrigada a arcar com o custo dos exames e fornecimento do laudo à CONTRATANTE.

8.2. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado, sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

8.3. No caso de suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), sendo esse surto definido como um incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de um alimento contaminado, a CONTRATADA não poderá descartar as amostras armazenadas, as quais deverão ser enviadas para análise microbiológica.

8.4. Os registros das queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do HMC serão realizados pela Fiscalização da Nutricionista do HMC, que deverá notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por DTA. Neste caso, a CONTRATADA fica obrigada a arcar com o custo dos exames e com o fornecimento do laudo à CONTRATANTE.

8.5. É reservado à Fiscalização da Nutricionista do HMC o direito de solicitar, a qualquer tempo, exames bromatológicos, microbiológicos e microscópicos e outros eventualmente necessários, às expensas da CONTRATADA, em laboratórios oficiais ou credenciados por órgãos oficiais, com vistas à verificação do estado higiênico sanitário de produtos ou condição de saúde de colaboradores, os quais deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

8.7. A validação de todos os processos realizados nos setores: Lactário e Nutrição Enteral deverá ficar a cargo da CONTRATADA sendo apresentada no prazo máximo de 90 dias após o início da prestação de serviços.

9. CONTROLE DE QUALIDADE

9.1. Elaborar e implantar no prazo máximo de 120 (cento e vinte) dias após o início da prestação de serviços o (s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Refeições do HMC, do Lactário, e do Setor de Nutrição Enteral, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações sanitárias vigentes e entregar uma cópia ao HMC.

9.2. Manter condições de higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.

9.3. Controlar e registrar ao início e ao término da jornada, diariamente, a temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou as preparações, as fórmulas infantis e as dietas enterais, em geladeiras, freezer e frigoríficos, mantendo planilhas com controle destas temperaturas afixadas próximo aos equipamentos, em local de fácil visualização. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente.

9.4. Monitorar e registrar, diariamente, a concentração de cloro ativo das soluções cloradas utilizadas nas desinfecções de utensílios e de frutas e vegetais folhosos consumidos crus.

9.5. Não é permitido guardar e/ou realizar o aproveitamento de sobras de alimentos preparados para qualquer finalidade, eliminando-os em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição.

9.6. A higiene pessoal e uniformização dos funcionários deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

10. CONSIDERAÇÕES SOBRE HIGIENIZAÇÃO

10.1. Será de responsabilidade da CONTRATADA conservar em perfeitas condições de uso e de limpeza toda a área física sob sua responsabilidade, todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à execução dos serviços, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislações sanitárias vigentes, devendo ainda fornecer o material de limpeza e equipamentos necessários para a devida execução.

10.2. Será de inteira e total responsabilidade da CONTRATADA, todo o material de higiene e limpeza necessárias ao funcionamento das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas pela mesma.

10.3. Nas áreas destinadas à higienização de panelas e utensílios, deverão ser instalados dosadores para detergente (altura: 30,5 cm e largura: 15 cm) com gatilho e frasco multiaplicador.

10.4. Utilizar produtos de limpeza adequados e necessários à natureza dos serviços a serem executados de forma a se obter a ampla higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios, ambiente da cozinha e demais áreas sob sua responsabilidade. Utilizar sabonete líquido para higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos e posterior antissepsia com álcool gel 70%, assim como papel toalha branco descartável não reciclado. Todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção deverão possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ANVISA.

10.5. A dispensação dos produtos de limpeza para as diversas áreas deverá ser realizada em recipientes padronizados, devidamente higienizados, com tampa e identificados.

10.6. A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene no refeitório dos plantonistas, na cozinha e demais áreas de produção, bem como proceder à limpeza destes locais, durante todo o horário de distribuição das refeições.

10.7. Utilizar acessórios e produtos de higienização regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante, conforme aprovação do HMC e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da unidade. Os produtos devem ser adequados à natureza dos serviços tais como: detergente com alto poder bactericida e ação fungicida e desinfetante clorado para ampla higienização dos equipamentos, utensílios e ambiente, desincrustante para remoção de gordura carbonizada para higienização de fornos, grelhas e fogões, desinfetante de amplo espectro para superfícies à base de monopersulfato de potássio (componente ativo), hipoclorito de sódio a 1% e álcool a 70% para desinfecção de superfícies, utensílios e equipamentos, sanitizante clorado para desinfecção de frutas e vegetais crus à base de dicloroisocianurato de sódio (componente ativo), sabonete líquido neutro e álcool gel a 70% para higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos, assim como papel toalha branco descartável não reciclado, além de esponja dupla face de boa qualidade, manta não tecido à base de fibras sintéticas unidas por resina e impregnada com mineral abrasivo (fibraço), pano de limpeza descartável. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade, de acordo com as legislações sanitárias vigentes.

10.8. Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados e em adequado estado de conservação, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos.

10.9. Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes. Estes deverão ser recolhidos diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, encaminhando-os até local externo pré-estabelecido pelo HMC, em recipientes apropriados, conforme legislação sanitária vigente. A CONTRATADA será responsável pela retirada do lixo externo contratando, caso necessário, empresa especializada para retirada do citado lixo.

11. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

11.1. A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando as medidas a seguir:

11.2. Uso racional da água:

11.2.1 Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.

11.2.2. Identificar e corrigir possíveis vazamentos.

11.2.3. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

11.2.4. Fica proibido:

11.2.4.1. Manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, assim como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta-se do ponto de uso.

11.2.4.2. Não encher os utensílios com água para ensaboar; usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.

11.2.4.3. Executar operações de lavagem e descasque de legumes simultaneamente, com a torneira aberta.

11.3. Eficiência energética:

11.3.1 A CONTRATADA deve desenvolver junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia.

11.3.2. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração; identificar a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à CONTRATANTE e tomadas as devidas providências.

11.3.3. Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

12. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Executar os serviços estabelecidos no Termo de Referência, de acordo com as especificações constantes na proposta apresentada.

12.1. DA MANUTENÇÃO DA INFRAESTRUTURA CIVIL

12.1.1. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva (realizadas por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado e com aprovação prévia da CONTRATANTE), mantendo em perfeita condição de uso as dependências e instalações físicas gerais do HMC em uso pela CONTRATADA. Deverá obedecer aos prazos estipulados pela CONTRATANTE não afetando a segurança patrimonial e pessoal e sem prejuízo para a adequada execução dos serviços tais como:

- REVESTIMENTO DE CHÃO: pisos, grelhas (vedação contra vetores), rodapés, rejuntamentos e arremates;

- REVESTIMENTO DE PAREDE: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- TETOS: forros em geral e pinturas;
- ESQUADRIAS: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas removíveis, conforme legislação vigente;
- APARELHOS: bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- METAIS: torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- INSTALAÇÕES:
    - ELÉTRICAS: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
    - HIDRÁULICAS: tubulações, instalação de rede hidráulica de água, conforme legislação vigente;
    - REFRIGERAÇÃO: freezers, geladeiras;
    - SANITÁRIAS: tubulações, registros e válvulas de descarga;
    - ESGOTO: ralos com tampa móvel giratória, grelhas com vedação contra vetores, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;
    - GÁS: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
    - VAPOR: tubulações aparentes, válvulas de segurança, registros, manômetros purgadores e isolamento térmico;
    - EXAUSTÃO: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
    - CÂMARAS FRIGORÍFICAS: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança;
    - EXTINTORES DE INCÊNDIO: segundo as normas de segurança, com manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
    - AR CONDICIONADO DE PAREDE E VENTILADOR: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da empresa, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com a norma vigente.

As empresas terceirizadas pela CONTRATADA deverão fornecer laudo descritivo das manutenções corretivas e preventivas realizadas dos respectivos equipamentos. Para tanto a CONTRATADA deverá realizar os reparos dentro de prazos estabelecidos com concordância do CONTRATANTE, com adequações e adaptações necessárias para não haver interrupções e prejuízos dos serviços. Ainda com o objetivo de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento defeituoso deve ser temporariamente substituído enquanto estiver em manutenção.

12.1.2. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

12.1.3. A CONTRATADA deverá realizar limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura e desobstruir as tubulações de esgoto do HMC quando necessário.

12.1.4. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.

12.1.5. Garantir a continuidade na prestação do serviço, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pela CONTRATANTE, sem ônus de qualquer natureza para a Unidade, em caso de obras no HMC ou em outras situações que impeçam o seu funcionamento regular.

12.1.6. Caso haja qualquer necessidade de reparos na infraestrutura civil este deve ser submetido à avaliação e aprovação da Diretoria do HMC e Secretária Municipal e Saúde.

12.1.7. A CONTRATADA deverá dispor de equipamentos reserva, tais como: liquidificadores semi-industriais e domésticos nas capacidades necessárias a correta execução dos serviços, para o setor da cozinha.

12.1.8. A CONTRATADA deverá efetuar a limpeza do sistema de exaustão semestralmente, emitindo documento comprobatório da execução do serviço para a CONTRATANTE.

12.2. DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSILIOS E INSUMOS

12.2.1. A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA: instalações, mobiliários e equipamentos existentes na instituição, além de água corrente e energia elétrica. Caso haja qualquer necessidade de aquisição ou substituição de algum equipamento, ficará a cargo da CONTRATADA.

12.2.2. A manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo máximo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

12.2.3. Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado no Item 12.2.2, a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto. O custo será da CONTRATADA.

12.2.4. Manter equipamentos, móveis e utensílios em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras e substituindo, imediatamente, aqueles considerados impróprios pelo HMC.

12.2.5. Adquirir, às suas próprias expensas, todos os equipamentos, móveis, utensílios e insumos (inclusive os impressos) necessários à execução do serviço contratado.

12.2.6. Promover a aquisição e instalação de equipamentos necessários à execução dos serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato.

12.2.7. Garantir que equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução dos serviços sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

12.3. DA RESPONSABILIDADE PELAS DESPESAS

12.3.1. Arcar com as despesas de telefone e retirada do lixo nas proporções utilizadas para execução das suas atividades

12.3.2. Arcar com todas as despesas decorrentes do contrato, inclusive o material necessário à execução dos serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos à execução dos serviços e aos seus empregados.

12.3.4. Arcar com as despesas referentes à disponibilização de espaço destinado ao vestiário e armários para a guarda de pertences dos funcionários.

12.2.5. Arcar com quaisquer outras despesas não mencionadas e que tenham conexão com os serviços objeto da presente contratação.

12.4. DA EQUIPE DE TRABALHO

12.4.1. A CONTRATADA deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da CONTRATANTE Nutricionista Responsável Técnico com autonomia para imediata resolução de problemas, durante todo o período de prestação dos serviços substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE.

12.4.2. A CONTRATADA deverá ficar responsável pela manutenção preventiva e corretiva providenciando a execução dos serviços de manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria quando necessário.

12.4.3. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, de

modo a garantir uma preparação tecnicamente correta: alimentos com boa apresentação, distribuídos na temperatura adequada, respeitando os princípios de higiene e da técnica dietética. O quantitativo de pessoal necessário deverá ser alterado em caso de mudanças no número de pacientes e/ou autorizados e/ou acompanhantes, ou em outros casos justificados.

12.4.4. Enviar para a Diretoria Geral do HMC a escala de serviço dos empregados da empresa até o primeiro dia útil de cada mês.

12.4.5. Utilizar na execução dos serviços empregados devidamente registrados, ficando entendido que esse pessoal, embora sem qualquer vinculação com a Instituição, deverá obedecer ao seu regulamento enquanto estiver dentro do HMC. É proibida a permanência dos empregados da empresa nas áreas do HMC fora do horário de trabalho.

12.4.6. Substituir de imediato qualquer empregado vinculado ao CONTRATO, cuja conduta, a juízo do CONTRATANTE, seja considerada inconveniente ou inadequada ao exercício de suas funções para a perfeita execução dos serviços.

12.4.7. Responder por danos, avarias e desaparecimento de bens patrimoniais, de acordo com o Caput dos Artigos 69 e 70 da Lei nº 8.666/93, que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos, a terceiros ou ao próprio HMC, desde que fique comprovada a sua responsabilidade.

12.4.8. Assegurar salários e cumprir todas as disposições relativas à alimentação, transporte, atendimento médico e outros encargos fiscais trabalhistas, previdenciários, civis e comerciais que recaiam sobre a atividade e seus empregados, resultantes da execução do CONTRATO.

12.4.9. A CONTRATADA deverá manter os funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como celulares e fones de ouvido durante a execução do serviço. Devendo, ainda, apresentar-se uniformizados pela Empresa e com o devido crachá de identificação (com fotografia, nome do funcionário e da Empresa).

12.4.10. Os funcionários deverão utilizar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), fornecidos pela CONTRATADA, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR 6 do Ministério do Trabalho e Emprego.

12.4.11. No início do contrato, os funcionários deverão receber da CONTRATADA, no mínimo 02 jogos de uniformes novos (deverão ser avaliados previamente pela CONTRATANTE) contendo o logotipo da CONTRATADA e EPI de acordo com a função a ser desempenhada, a saber:

a) Nutricionista: Uniforme do modelo da empresa, jaleco branco, calçados fechados e rede de malha fina ou touca para proteção dos cabelos;

b) Cozinheiro e Auxiliar de Cozinheiro: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões e sem bolsos, avental de tecido com amarras na cintura e no pescoço e/ou avental de kevlar, luva de kevlar, meias, sapatos antiderrapantes e rede de malha fina ou touca para proteção dos cabelos;

c) Copeiras: Calça de brim com cordão e elástico, blusa de brim sem botões e sem bolsos, avental de tecido com amarras na cintura e no pescoço, meias, sapatos antiderrapantes e touca de rede com aba;

d) Servente de Limpeza: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões, meias, botas antiderrapantes, luvas de borracha reforçadas, avental impermeável com amarras na cintura e no pescoço e rede de malha fina ou touca para proteção dos cabelos. A coloração do uniforme do servente de limpeza deverá ser diferenciada dos demais profissionais que lidam com alimentos;

OBS.: Quando necessário, deverão ser fornecidos outros EPIs como óculos de segurança e protetor auricular.

12.4.12. A CONTRATADA deverá manter controle da troca diária dos uniformes por parte dos seus empregados, zelando para que os mesmos estejam sempre rigorosamente conservados e limpos. Os

registros de controle de fornecimento de uniformes deverão ser encaminhados à Fiscalização do HMC.

12.4.13. Os uniformes deverão ser repostos periodicamente ou quando necessário, estando sempre em perfeito estado de conservação e limpos.

12.4.14. Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação pessoal.

12.4.15. A CONTRATADA deverá disponibilizar luvas, aventais e máscaras descartáveis para todos os funcionários envolvidos com a manipulação de alimentos.

12.4.16. A escala de serviço mensal dos empregados da CONTRATADA deverá ser afixada nas dependências da CONTRATANTE, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.

12.4.17. Realizar programas de treinamento teóricos e práticos de pessoal para toda a sua equipe (rotinas, higiene e segurança) com periodicidade trimestral ou sempre que houver necessidade, documentando o conteúdo, datas e freqüências dos participantes, arquivando na unidade a documentação que comprove este treinamento. Da mesma forma os setores de lactário e enteral também deverão ter treinamento específico.

12.4.18. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer prejuízo da qualidade dos mesmos e ônus para a CONTRATANTE.

12.4.19. A CONTRATADA deverá efetuar o preparo dos alimentos, em todas as suas fases, por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas de gastronomia e dos mais rigorosos padrões de higiene e de segurança dos alimentos.

13. OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

13.1. Credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a CONTRATADA deverá comunicar este fato previamente aos Fiscais do Contrato.

13.2. Fornecer os utensílios e materiais de higiene necessários para atender todo o processo de produção e higienização.

13.3. Assinar recibo, assim que iniciar a prestação do serviço, de todo o material disponibilizado pela CONTRATANTE: mobiliários e equipamentos de distribuição (lista atualizada apresentada no início do contrato), conforme discriminação do inventário, elaborado pela CONTRATANTE (ANEXO VII).

13.4. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

13.5. Devolver ao término do contrato, em adequado estado de conservação, os equipamentos e mobiliários pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à CONTRATADA.

13.6. Efetuar a manutenção predial das áreas de produção e refeitório, tanto interna como externamente (pintura, revestimento, troca de lâmpadas, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura e coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos condicionadores de ar, entre outros), da área externa e interna de recepção de refeições, administração, lavatórios e vestiários.

13.7. Disponibilizar água potável para a preparação dos sucos, quando a água fornecida pela rede de abastecimento se apresentar imprópria, assim como na falta de abastecimento.

13.8. Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da

prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.

13.9. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e do absenteísmo.

13.10. Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e antissepsia das mãos.

13.11. Manter os utensílios (talheres, pratos, bandejas e outros) em quantidades suficientes para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.

13.12. Fazer o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente, quinzenalmente ou sempre que necessário, conforme cronograma a ser definido. Somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. As cópias dos registros destas operações deverão ser encaminhadas à CONTRATANTE. Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 24 horas de antecedência, a realização dos procedimentos citados.

13.13. Realizar o controle do número de refeições produzidas e distribuídas diariamente, devendo manter um sistema adequado, confiável e auditável. Fornecer à CONTRATANTE, diária e mensalmente, relatório do controle do número de refeições produzidas e distribuídas no HMC e demais unidades atendidas.

13.14. Encaminhar a fatura/nota fiscal para a CONTRATANTE, de acordo com o fornecimento mensal, atentando para o teto estabelecido no contrato, após ateste do Fiscal do Contrato.

13.15. Arcar com as despesas inerentes a execução das suas atividades, tais como: telefonia móvel; reprografia; material de escritório e o que mais se fizer necessário.

13.16. Disponibilizar aos usuários, por livre demanda, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição e áreas de produção.

13.17. Tomar ciência e assinar o Livro de Ocorrências de responsabilidade da CONTRATANTE, quando solicitado pela mesma.

13.18. Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários 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.

13.19. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.

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

13.21. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.22. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

13.23. Ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA de total responsabilidade pela execução dos serviços contratados e prestados.

14. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

14.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei n° 8.666/93.

14.2. Disponibilizar instalações sanitárias.

14.3. Disponibilizar espaço físico para que a CONTRATADA possa alocar os vestiários com armários destinados à equipe de trabalho.

14.4. Destinar local para guarda dos saneantes domissanitários, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios.

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

14.6. Indicar à CONTRATADA, formalmente, o Nutricionista que acompanhará a execução contratual e o desenvolvimento técnico das atividades objeto deste contrato.

14.7. Realizar diariamente o registro das ocorrências do serviço em livro próprio.

14.8. Solicitar a assinatura do responsável técnico da CONTRATADA no registro das ocorrências, caracterizando a ciência do conteúdo pelo mesmo.

14.9. Recusar o fornecimento de refeições quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos ou quando se apresentarem fora dos padrões especificados neste Edital, cabendo à CONTRATADA providenciar refeições substitutas, sem prejuízo para a Instituição.

14.10. Solicitar o cardápio mensal para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução.

14.11. Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestados para pagamento mensal.

14.12. Fornecer água corrente e energia elétrica nas dependências do HMC em condições normais.

14.13. Caso algum sinistro ou outro evento cause avaria no abastecimento normal da água e de energia elétrica, ficará a cargo da CONTRATADA providenciar os recursos necessários ao ideal funcionamento do serviço prestado sem prejuízos para a CONTRATANTE.

14.14. Manter funcionário supervisionando o controle da distribuição das refeições, a fim de identificar plantonistas a receberem alimentação.

14.15. Comunicar à CONTRATADA com antecedência mínima de 24h a alteração de quantitativo de refeições, em situações especiais.

14.16. Fiscalizar todas as etapas do processo produtivo de refeições.

14.17. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

14.18. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, que subsidiem a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual.

14.19. Supervisionar o quantitativo de refeições efetivamente produzidas.

14.20. Solicitar o controle microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que achar necessário.

14.21. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

14.22. Aprovar as faturas da prestação dos serviços somente das refeições efetivamente produzidas.

14.23. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

14.24. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

14.25. Realizar controle da potabilidade da água (reservatórios) utilizada no preparo das refeições através de análise microbiológica sempre que houver necessidade.

14.26. Aprovar os cardápios mensais planejados e os cálculos de VET, dos macronutrientes (proteínas, lipídios e carboidratos), do NdPCal, gorduras saturadas, fibra, sódio, potássio, cálcio, fósforo e ferro submetidos pela CONTRATADA e devolvê-lo no prazo de 07 dias úteis, após sua apresentação.

14.27. Aprovar as fichas técnicas das preparações constantes dos cardápios aprovados para execução.

14.28. Verificar o cumprimento das fichas técnicas das preparações em execução do cardápio do dia e sua exposição em quadro de aviso ou similar.

14.29. Conferir diariamente, de forma aleatória, as gramaturas das preparações servidas no almoço e no jantar e nas pequenas refeições.

14.30. Acompanhar as atividades da CONTRATADA no sentido de fiscalizar o cumprimento deste Termo de Referência informando e/ou notificando à mesma, defeitos ou irregularidades encontradas na execução do serviço e fixando prazo para a sua correção.

14.31. Aprovar os pagamentos devidos à CONTRATADA pelos serviços devidamente prestados, avaliados e faturados.

14.32. Convocar reuniões com a CONTRATADA com intuito de assegurar produção e fornecimento de uma alimentação suficiente, segura e nutritiva.

14.33. Registrar as queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do HMC ou demais unidades atendidas e pelos profissionais de saúde que atendem aos pacientes internados e notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

14.34. Arquivar os registros das análises microbiológicas realizadas pela CONTRATADA.

14.35. Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos, dos materiais e do mobiliário utilizados nas áreas do HMC, avaliando a necessidade de sua substituição e solicitar a reposição dos mesmos nos prazos estipulados neste Termo de Referência.

14.36. Autorizar e registrar a remoção dos equipamentos para a manutenção realizada externamente por empresas autorizadas.

14.37. Manter registro de todo acidente, ocorrência anormal ou situação de emergência, bem como as providências adotadas pela CONTRATADA.

14.38. Controlar diariamente o número de refeições servidas e atestar as notas fiscais dos serviços prestados pela CONTRATANTE. Não serão faturadas as refeições fora dos padrões especificados neste Termo de Referência.

14.39. Autorizar refeições extras no refeitório.

14.40. Informar à CONTRATADA os locais de entrega de refeições a pacientes nas enfermarias e para plantonistas do HMC e nas demais unidades atendidas, conforme Anexo I.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

16. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

16.2. Os representantes da CONTRATANTE deverão ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

16.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

16.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que avaliem as exigências deste Termo de Referência.

16.5. Os fiscais ou gestores do contrato ao verificarem subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverão 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 no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666 de 1993.

16.6. Os representantes da CONTRATANTE deverão promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666 de 1993.

16.7. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666 de 1993.

16.8. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias, pela CONTRATADA.

16.9. 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 em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666 de 1993.

16.10. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

16.11. A CONTRATADA aceitará integralmente todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela CONTRATANTE.

16.12. A CONTRATADA substituirá qualquer produto, material, utensílio ou equipamento solicitado pela CONTRATANTE, cujo uso considere prejudicial à execução das atividades ou que não atendam às suas necessidades.

16.13. Avaliações de Níveis de Satisfação com conceito ruim (inferior a 50%) por 3 meses consecutivos ou por 5 meses interpolados no período de um ano, acarretarão na rescisão contratual.

16.14. Todos os impressos utilizados no decorrer do contrato poderão ser modificados pela CONTRATANTE para melhor atender as necessidades diárias de controle do serviço prestado.

17. DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

17.1. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato.

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

18. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

18.1. A CONTRATADA é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimentos ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

18.2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições servidas, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

19. OUTRAS OBSERVAÇÔES DA CONTRATADA

19.1. Providenciar junto às autoridades competentes a obtenção de licença, autorização de funcionamento ou alvará da atividade a que se propõe.

19.2. Manter durante a execução do contrato, todas as condições da habilitação e qualificação exigidas na presente licitação.

19.3. Executar e prestar os serviços nas dependências do HMC, nos setores e horários estabelecidos, diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados, sob a determinação e fiscalização do Responsável Técnico do HMC. Somente a Diretoria Geral do HMC poderá autorizar o pré-preparo ou preparo das refeições fora da unidade de concessão.

19.4. Quaisquer outras despesas não mencionadas e que tenham conexão com os serviços do presente termo poderão ser solicitadas e autorizadas pela CONTRATANTE.

19.5. Em caso de obras nas dependências do HMC ou em outras situações que impeçam o seu funcionamento regular, a CONTRATADA deverá garantir a continuidade na prestação do serviço, por meio de providências próprias e em local pré-determinado pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE, sem ônus para a Instituição. Fica, entretanto, a critério do HMC definir a confecção de algumas preparações nas suas dependências.

20. CARACTERISTICA, TIPO, COMPOSIÇÃO E EXTRAS AUTORIZADOS DOS ITENS DAS REFEIÇÕES OFRECIDAS E OBSERVAÇÕES GERAIS

20.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DAS DIETAS DESTINADAS AOS PACIENTES:

20.1.1. DIETA GERAL:

Dietas padrão de consistência macia ou modificada.

20.1.1.1. Dieta Livre

Destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação nutricionalmente equilibrada, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais:

- **Consistência:** normal, deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- **Características qualitativas:** normocalórica**,** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2450 Kcal/dia para pacientes internados (35 kcal x 70 kg).

Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sache (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.

20.1.1.2. Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta normal, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta normal. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, em média 2100 Kcal/dia (30 kcal x 70 kg) com as seguintes características:

- **Consistência:** normal abrandada, ou seja, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- **Características qualitativas:** normocalórica**,** normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

A composição das grandes refeições deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, 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 que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- ✓ Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extra virgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.

20.1.1.3 Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios, casos neurológicos e para os casos de transição de consistência de dieta. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, em média 2100 Kcal/dia (30 kcal X 70 kg) com as seguintes características:

- **Consistência:** pastosa;
- **Características qualitativas:** normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

OBS: Quanto às **características qualitativas**, a dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoprotéica, hipoglicídica, hipopotássica e sem resíduos).

A composição das grandes refeições deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- ✓ A leguminosa deverá ser liquidificada e o cereal servido na consistência de papa;
- ✓ As frutas deverão ser servidas em forma de purê ou creme;
- ✓ Os alimentos que constam nesta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sache (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.

20.1.1.3.2 Dieta Semilíquida ou Líquida

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. Deverá fornecer no mínimo em seu volume pleno (1900 ml) de 1,0 a 1,2 kcal/ml (1900 a 2280 kcal) ao paciente e seguir as seguintes características:

- **Consistência:** semilíquida hipercalórica;
- **Características qualitativas:** normoglicídica a hiperglicídica, normolipídica e normoproteica a hiperprotéica;
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, onde as pequenas refeições terão volume padrão de 200 a 250 ml e as sopas (almoço / jantar) 500 ml.
- **Volumes:** 200 a 250 ml para as pequenas refeições e 500 ml para as grandes refeições, podendo atender volumes de 50 ml, 100 ml ou 150 ml, conforme prescrição da Nutricionista Clínica do HMC.

OBS: Quanto às **características qualitativas**, a dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoprotéica, hipoglicídica, hipopotássica e sem resíduos).

A composição das grandes refeições deverá apresentar as seguintes ressalvas:

- ✓ Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.) ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.). Os percentuais de carnes em todas as sopas purínicas deverão ser no mínimo de 20%, sendo variado conforme a programação semanal.
- ✓ As preparações salgadas deverão ser preparadas utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- ✓ As sopas do almoço e do jantar deverão ser preparadas sem sal, acrescentando-se nos horários de distribuição sachês de sal e de azeite extra virgem em sachê (5ml) para enriquecer.
- ✓ Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, à base de módulos de proteínas, carboidratos complexos e outros, a serem adquiridos pela CONTRATADA, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.
- ✓ Os batidos, sucos ou mingaus deverão ser suplementados com módulos de carboidrato e/ou proteína e/ou lipídio para as dietas líquidas mais restritivas, como por exemplo, as dietas hipoproteicas e sem resíduos. As demais dietas deverão ser enriquecidas com leite em pó desnatado na colação e no lanche.
- ✓ O mingau e o batido de fruta deverão ter variações nas farinhas: cereal integral pré-cozido, mucilagem de milho ou arroz, aveia, mistura à base de amido de milho enriquecido, creme de arroz, farinha láctea e leite com complemento proteico-calórico com ou sem sacarose. Os batidos poderão ser somente de fruta, ou misturados com algum tipo de farináceo, além da fruta.
- ✓ No caso de pacientes disfágicos, caso necessário, este cardápio deverá ser adaptado à condição clínica de deglutição do paciente.
- As preparações apresentarão 5 volumes diferentes a serem requisitados pelas Nutricionistas Clínica do HMC de acordo com as necessidades do paciente.

20.1.2. DIETAS ESPECIAIS:

20.1.2.1. Dieta para Diabéticos

Destinada a manter ou alcançar o controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos, suprindo as calorias e os demais nutrientes necessários para adequação nutricional do paciente.

- **Consistência:** branda, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características qualitativas:** normoglicídica ou hipoglicídica (preferência carboidratos complexos), normolipídica e normoproteica.

Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).
As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

- ✓ Deverá haver substituição da sacarose por adoçante artificial para todos os pacientes, quantidade e qualidade previamente aprovada e determinada pelo Nutricionista da CONTRATANTE. Os cereais matinais com sacarose também deverão ser retirados do cardápio.
- ✓ As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamente Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet". Usar para preparações dietéticas adoçantes próprios para forno e fogão.
- ✓ Os cardápios deverão alcançar no mínimo 03 (três) Valores Energéticos Totais (**VET) 1600, 1800 e 2000 Kcal/dia**. Outras variações poderão ser solicitadas de acordo com as necessidades do HMC.
- ✓ O per capita do cereal das grandes refeições das dietas de 1600 kcal, de 1800 kcal e de 2000 kcal será reduzido para 50g, 100g e 120g respectivamente em relação à dieta da normal. As demais preparações do cardápio deverão ser calculadas de forma que se alcance a quantidade do valor energético estipulado
- ✓ No almoço e jantar deverão existir preparações à base de legumes cru ou vegetais folhosos cozidos, de forma a garantir o aporte de fibras recomendado por dia conforme literatura.
- ✓ O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética, sendo 6g solúvel por dia para pacientes adultos e, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.
- ✓ As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outros alimentos com menor carga glicêmica (CG<10) sempre que houver restrições (1600 kcal, 1800 kcal e 2000 kcal) ao total calórico. Exceções poderão ocorrer de acordo com as solicitações da Nutricionista Clínica do HMC.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sachê (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.

20.1.2.2. Dieta Hipossódica (2g de sal)

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão arterial sistêmica entre outros. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, sem a utilização do sal na cocção das preparações. Sachês individualizados de sal de adição (1 g) por grande refeição serão ofertados de acordo com a solicitação da Nutricionista Clínica do HMC. Deverá ser priorizado o uso de condimentos naturais (por exemplo: cebola, alho, salsa e cebolinha) e de ervas aromáticas (manjericão, orégano, alecrim, etc.) para melhorar as características sensoriais e a aceitação da dieta hipossódica.

- **Consistência:** livre, branda, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características:** normoglicídica, normolipídica, normoproteica e hipossódica. Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.
As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

- ✓ As preparações destinadas às pequenas refeições deverão ser restritas em sódio, incluindo pães, biscoitos e os laticínios, incluindo a manteiga.
- ✓ O cardápio deve apresentar a eliminação do sal de cozinha, tendo a necessidade de ofertar aos pacientes sachês individualizados de sal de adição (1 g) por grande refeição de acordo com a solicitação da Nutricionista clínica do HMC.
- ✓ Nas grandes refeições deverão ser retirados das preparações culinárias produtos enlatados, embutidos ou em salmoura.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sache (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista clínica do HMC.

20.1.2.3 Dieta Hipolipídica

Indicada para o tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas e da vesícula biliar, em síndromes disabsortivas e também destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas.

- **Consistência:** branda, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características:** normoglicídica, normoproteica e hipolipídica. Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética, sendo 6g solúvel por dia para pacientes adultos e, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.
As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

- ✓ Substituição da manteiga por geleia nas pequenas refeições. Assim como a substituição dos derivados do leite por produtos com redução de gordura saturada e trans.
- ✓ Retirada do cardápio de preparações que possuam teor mais concentrado de gorduras.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sache (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.

20.1.2.4 Dieta Hipoproteica com 30, 40 e 50 g de proteína (Hptn)

Indicada a pacientes que possuam algum grau de insuficiência renal e precisam do tratamento conservador para retardar a progressão da doença. Usualmente a dieta é restrita em proteína, sódio e potássio.

- **Consistência:** branda, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características qualitativas:** hipoproteica, normo a hiperglicídica, normolipídica, hipossódica, normo a hipopotássica.

As preparações culinárias deverão ser elaboradas sem adição de sal de cozinha, tendo a necessidade de ofertar aos pacientes sachês individualizados de sal de adição (1 g) por grande refeição de acordo com a solicitação da Nutricionista Clínica do HMC.

- ✓ Deve ser priorizado o uso de condimentos naturais (por exemplo: cebola, alho, salsa e cebolinha) e de ervas aromáticas (manjericão, orégano, alecrim, etc.) para melhorar as características sensoriais e aceitação da dieta com restrição de sódio.
- ✓ Os cardápios deverão ter no mínimo 03 (três) variações de composição proteica: 30g, 40g e 50g; podendo haver outras variações que serão estabelecidas de acordo com a necessidade e padronização do HMC.
- ✓ Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).
- ✓ Em virtude da necessidade de redução do per capita do leite, da proteína ou da leguminosa para atender à dieta hipoproteica, o paciente receberá na colação e na ceia uma fruta, não implicando desta forma alteração no preço em relação à dieta normal.
- ✓ O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos e, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sache (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a cargo da CONTRATADA, à base de carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

20.1.2.5. Dieta com Restrição de Fibras e Resíduos - Dieta Sem Resíduos

Destinada a minimizar a quantidade de resíduos remanescentes no intestino produzidos pela digestão. Visa diminuir o peso e volume das fezes, além de prolongar o tempo de trânsito intestinal. Indicada na progressão da dieta de líquidos claros, nas diarreias agudas e crônicas, na fase aguda das doenças inflamatórias intestinais, no caso de fístulas do TGI, no pré e pós-operatório de cirurgia do intestino grosso e em condições em que o movimento intestinal está contraindicado.

- **Consistência:** branda, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características qualitativas:** normoproteica, normoglicídica, normolipídica, restrita em fibras insolúveis.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

- ✓ Deverá haver substituição da sacarose por edulcorante artificial em sachês.
- ✓ As sobremesas doces e as frutas laxativas deverão ser substituídas por frutas da época neutras e/ou obstipantes ou por preparações dietéticas isentas de lactose. Usar, para preparações dietéticas, adoçantes próprios para forno e fogão.
- ✓ O cardápio das pequenas refeições deverá conter torrada ou biscoito sem leite.
- ✓ Oferecer leite sem lactose.
- ✓ Retirada de: folhosos; frutas e hortaliças laxativas e/ou flatulentas, bem como do feijão das grandes refeições;
- ✓ O conteúdo de fibras deve ser menor que 10 g por dia.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem sache (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a cargo da CONTRATADA, à base de proteínas e carboidratos complexos em quantidades suficientes para atender as necessidades nutricionais do paciente.

20.1.2.6 Dieta para Pacientes Neutropênicos

Destinada a pacientes que apresentem patologias que acometam o sistema imunológico. Indicado para pacientes imunodeprimidos: oncológicos, aidéticos e com doenças autoimunes.

- **Consistência:** geral, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características qualitativas:** normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

- ✓ Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).
- ✓ O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos, quando possível. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.
- ✓ O cardápio deverá apresentar sempre que possível itens em embalagem individual, minimizando possíveis contaminações.
- ✓ Todas as frutas e vegetais deverão ser sempre cozidos ou assados e servidos em utensílios descartáveis. Os sucos deverão ser de polpas que passaram pelo tratamento UHT.
- ✓ As preparações deverão ser sempre distribuídas em utensílios e materiais descartáveis em todos os horários de refeições sem ônus para a Instituição CONTRATANTE.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem sache (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.

20.1.2.7 Outras Dietas Especiais

Dietas enteral para pacientes com Sonda Nasogástrica e fórmulas lácteas para pediatria, solicitada pela Nutricionista Clínica do HMC, conforme necessidade do paciente, que será fornecida pela empresa CONTRATADA. As sondas nasogástrica serão fornecidas pela CONTRATANTE.

20.2. ESPECIFICAÇÕES GERAIS DAS PEQUENAS REFEIÇÕES:

20.2.1 Nas pequenas refeições o leite utilizado nas preparações destinadas a pacientes, acompanhantes e plantonistas deverá ser leite integral ou desnatado em pó. Para determinadas dietas especiais o leite deverá ser sem lactose ou de soja, dependendo das necessidades dos pacientes e conforme prescrição nutricional.

20.2.2. Os pães deverão ser variados (francês, hamburguer, massa fina, doce, integral, fôrma, tipo bisnaguinha, entre outros), sempre respeitando as características de cada dieta.

20.2.3. Os biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água ou torradas (40g) e o sal (1g) deverão ser servidos em embalagem individual. A quantidade de embalagens de sal fornecidas à pacientes com restrição de sódio deverá atender a solicitação da Nutricionista Clínica.

20.2.4. A polpa de fruta utilizada para elaboração de sucos das dietas deverá ter sido submetida ao processo UHT.

20.2.5. Para as dietas de pacientes diabéticos ou em uso de adoçante artificial, o adoçante padronizado será à base de sucralose ou estévia.
.
20.2.6. A frequência dos diferentes itens no cardápio das pequenas refeições poderá ser alterada de acordo com aceitação do mesmo, sem ônus para ambas as partes.

20.3. GRANDES REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) DAS DIETAS BÁSICAS (NORMAL E BRANDA) E ESPECIAIS PARA ADULTOS, PACIENTES INFANTIS, ADOLESCENTES.

O cardápio da refeição (almoço e jantar) deverá ser estruturado para os adultos, pacientes infantis e adolescentes com 8 itens: entrada, cereais, leguminosas, prato proteico principal, sobremesa e bebida.

20.3.1. Composição das Grandes Refeições Sólidas:

- 1 (uma) entrada: salada;
- 1(um) prato principal proteico c/ 1 (uma) opção (outra carne ou opção ovolactovegetariana);
- 2 (dois) acompanhamentos (feijão ou outra leguminosa e arroz parboilizado ou 1 (uma) opção de arroz integral);
- 1 (um) suco natural (c/ açúcar ou adoçante);
- 1 (uma) sobremesa (normal, diet ou light).

OBS.: O porcionamento das dietas especiais respeitará as restrições de cada tipo de dieta (ex.: Diabéticos, Renal, etc.). Os vegetais da entrada poderão ser na forma de purê.

As quantidades de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variações na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

Estas opções são aplicadas para as dietas especiais.

20.3.2. Composição das Grandes Refeições Pastosa, Semilíquidas e Líquidas:

- 1 (um) prato principal: sopa;
- 1(uma) sobremesa: normal ou diet;
- 1 (uma) bebida: suco natural normal ou sem açúcar.

Estas opções são aplicadas para as dietas especiais.

20.4. ESPECIFICAÇÕES GERAIS DAS GRANDES REFEIÇÕES:

20.4.1. Na cocção das grandes refeições serão utilizados os óleos de: soja, milho, canola, arroz, girassol e o azeite de oliva. Uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados.
.

20.4.2. As saladas cozidas e as sopas serão temperadas com azeite de oliva extra virgem e as cruas com vinagre e azeite de oliva extra virgem, ofertados em saches individuais.

20.4.3. As leguminosas do almoço e jantar poderão variar com o cardápio (feijões tipo: preto, mulatinho, manteiga, carioquinha ou branco; ervilha, lentilha, grão de bico e outros).

20.4.4. No almoço e jantar a Nutricionista Clínica, eventualmente, poderá solicitar que a leguminosa da composição das grandes refeições venha em separado no copo isotérmico com tampa, não implicando em alteração no preço da dieta.

20.4.5. No almoço e jantar é proibida a utilização, em qualquer das dietas, dos seguintes alimentos / matéria-prima: carne suína, embutidos, vísceras, carnes salgadas e peixes com espinha, além de molhos, temperos e amaciantes industrializados ou quaisquer outros aditivos químicos.

20.4.6. A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderá sofrer variação na gramatura para alguns pacientes, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificativa tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

20.5. REFEIÇÕES DE PLANTONISTAS E DE ACOMPANHANTES DE PACIENTES

20.5.1. Os acompanhantes legalmente instituídos de acordo com a lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, Art. 12, a ter direito a receber refeição são os que acompanham pacientes menores de 18 anos, os que acompanham maiores de 60 anos e os que acompanham portadores de necessidades especiais e os que estão de acordo com o artigo 1º da Lei nº 11.108 de 2005, que são os acompanhantes das mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato. Também serão autorizados a receber almoço os pacientes ambulatoriais e demais autorizados amparados pelo regulamento específico do HMC aprovado pela Direção do Hospital.

20.5.2. A refeição a ser fornecida deverá seguir os padrões estabelecidos no ANEXO VI, podendo ser adaptada à realidade da unidade hospitalar e sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar.

20.5.3. A frequência mensal de alimentos/preparações do cardápio deverá ser aprovada pela CONTRATANTE.

20.5.4. O prato principal é constituído por alimento fonte de proteína. Deverão ser oferecidos dois tipos de pratos proteicos diariamente, sendo um considerado prato principal do dia e o outro a opção.

20.5.6. Todos os produtos cárneos utilizados deverão ser de excelente qualidade higiênico-sanitária e sensorial e atender ao Padrão de Identidade e Qualidade.

20.6. OBSERVAÇÕES QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

20.6.1. As frutas e as hortaliças que apresentem baixo teor de resíduo, independente, do tipo de dieta (básicas ou especiais) deverão ser substituídas por outras laxativas (ricas em fibras insolúveis) em todas as refeições oferecidas, quando a dieta vier acrescida com denominação laxativa (LAX). Retirar do cardápio, por exemplo: banana, maçã, cenoura cozida, batata e etc.

20.6.2. Qualquer variação de dieta poderá ser acrescida da característica hipocalêmica, ou seja, os alimentos ricos em potássio deverão ser restringidos e substituídos por gêneros alimentícios de baixo teor de potássio. A água de remolho (24h) da leguminosa dessas dietas também deverá ser descartada.

20.6.3. Para os pacientes que apresentarem restrição hídrica, o volume do suco que acompanha as grandes refeições deverá ser reduzido e ou excluído.

20.6.4. Aos pacientes submetidos às dietas para Insuficiência Renal e com restrição hídrica será servida fruta na colação e ceia em substituição ao líquido, não implicando em alteração do preço da refeição, conforme solicitação da Nutricionista Clínica.

20.6.5. A Nutricionista Clínica, eventualmente, poderá solicitar a adição de módulos (fibras, lipídeos, proteínas entre outros) nos líquidos das pequenas refeições. Os módulos serão fornecidos pela CONTRATADA.

20.6.6. A Nutricionista clínica, eventualmente, poderá solicitar sache de sal adicional para as grandes refeições, não implicando em alteração no preço da dieta.

21. LACTÁRIO

21.1. Dietas para Lactentes: compostas por fórmulas lácteas

Manipulação de variadas fórmulas infantis lácteas e suplementos pediátricos de acordo com a necessidade do lactente, criança ou adolescente internados.

21.1.1. As dietas enterais pediátricas líquidas ou em pó, complementos protéicos e/ou calóricos com ou sem sacarose, fibras alimentares e probióticos deverão ser fornecidos, manipuladas e distribuídas pela CONTRATADA.

21.1.2. As fórmulas lácteas serão fornecidas pela CONTRATADA.

21.1.3. A elaboração e atualização do Manual de Boas Práticas ficarão a cargo da CONTRATADA.

21.1.4. A manipulação e distribuição de fórmulas infantis lácteas, enterais e suplementos pediátricos deverão obedecer às normas sanitárias vigentes segundo a RDC nº 216 DE 2004 da ANVISA, RDC 275/2002, relativa a elaboração de POPs; RDC 63/2000, que fixa os requisitos mínimos exigidos à Terapia de Nutrição Enteral; RDC 63/2011, que dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde; RDC 307/2002 e RDC 50/2002 sobre o Regulamento técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde, garantindo a integridade físico-química e microbiológica das formulações segundo RDC ANVISA nº 12/2001, ou outras mais atuais.

21.1.5. As fórmulas infantis e dietas industrializadas, deverão ter diluição conforme prescrição do Nutricionista Responsável.

21.1.6. As fórmulas deverão ser acondicionadas em recipientes específicos como frascos para nutrição enteral (300 ml) que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

21.1.7. Os recipientes deverão ser identificados com etiqueta contendo as seguintes informações: nome do paciente, enfermaria, leito, formulação da dieta, volume, velocidade de infusão (dietas enterais), data do preparo e carimbo ou assinatura do Nutricionista Responsável pelo setor.

21.1.8. A CONTRATADA será responsável pela logística de distribuição das fórmulas ao paciente.

21.1.9. Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, que deverão ser substituídos nos casos de danos, quebra, desgaste natural, inutilização ou extravio.

21.1.10. Utilizar produtos de limpeza adequados e necessários à natureza dos serviços a serem executados de forma a se obter a ampla higienização dos insumos, equipamentos, utensílios e ambiente, conforme os procedimentos operacionais padrão e instruções técnicas dispostos em Manual de Boas Práticas, de acordo com cronograma de higienização estabelecido. Todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção deverão possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ANVISA.

21.1.11. Todas as operações do processo de produção e distribuição das fórmulas devem ser realizadas em condições de tempo e temperatura adequados que excluam toda a possibilidade de contaminação,

deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes.

21.1.12. É da responsabilidade da CONTRATADA a validação dos processos e o monitoramento dos pontos críticos sob supervisão da equipe do HMC.

21.1.13. A CONTRATADA deverá implementar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção de insetos e roedores, devendo para este fim, fazer mensalmente ou sempre que necessário, desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente – INEA.

21.1.14. As fórmulas lácteas deverão ser manipuladas conforme o percentual padrão indicado pelo fabricante, podendo ser alterado conforme necessidade nutricional do paciente internado, de acordo com a prescrição do Nutricionista.

21.1.15. Fórmulas Lácteas e não Lácteas a Serem Adquiridas pela CONTRATADA encontra-se no ANEXO IV.

22. SETOR DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ENTERAIS

22.1. Neste setor serão manipuladas e distribuídas dietas enterais industrializadas, de acordo com a patologia e necessidades dos pacientes (idosos, adultos e pediátricos), solicitada pela Nutricionista Clínica do HMC.

22.2. As dietas industrializadas e frascos para acondicionamento das fórmulas enterais serão adquiridos, manipuladas e distribuídas pela CONTRATADA.

22.3. Definição:

Dietas industrializadas: fórmulas industrializadas nutricionalmente completas, líquidas ou em pó, poliméricas ou oligoméricas, adequadas às diferentes patologias.

22.4. A manipulação e distribuição deverão ser efetuadas de acordo com as normas e legislações vigentes.

22.5. Os frascos deverão ser identificados com: nome do paciente, enfermaria, leito, formulação da dieta, volume, velocidade de infusão, data do preparo e carimbo ou assinatura do Nutricionista responsável pelo setor.

22.6. A CONTRATADA deverá manter no setor, em local adequado, um estoque diário de todos os insumos, materiais de embalagem, materiais de limpeza, descartáveis para paramentação e utensílios.

22.7. A CONTRATADA deverá manter todas as áreas referentes a este setor em perfeitas condições de higiene e manutenção.

22.8. Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e a manutenção dos equipamentos e utensílios. Estes equipamentos e utensílios incluem termômetros, verificador de umidade, liquidificador, misturador, balanças, recipiente de higienização e sanitização, jarras, peneiras, colheres em polietileno, descartáveis (copos e tampas), recipientes para distribuição e transporte das dietas enterais e demais utensílios e equipamentos necessários.

22.9. A CONTRATADA deverá obedecer aos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas do setor, a ser atualizado pela CONTRATADA, e as normas da RDC nº63 de 2000 da ANVISA, a fim de garantir a qualidade do processo de manipulação da dieta enteral.

22.10. A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras para contraprova de todas as dietas enterais manipuladas em coletores estéreis, rijos, lacrados, identificados e próprios para esta finalidade e conservados por um período de 72 horas para eventuais análises laboratoriais previstas na legislação sanitária vigente.

21.11. A CONTRATANTE poderá solicitar análise microbiológica das amostras de Nutrição enteral a

qualquer tempo, sendo responsabilidade da CONTRATADA encaminhar as amostras para a análise e arcar com o custo das mesmas. Os laudos deverão ser fornecidos à CONTRATANTE.

21.12. É da responsabilidade da CONTRATADA a validação dos processos e o monitoramento dos pontos críticos sob supervisão da equipe do HMC, da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN) e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da CONTRATANTE.

21.13. Todas as operações do processo de produção e distribuição das fórmulas devem ser realizadas em condições de tempo e temperatura adequados que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes.

21.14. A CONTRATADA deverá implementar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção de insetos e roedores, devendo para este fim, fazer mensalmente ou sempre que necessário, desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente – INEA.

21.15. Os termômetros deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação.

21.16. A CONTRATANTE avaliará o serviço prestado pela CONTRATADA.

21.17. As dietas deverão ser distribuídas em todas as enfermarias do HMC ou em outro local que seja solicitado. Deverão ser acondicionadas e distribuídas nas quantidades e volumes prescritos para cada horário, em recipiente e rotulagem padronizados pela Nutricionista Clínica do HMC, devidamente identificadas.

22. DA COBRANÇA DAS REFEIÇÕES

Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida será classificada do seguinte modo:

22.1. PACIENTES, ACOMPANHANTES E PLANTONISTAS

22.1.1. Para os pacientes, as refeições serão cobradas de acordo com preços estabelecidos por dieta no resultado final da licitação, conforme ilustrado no Anexo I.

22.1.2. Para os acompanhantes e funcionários, as refeições serão cobradas de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da licitação, conforme ilustrado no Anexo II.

22.1.3. Para a manipulação de fórmulas lácteas a cobrança será de acordo com os preços estabelecidos para as mesmas no resultado final da licitação, conforme ilustrado no Anexo I.

22.1.4. Para a manipulação de fórmulas enterais (pediátricas e para adultos) a forma de cobrança será de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da licitação, Anexo I.

22.1.5. A cobrança das refeições servidas no refeitório do HMC para plantonista e acompanhantes será autorizada com base no controle diário exercido por um preposto da empresa e um servidor designado pelo HMC ou, na falta deste, por uma pessoa indicada pelo responsável técnico.

22.1.6. MEIA PORÇÃO: Poderá ser ofertada fração de uma grande refeição (almoço e jantar) nas dietas cuja consistência poderá ser: Livre, Branda, Pastosa, Semilíquida e Líquida e também para as dietas Especiais de acordo com a solicitação da nutricionista de clínica. A MEIA PORÇÃO deverá ser cobrada como 80 % do valor da porção inteira.

23. DA VISITA TECNICA

O licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o penúltimo dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, acompanhado de um funcionário do setor, a fim de inspecionar os locais e coletar informações de todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no valor da proposta a ser apresentada e no desenvolvimento dos trabalhos a serem adjudicados à firma vencedora do referido Pregão, mediante prévio agendamento de horário junto à Direção do HMC.

Tendo em vista a realização da vistoria, o licitante não poderá alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto deste Pregão.

24. PLANILHA DE PREÇOS

24.1. As empresas proponentes deverão apresentar junto em sua proposta uma planilha de preços de acordo com os itens constantes do Anexo I e II.

25. CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

25.1. O critério de avaliação será de "MENOR PREÇO GLOBAL" desde que atenda todas as exigências contidas neste Termo de Referência.

ANEXO I - QUANTITATIVOS DAS REFEIÇÕES

1. REFEIÇÃO SEM DIETA

1.1 PARA PLANTONISTA (QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA POR LOCAL E GERAL)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	HMC	UPA	SAMU	CAPS	CENTRO DE PARTO	UNIDADE SAÚDE THELRRAS 24 HORAS	OUTRAS UNIDADES 24 HORAS	TOTAL DIÁRIO ESTIMADO	TOTAL MENSAL ESTIMADO
01	DESJEJUM	50	57	22	6	8	9	5	157	4867
02	ALMOÇO	65	62	25	6	8	9	5	180	5580
03	JANTAR	57	45	23	6	8	9	5	153	4743

1.2 PARA ACOMPANHANTES (QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA POR LOCAL E GERAL)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	HMC	UPA	CAPS	CENTRO DE PARTO	TOTAL DIÁRIO ESTIMADO	TOTAL MENSAL ESTIMADO
01	DESJEJUM	50	25	6	8	89	2759
02	ALMOÇO	50	25	6	8	89	2759
03	JANTAR	50	25	6	8	89	2759

2. REFEIÇÃO PARA PACIENTES

2.1. Dieta Básicas (livre e branda, hipossódica, hipolipídica, etc)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	HMC	UPA	CAPS	CENTRO DE PARTO	TOTAL DIÁRIO ESTIMADO	TOTAL MENSAL ESTIMADO
01	DESJEJUM	45	15	6	8	74	2294
02	COLAÇÃO	35	15	6	8	64	1984
03	ALMOÇO	45	15	6	8	74	2294
04	LANCHE	35	15	6	8	64	1984
05	JANTAR	45	15	6	8	74	2294
06	CEIA	35	15	6	8	64	1984

2.2. Dieta Leve (pastosa, semilíquidas e líquida)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	HMC	UPA	CAPS	CENTRO DE PARTO	TOTAL DIÁRIO ESTIMADO	TOTAL MENSAL ESTIMADO
01	DESJEJUM	20	5	0	0	25	775
02	ALMOÇO	25	5	0	0	30	930
02	JANTAR	25	5	0	0	30	930

2.3. Dieta Especiais

3.3. 1. Dieta para Diabéticos

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	HMC	UPA	CAPS	CENTRO DE PARTO	TOTAL DIÁRIO ESTIMADO	TOTAL MENSAL ESTIMADO
01	DESJEJUM	20	7	0	0	27	837
02	COLAÇÃO	20	7	0	0	27	837
03	LANCHE	20	7	0	0	27	837
04	CEIA	20	7	0	0	27	837
VALOR TOTAL GLOBAL						1411	43.741

3.3.2. Fórmulas Lácteas e Enteral

CARACTERISTICAS	MÉDIA MENSAL
LÁCTEAS E ENTERAIS	**3.915,56**

OBS: Algumas unidades atendidas receberão refeições somente nos finais de semana e feriado. A CONTRATANTE informará a CONTRATADA.

OBS: Valores gastos com esses produtos sem acréscimo da mão de obra a ser cobrado pela CONTRATADA. Deverão incluir todos os gastos decorrentes deste processo, tais como os gastos com recursos humanos, higienização, desinfecção e materiais descartáveis de paramentação.

OBS: Fornecidas aos pacientes do HMC e UPA.

ANEXO II – COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1. REFEIÇÃO SEM DIETAS PARA PLANTONISTA E ACOMPANHANTES

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	PORÇÃO
01	DESJEJUM	Café com leite integral com açúcar ou achocolatado Pão variado	200 ml
		Manteiga ou requeijão ou queijo Fruta	50 g 5 g ou 5 g ou 15 g 1 unidade
02	ALMOÇO E JANTAR	Entrada: salada (crua ou cozida) Acompanhamento: arroz ou macarrão Acompanhamento: feijão ou outra leguminosa Prato Principal: • Carne Bovina ou • Aves c/osso (coxa, sobrecoxa) ou • Aves s/osso (peito, filé de peito) ou • Filé peixes s/ pele e s/ espinhas ou • Carne suína ou • Vísceras Guarnição: • Farofa • Purê Bebida: suco de fruta natural com açúcar Sobremesa: 1 fruta ou gelatina ou paçoca ou doce de leite, etc. Sobremesa: 1 fruta ou gelatina ou paçoca ou doce de leite, etc.	80 g ou 100 g 200 g 150 g 150 g 150 g 250 g 150 g 150g 120 g 200 ml 1 unidade

2. REFEIÇÃO PARA PACIENTES

2.1. Dietas Básicas (livre e branda, hipossódica, hipolipídica, hipoglicídica, etc)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	PORÇÃO
01	DESJEJUM	Café ou chocolate 100% cacau com açúcar ou adoçante com leite integral ou desnatado ou sem lactose ou de soja Pão ou torrada ou bolacha salgada ou bolacha doce Manteiga Fruta laxativa ou obstipante	200 ml 50 g 5 g 1 unidade
02	COLAÇÃO	Mingau ou vitamina de fruta com leite integral ou desnatado ou sem lactose ou de soja com açúcar ou adoçante ou Água de coco*	250 ml 200ml
03	ALMOÇO	Entrada: salada (crua ou cozida) ou purê com leite desnatado ou integral ou de soja ou sem lactose Acompanhamento: arroz parboilizado ou integral ou macarrão Acompanhamento: feijão ou outra leguminosa Prato Principal: • Carne Bovina ou • Aves c/osso ou • Aves s/osso ou • Filé peixes s/ pele e s/ espinhas Bebida: suco de fruta natural com açúcar ou adoçante. Sobremesa: 1 fruta ou gelatina light ou diet	80 g ou 100 g 200 g 150 g 150 g 150 g 250 g 150 g 200 ml 1 unidade
04	LANCHE	Suco de fruta natural com açúcar ou adoçante com bolacha salgada ou bolacha doce ou pão ou Vitamina de fruta com leite integral ou desnatado ou sem lactose ou de soja com açúcar ou adoçante ou Água de coco*	200 ml e 50g 200 ml 200 ml

05	JANTAR	Entrada: salada (crua ou cozida) ou purê com leite desnatado ou integral ou sem lactose ou de soja Acompanhamento: arroz parboilizado ou integral ou polido ou macarrão	80 g ou 100 g 200 g
		Prato Principal: • Carne Bovina ou • Aves c/osso ou • Aves s/osso ou • Filé peixes s/ pele e s/ espinhas Bebida: suco de fruta natural com açúcar ou adoçante Sobremesa: 1 fruta ou gelatina light ou diet, etc.	150 g 150 g 250 g 150 g 200 ml 1 unidade
06	CEIA	Mingau com leite integral ou desnatado ou sem lactose ou de soja com açúcar ou adoçante Chá com torrada ou bolacha salgada ou bolacha doce	200ml 200ml e 50g

*Quando solicitado pela Nutricionista Clínica.

2.2. Dieta Leve (pastosa, semilíquidas e líquida)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	PORÇÃO
01	DESJEJUM	Mingau variado enriquecido ou não com suplemento alimentar, conforme solicitação da Nutricionista Clínica com leite desnatado ou integral ou sem lactose ou de soja com açúcar ou adoçante ou Chá com torrada. Fruta laxativa ou obstipante	250 ml 50 g 200 ml e 50 g 1 unidade
03	ALMOÇO e JANTAR	Prato Principal: • Canja liquidificada ou inteira com no mínimo de 15 g de frango/100 ml • Sopa de legumes liquidificada ou inteira (carne magra bovina de primeira ou filé de frango s/ aponeurose, c/ 3 tipos de verduras e legumes e/ou 1 leguminosa e 1 tipo de cereal) • Caldo de feijão + sopa • Caldo de sopa de legumes ou de canja, coada ou não. Enriquecida ou não com suplemento alimentar, conforme solicitação da Nutricionista Clínica. Bebida: suco de fruta natural com açúcar ou adoçante Sobremesa: 1 fruta ou não ou gelatina, etc.	500 ml 500 ml 500 ml 500 ml 200 ml 1 unidade
05	CEIA	Mingau variado com leite integral ou desnatado ou sem lactose ou de soja com açúcar ou adoçante ou Chá com torrada ou bolacha salgada ou bolacha doce	200 ml 200 ml e 50 g

OBS: As preparações deverão ser variadas, evitando assim a monotonia e desperdícios. A CONTRATADA deverá apresentar com 30 dias de antecedência para análise e aprovação do cardápio à Nutricionista Clínica e Direção do HMC.

ANEXO III - REFERÊNCIA DE FREQUÊNCIA

FREQUÊNCIA MENSAL DAS CARNES E OVOS POR REFEIÇÃO (ALMOÇO E JANTAR) PARA PLANTONISTAS E ACOMPANHANTES

GÊNERO ALIMENTÍCIO	FREQUÊNCIA
Carne bovina	18 x mês
Carne suína	8 x mês
Aves com osso	10 x mês
Aves sem osso	6 x mês
Peixe ou fruto do mar	10 x mês
Ovos	6 x mês
Vísceras	4 x mês

OBS: Variar o tipo de preparação (cozido, assado, grelhado, frito, *à dorê*, etc) conforme a frequência indicada.

FREQUÊNCIA MENSAL DAS CARNES POR REFEIÇÃO (ALMOÇO E JANTAR) PARA PACIENTES

GÊNERO ALIMENTÍCIO	FREQUÊNCIA
Carne bovina	31 x mês
Aves com osso	6 x mês
Aves sem osso	10 x mês
Peixe	15 x mês
Ovos	Quando solicitado

OBS: A dieta dos pacientes diariamente irá conter duas opções: 1 de carne bovina e outra de frango com/sem osso ou peixe. A Nutricionista Clínica da CONTRATANTE informará por ficha/adesivo qual paciente poderá receber ou não uma das opções.

ANEXO IV

FÓRMULAS LÁCTEAS A SEREM ADQUIRIDAS.

NOME PADRONIZADO/DESCRIÇÃO
FÓRMULA INFANTIL – PRIMEIRO SEMESTRE
Fórmula infantil de partida (de 0 a 6 meses) a base de leite de vaca modificado, em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; máximo de 2g de proteína (sendo no máximo 30% de caseína); gordura na faixa de 3,3 a 4g; 100% lactose; enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA) e com adição de prebiótico. Apresentação: Lata de 400 g .
Fórmula infantil de partida (de 0 a 6 meses), em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; 100% proteína do soro do leite parcialmente hidrolisado; gordura na faixa de 3,3 a 4g; 100% lactose; enriquecido com Lc-Pufa (DHA e ARA) vitaminas e minerais e isento de fibra. Apresentação: Lata de 400 g.
FÓRMULA INFANTIL – PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA
Fórmula Infantil em pó de origem vegetal para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose, sacarose e proteínas lácteas,100% maltodextrina, enriquecida com L-metionina, vitaminas, minerais, ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400 g
FÓRMULA INFANTIL – PREMATURO/BAIXO PESO
Fórmula Infantil em pó, à base de leite de vaca, isenta de lactose e sacarose, contendo óleos vegetais e 100% de maltodextrina; com no máximo 40% de caseina. Enriquecido com vitaminas, nucleotídeos, LC PUFAS (DHA/ARA), minerais, ferro e outros oligoelementos. Apresentação: Lata de 400 g
FÓRMULA INFANTIL – ISENTA DE LACTOSE
Fórmula Infantil em pó, à base de leite de vaca, isenta de lactose e sacarose, contendo óleos vegetais e 100% de maltodextrina; com no máximo 40% de caseina. Enriquecido com vitaminas, nucleotídeos, LC PUFAS (DHA/ARA), minerais, ferro e outros oligoelementos. Apresentação: Lata de 400 g
FÓRMULA INFANTIL – ANTI-REGURGITAÇÃO
Fórmula Infantil em pó, à base de proteínas do leite (com no máximo 40% de caseína), amido pré- gelatinizado e lactose, com gordura láctea e óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos e enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400 g
FÓRMULA INFANTIL – SEGUNDO SEMESTRE
Fórmula infantil de seguimento (de 6 a 12 meses) a base de leite de vaca modificado, em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; máximo de 2,5g de proteína (sendo no máximo 40% de caseína), gordura na faixa de 3 a 4g; com no mínimo 80% lactose, com adição de prebióticos, enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400 g
Fórmula infantil de seguimento (de 6 a 12 meses), em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; 100% proteína do soro do leite parcialmente hidrolisado; gordura na faixa de 3,0 a 3,5g; 100% lactose; enriquecido com Lc-Pufa (DHA e ARA) vitaminas e minerais e isento de fibra. Apresentação: Lata de 400 g

OBS: A CONTRATADA fornecerá conforme solicitação das fórmulas pela Nutricionista Clínica do HMC.

ANEXO V

DIETA ENTERAL PARA PACIENTES A SEREM ADQUIRIDAS

NOME PADRONIZADO/DESCRIÇÃO
FÓRMULA 1
Fórmula para pacientes renais agudos ou crônico em tratamento dialítico, à base de 95%caseinato de cálcio e sódio obtido do leite de vaca e 5% L- arginina, 97% xarope de milho e 3% frutose, 15% TCM, 68% óleo de girassol, 15% óleo de milho e 2% lecitina de soja.
FÓRMULA 2
Fórmula para pacientes com problemas de cicatrização de feridas gerais, com sepse leve a moderada ou trauma, à base de 77% caseinato de cálcio e sódio obtido do leite de vaca, 100% maltodextrina, 19% TCM, 67% óleo de peixe, 12% óleo de milho e 2% lecitina de soja.
FÓRMULA 3
Fórmula para pacientes com diarreia aguda ou crônica que necessitam de fibras solúveis e maior aporte calórico, à base de 100% caseinato de cálcio e sódio obtido do leite de vaca, 100% maltodextrina, 24% TCM, 57% óleo de soja, 17% óleo de canola e 2% lecitina de soja, fonte de fibra 20 g/L, 100% goma aguar parcialmente hidrolisada.
FÓRMULA 4
Fórmula para pacientes para manutenção e recuperação do estado nutricional, à base de proteína de soja ou proteína obtida do leite de vaca.
FÓRMULA 5
Fórmula hipercalórica para pacientes com elevadas necessidades calóricas e proteicas, restrição hídrica e intolerância a grandes volumes, á base de 100% caseinato de cálcio e sódio obtido do leite de vaca, 100% maltodextrina, 32% TCM, 42% óleo de canola, 23% óleo de soja, 2,7% lecitina de soja e 0,3% mono e diglicerídeos de ácidos graxos, fibra 8 g/L, 52% fibra de soja e 48% goma aguar parcialmente hidrolisada.
FÓRMULA 6
Fórmula hiperproteica para pacientes com desnutrição ou idoso, à base de 48% leite desnatado, 28% proteína isolada do soro do leite e 24% caseinato de cálcio obtido do leite de vaca, 100% maltodextrina, 98% gordura láctea e 2% lecitina de soja, fibra 2,2 g/55 g de produto, 70% FOS e 30% inulina.
FÓRMULA 7
Fórmula para auxiliar no controle glicêmico para pacientes com necessidade de controle glicêmico, à base de 52% proteína do soro do leite e 48% caseinato de potássio obtido do leite de vaca, 1,0% maltodextrina, 91% amido de tapioca, 8% amido de batata, 63% óleo de girassol, 32% óleo de canola, e 5% lecitina de soja, fibra 19 g/L, 34% goma de acácia, 35% fibra externa de ervilha e 31% inulina.
FÓRMULA 8
Fórmula sem lactose para pacientes com intolerância, à base de 52% proteína do soro do leite e 48% caseinato de potássio obtido do leite de vaca, 82% maltodextrina, 18% sacarose, 62% óleo de girassol, 32% óleo de canola e 6% lecitina de soja.
FÓRMULA 9
Fórmula para crianças com baixo peso, seletividade alimentar, sobrepeso, crianças ativas.

ANEXO VI

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

Especificações dos Gêneros

ARROZ E FEIJÃO
Classificados como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: parboilizado, integral e branco polido. Feijão dos tipos: preto, mulatinho, manteiga, carioquinha, fradinho e branco.

OUTRAS LEGUMINOSAS
Soja (texturizada, grãos), ervilha seca, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.
FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES
Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, triguilho, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina, farelo fino, integral laminada), amido de milho, flocos de milho, araruta, fécula de mandioca, fécula de batata, farinha de arroz, creme de arroz, tapioca, polvilho doce ou azedo, sendo todos classificados como tipo 1, semente de gergelim e semente de linhaça, milho para canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha).
MASSAS
Dos tipos: integral, com ovos ou recheada, sendo seca ou fresca. Devem-se apresentar intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. As características sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) devem ser mantidas, bem como o formato característico de cada tipo de massa.
FRUTAS
Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.
HORTALIÇAS
Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade. Observação 1 - Por solicitação da Fiscalização, as hortaliças *in natura* poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes e de acordo com o PIQ da Unidade, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia. Observação 2 - As hortaliças cebolinha, salsa, manjericão, cheiro verde, coentro e jambú, destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.
CARNES *in natura*
BOVINAS: resfriadas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Os seguintes cortes serão utilizados respeitando a variedade do cardápio: lagarto redondo, chã de dentro, patinho, alcatra, paulista, músculo, fraldinha, maminha, contra filé, fígado.
AVES: Somente será permitido o emprego de peças de frango (filé de peito de frango, peito, coxa e sobrecoxa) e peru congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a variedade do cardápio.
SUÍNA: pernil e lombinho congelados, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a variedade do cardápio.
PESCADOS E FRUTOS DO MAR: congelados, sem pele e sem espinhas, apenas dos tipos especificados a seguir: filés de pescada, filhote, dourada, gurijuba, gó, piramutaba, corvina e camarão.

PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS
CALABRESA: sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável e refrigerado.
CHARQUE: sem odor desagradável e refrigerado.
OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
LEITE EM PÓ: integral (matéria gorda maior ou igual a 26%), semidesnatado (matéria gorda maior que 1,5% e menor que 26%) e desnatado (matéria gorda menor que 1,5%).
LEITE UAT (UHT): integral (teor de gordura maior ou igual a 3%), (teor de gordura de 0,6 a 2,9%) e desnatado (teor de gordura menor que 0,5%). Envasados sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (*tetra pack* ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento.
CREME DE LEITE: UHT e fresco. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou
leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda). O creme de leite submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C.
MANTEIGA: com sal ou sem sal, do tipo extra ou de primeira qualidade. Deve ser envasada com material próprio para este fim, em embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garantam a qualidade do produto.
QUEIJOS: mussarela, prato e requeijão. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.
OVO: de galinha, branco ou de cor. Fresco, classificado como tipo A. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.
ÓLEOS E GORDURAS
ÓLEOS VEGETAIS: de soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle.
MOLHOS INDUSTRIALIZADOS E VINAGRES
VINAGRE: fermentado acético de vinho tinto ou branco, do tipo balsâmico, de frutas, de cereais, de vegetais ou de mel. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.
MOLHOS INDUSTRIALIZADOS: extrato de tomate, polpa de tomate em perfeita embalagens.
AÇÚCAR, ADOÇANTES, POLPAS, DOCES E FRUTAS SECAS
AÇÚCAR E ADOÇANTES: Açúcar: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos refinado. Devem ser obtidos, processado, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Adoçantes: Apenas Acessulfame K, Steviosídeo e Sucralose, todos na forma líquida. Não poderão conter, ainda que em pequenas quantidades, outros edulcorantes não especificados neste documento**.**
POLPAS DE FRUTAS: polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas, mantidas sob temperatura adequada e controlada, de forma a garantir a qualidade do produto. Não deverão apresentar suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizadas durante seu processamento e comercialização.
DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS: Doces: de leite, paçoca, pé de moleque, além de pós para preparo de gelatinas, flans, pudins e mousses (sabores diversos, cor e aroma remetendo ao sabor especificado na embalagem), na versão comum e diet. Os doces de leite não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente. Frutas secas: Ameixa preta sem caroço e uva passa preta ou branca.
PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

CAFÉ, ACHOCOLATADO, CACAU, LEITE DE COCO E FERMENTO: Café torrado e moído, máximo 5% de umidade. Embalagem tipo almofada ou a vácuo, amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó, da presença não preponderante. Achocolatado em pó em lata ou pacote e chocolate 100% cacau em pó solúvel. Leite de coco: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado. Fermento: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce).
CONSERVAS E ESPECIARIAS
CONSERVAS: de azeitonas pretas e verdes, milho, ervilha, champignon e palmito.
CONDIMENTOS E ESPECIARIAS: sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branco e inodoro), canela em pó, alecrim desidratado, folhas de louro desidratadas, manjericão, orégano, noz moscada em pó), açafrão da terra (cúrcuma), coentro.

PRODUTOS DESCARTÁVEIS

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos em conformidade com a NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os **copos, tampas** e embalagens para sobremesas devem ser confeccionados com resina termoplástica branca ou translúcida com capacidade mínima de 200 ml para os de refresco e capacidade mínima de 100 ml para os de sobremesas, sendo os copos de refresco com medidas aproximadamente de 7,5 cm de diâmetro na boca, 4,5 cm de diâmetro no fundo e 10,5 cm de altura. Estes copos, tampas e embalagens devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente; devem trazer gravadas a marca ou identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. As tampas descartáveis deverão estar em conformidade com o diâmetro do copo e da embalagem para sobremesa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os **guardanapos** de papel toalha duplo, medindo aproximadamente 240 mm x 220 mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de irritabilidade dérmica, comprovando que o papel não agride a pele do usuário, e laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

Os **sacos para o acondicionamento dos talheres** deverão ser de plástico resistente atóxico; nas dimensões: 9x26 cm.

Os sacos plásticos de tamanhos variados, para acondicionar gêneros e lanches, deverão ser atóxicos e de material resistente.

O **palito dental** embalado individualmente, os palitos de mesa do tipo americanos (para uso em preparações no refeitório).

É exigida **touca protetora capilar branca**, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

Sacos para coleta de amostras esterilizados, com tarja para identificação.

Coletores rijos estéreis de amostras líquidas e semilíquidas, com tarja para identificação.

Máscaras descartáveis confeccionada em TNT hipoalergênica com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto.

Luvas descartáveis: transparente, tamanho único em plástico resistente, isenta de furos, rasgos, defeitos para manipulação de alimentos.

Filme em PVC atóxico, transparente, apresentação bobina.

Papel Toalha: em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas.

Papel alumínio: em rolo medindo 30 cm de largura e 100 metros de comprimento, embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade do produto. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade**.**

PRODUTOS DE LIMPEZA

ÁLCOOL 70% em gel ou líquido.

DETERGENTE: líquido (neutro): Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talhares, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor; **ALCALINO CLORADO EM PÓ:** Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem.

DETERGENTE DESENGORDURANTE: líquido: Especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância; Não oxida metais, pois possui aditivo anticorrosivo.

DESINCRUSTANTE: líquido: Produto químico pronto para uso, indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas.

DETERGENTE: limpa alumínio: Indicado para limpeza de superfície de alumínio como panelas, formas e utensílios.

LIMPADOR MULTI USO: líquido: Produto químico pronto para uso, indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidades.

PANO DE LIMPEZA: descartável (limpeza pesada e leve).

SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA: para higienização das mãos**.**

SACO DE LIXO: na cor preta, resistente para armazenamento de resíduos, os tamanhos devem estar em conformidade com os coletores de resíduos;

SANITIZANTE DE VEGETAIS: líquido ou pó: Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.

EMBALAGENS

É comum a todos os itens:
Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Não devem transmitir odores e sabores ao produto. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC 216/04; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Portaria nº 28/MS/SNVS, de 18 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens Metálicas em contato com os alimentos (Anvisa), Portaria nº 27/MS/SNVS, de 13 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos de Vidro e Cerâmica em contato com os alimentos, Resolução RDC nº 105
de 19 de maio de 1999-Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com os Alimentos.

ANEXO VII – INVENTÁRIO

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS / MOBILIÁRIO DO HMC

Nº	BEM	QUANTIDADE	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
	SALA NUTRICIONISTA		
01	Ar condicionado 9000 btu's Philco (novo)	01	
02	Mesa de ferro	01	
03	Telefone	01	
	REFEITÓRIO		
04	Ar condicionado 18000 btu´s Midea (antigo)	01	
	LACTÁRIO		
05	Ar condicionado Springer 9000 btu's	01	
	AÇOUGUE		
06	Ar condicionado Springer 9000 btu's	01	

Castanhal-Pará, 12 de dezembro de 2022.

Marileide do Nascimento Daniels
Secretária Municipal de Saúde
Dec. N° 018/21

Maria Helena Jacques de Mont Serrat
Média e Alta Complexidade
Port. N° 016/21

Nutricionista Thaís Ferreira Rendeiro
Nutricionista Clínica do HMC.
Mat. N°759554/2

ANEXO VIII

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS, IDOSOS COM MAIS DE 60 (SESSENTA) ANOS, ACOMPANHANTES DE PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS E ACOMPANHANTES DE MULHERES EM TRABALHO DE PARTO, PLANTONISTAS DO: HOSPITAL MUNICIPAL DE CASTANHAL – HMC, UPA 24 HORAS, BASE SAMU CASTANHAL, CENTRO DE PARTO NORMAL – CPN, CAPS, UNIDADE DE SAÚDE THELRRAS 24 HORAS E CENTRO DE ACOLHIMENTO ADULTO, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

1. REFEIÇÕES SEM DIETA

1.1. PARA PLANTONISTAS

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES	QUANT. TOTAL SERVIÇO	VALOR ESTIMADO	
				VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	**Desjejum**	Conforme Anexo II do TR	58.404	R$ 6,17	R$ 360.352,68
2	**Almoço**	Conforme Anexo II do TR	66.960	R$ 13,23	R$ 885.880,80
3	**Jantar**	Conforme Anexo II do TR	56.916	R$ 13,23	R$ 752.998,68

1.2. PARA ACOMPANHANTES

4	**Desjejum**	Conforme Anexo II do TR	33.108	R$ 7,57	R$ 250.627,56
5	**Almoço**	Conforme Anexo II do TR	33.108	R$ 13,64	R$ 451.593,12
6	**Jantar**	Conforme Anexo II do TR	33.108	R$ 13,64	R$ 451.593,12

2 - REFEIÇÃO PARA PACIENTES

2.1 - DIETAS BÁSICAS (Livre e branda, hipossódica, hipolipídica, etc)

7	**Desjejum**	Conforme Anexo II do TR	27.528	R$ 6,10	R$ 167.920,80
8	**Colação**	Conforme Anexo II do TR	23.808	R$ 5,01	R$ 119.278,08
9	**Almoço**	Conforme Anexo II do TR	27.528	R$ 16,21	R$ 446.228,88
10	**Lanche**	Conforme Anexo II do TR	23.808	R$ 5,13	R$ 122.135,04
11	**Jantar**	Conforme Anexo II do TR	27.528	R$ 16,21	R$ 446.228,88
12	**Ceia**	Conforme Anexo II do TR	23.808	R$ 6,77	R$ 161.180,16

2.1 - DIETA LEVE (Pastosa, semilíquidas e líquida)

13	**Desjejum**	Conforme Anexo II do TR	9.300	R$ 8,46	R$ 78.678,00
14	**Almoço**	Conforme Anexo II do TR	11.160	R$ 15,06	R$ 168.069,60
15	**Jantar**	Conforme Anexo II do TR	11.160	R$ 14,81	R$ 165.279,60

2.3- DIETAS ESPECIAIS

2.3.1. DIETA PARA DIABÉTICOS

16	**Desjejum**	Conforme Anexo II do TR	10.044	R$ 5,23	R$ 52.530,12
17	**Colação**	Conforme Anexo II do TR	10.044	R$ 3,17	R$ 31.839,48
18	**Lanche**	Conforme Anexo II do TR	10.044	R$ 3,17	R$ 31.839,48
19	**Ceia**	Conforme Anexo II do TR	10.044	R$ 5,31	R$ 53.333,64

2.3.1.FÓRMULAS ESPECIAIS E ENTERAL (Para pacientes HMC e UPA)

20	**ALIMENTAÇÃO LÁCTEA E ENTERAL (Valor mensal em R$)**	12	R$ 5.277,07	R$ 63.324,80
VALOR TOTAL				**R$ 5.260.912,56**

ANEXO II

PROPOSTA COMERCIAL
(MODELO)

À Secretaria Municipal de Saúde – FMS
Processo Nº **2022/12/8011**- Edital nº **107/2022**

Apresentamos a V.Sª, nossa proposta de preços para o fornecimento dos seguintes itens, nostermos do Edital e Anexos, conforme abaixo relacionado:

O prazo de validade desta proposta é de_____(por extenso) dias, a contar da apresentação da proposta no sistema **comprasnet.**

O prazo para entrega do objeto será de_____(por extenso) dias corridos, contados a partirdo recebimento da Nota de Empenho.

Nos comprometemos a fornecer o(s) material (ais), objeto deste edital, nas condições e exigências estabelecidas no termo de referência (Anexo I do Edital).

Nos preços propostos estão incluídas todas as despesas que influenciam nos custos, tais como: impostos, seguros, fretes, transporte, tributos, taxas, contribuições fiscais e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o valor proposto.

Estamos cientes da responsabilidade administrativa, civil e penal, bem como informamos ter tomado conhecimento de todas as informações e condições necessárias à correta cotação do objeto licitado.

Esta licitante declara que os termos do edital são de seu total conhecimento, e que concorda plenamente com eles.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES (MODELO/MARCA)	UND	QUANT	Valor Unitário	Valor Total
01					

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar o contrato no prazo determinado pelo Instrumento Convocatório, e para esse fim fornecemos os seguintes dados: Razão Social:_____CNPJ/MF:_____
Endereço:_____CEP:_____
Tel./Fax:_____Endereço Eletrônico (e-mail):
Cidade:_____UF: _____
Banco:_____Agência:_____c/c:_____
Dados do Representante Legal da Empresa:
Nome:_____
Endereço:_____
CEP:_____Cidade:_____UF:_____
CPF/MF:_____Cargo/Função:_____
RG nº:_____Expedido por: _____
Naturalidade:_____Nacionalidade: _____

OBS: A empresa poderá utilizar o anexo II como modelo para a proposta de preços, devendo apresentar a especificação do (s) item (ens) detalhadamente.

Local e data

_____
Assinatura e carimbo (representante legal da empresa

ANEXO III

(MODELO)

D E C L A R A Ç Ã O

(nome da empresa)_____, CNPJ. nº_____,(endereço completo),_____, autoriza, por este instrumento a Prefeitura Municipal de Castanhal/PMC a realizar todas as investigações complementares que julgar necessárias a habilitação no processo licitatório Pregão Eletrônico nº 107/2022.

Castanhal, de de 2022

Nome e número da identidade do declarante

Assinatura do representante legal

ANEXO IV

(MODELO)

D E C L A R A Ç Ã O

Declaramos para os devidos fins de direito, que aceitamos todas as condições do Edital Pregão Eletrônico nº 107/2022, sendo verídicas e fiéis todas as informações e documentos apresentados.

Castanhal, de de 2022

_____

Assinatura do representante legal Nome e
número da identidade do declarante

PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

ANEXO V

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2022/FMS
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 107/2022/FMS

Aos_____do mês de..... do ano de 2022, o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CASTANHAL**, inscrito no CNPJ sob o nº 07.918.201/0001-11, com sede e foro na cidade de Castanhal/PA, à Tv. Cônego Leitão nº 1943, Centro, por sua representante legal, a Secretária Municipal de Saúde Sra. **MARILEIDE DO NASCIMENTO DANIELS,** brasileira, casada, portadora da Carteira de Identidade nº 7682783 – 3ª via, expedida pela PC/PA e inscrita no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF sob o nº 177.865.252-20, residente e domiciliada na Rua Prentice Miguel Porto nº 21, Bairro Saudade II, CEP 68740-170, nesta cidade de Castanhal/PA, considerando a homologação da licitação na modalidade **Registro de Preços originário do Pregão Eletrônico nº 107/2022/FMS**, processo administrativo nº **2022/12/8011** nos termos das condições previstas no Edital, na Lei nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto 7.892, de 23/01/2013, Decreto nº 8.538, de 06/08/2015, Decreto nº 10.024, de 20/09/2019, e suas alterações posteriores, aplicando-se subsidiariamente, a Lei n° 8.666, de 21/06/1993 e as demais normas legais correlatas, **RESOLVE** registrar o preço da empresa abaixo indicada e qualificada:

_____, com sede na Rua ....., nº XX, Bairro, CEP..... , Cidade/PA, Telefones: (91) ....., inscrita no CNPJ ....., E-mail ..... representada neste ato pelo Sr. .....**,** brasileiro, solteiro, empresário, domiciliado na Rua ..... , nº xx, bairro, cidade//PA, portador da Carteira de Identidade nº XXXXXX SSP/PA e CPF nº XXX.XXX.XXX-XX;
Observada as condições dispostas nas Cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 A presente Ata Registro de Preços estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços objetivando a futura e eventual **"**presente licitação, na modalidade **Pregão Eletrônico**, pelo **Sistema de Registro de Preços**, para futura e a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS, IDOSOS COM MAIS DE 60 (SESSENTA) ANOS, ACOMPANHANTES DE PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS E ACOMPANHANTES DE MULHERES EM TRABALHO DE PARTO, PLANTONISTAS DO: HOSPITAL MUNICIPAL DE CASTANHAL – HMC, UPA 24 HORAS, BASE SAMU CASTANHAL, CENTRO DE PARTO NORMAL – CPN, CAPS, UNIDADE DE SAÚDE THELRRAS 24 HORAS E CENTRO DE ACOLHIMENTO ADULTO, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES,** de acordo com as especificações, normas e condições estabelecidas no Edital do **Pregão Eletrônico SRP Nº 107/2022/FMS** e seus Anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS ÓRGÃOS INTEGRANTES

2.1 Integra a presente Ata, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, na qualidade de ÓRGÃO GERENCIADOR.

Parágrafo Primeiro – Qualquer órgão ou entidade poderá solicitar a utilização da presente Ata, independentemente da participação ou não na licitação em epígrafe, observadas as exigências contidas na legislação aplicável.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. A partir desta data ficam registrados no **FMS** os preços do fornecedor a seguir relacionado, objetivando o compromisso de fornecer os materiais odontológicos para atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde, neste Município de Castanhal/PA, nas condições estabelecidas no ato convocatório.

CLÁUSULA QUARTA – DO FORNECIMENTO

4.1 O ajuste com o fornecedor registrado será formalizado pela SMS mediante a formalização de instrumento de contrato/ata ou emissão/recebimento da respectiva Nota de Empenho, observadas as disposições contidas no Edital do Pregão Eletrônico.

Parágrafo Primeiro – O compromisso de entrega só estará caracterizado mediante o comprovado

recebimento da Nota de Empenho pelo Fornecedor.

Parágrafo Segundo – O fornecedor registrado fica obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a validade desta Ata de Registro de Preços.

Parágrafo Terceiro – O fornecedor se obriga a manter, durante o prazo de vigência do Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas no Edital de Pregão.

CLÁUSULA QUINTA – DO FATURAMENTO

5.1. A CONTRATADA deverá emitir nota fiscal/fatura em moeda nacional (real), correspondente à prestação dos serviços.

5.1.1. A nota fiscal deverá constar:

a) Necessariamente: a razão social e o endereço completo da Prefeitura Municipal/Fundo Municipal de Saúde de Castanhal - PA, a descrição detalhada, os valores unitários e totais dos produtos;

b) Preferencialmente: a identificação do número do processo licitatório que deu origem à contratação, número da Ata de Registro de Preços e o número do Pedido de Compra.

5.2. A CONTRATANTE terá 5 (cinco) dias, a contar da apresentação da nota fiscal/fatura, para aceitá-la ou rejeitá-la.

5.3. A nota fiscal/fatura não aprovada será devolvida para as correções necessárias, com as informações que motivaram a sua rejeição, contando-se o prazo para pagamento, a partir da data de sua reapresentação com as correções.

5.3.1. A devolução da nota fiscal/fatura não aprovada, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA interrompa o fornecimento dos produtos.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1 O pagamento será realizado pelo Fundo Municipal de Saúde de Castanhal - PA, através de crédito em qualquer Agência Bancária, de sua livre escolha, da seguinte forma:

6.1.1 O pagamento dar-se-á em até 30 (trinta) dias após o fornecimento do produto, mediante apresentação da nota fiscal referente ao objeto licitado, após atestado pelo setor competente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

7.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preço, inclusive acréscimo de que trata o § 1º do art.65 da Lei n° 8.666 de 1993.

7.2 O preço registrado poderá ser revisto nos termo da alínea “d” do inciso II do caput do art.65 da Lei n° 8.666/93, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços registrados, cabendo ao orgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores.

7.3. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá:

7.3.1 Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

7.3.2. Frustrada a negociação, liberar o fornecedor do compromisso assumido e cancelar o registro, sem aplicação de penalidade;

7.3.3. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação, observada a ordem de classificação original do certame.

7.3.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

7.3.4.1. Convocar o fornecedor visando à negociação de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666/93, quando cabível, para rever o preço registrado em razão da superveniência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

7.3.5. Caso inviável ou frustrada a negociação, liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;

7.3.6. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação, quando cabível.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

8.1 O fornecedor registrado terá o seu registro cancelado quando:

a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) Não aceitar reduzir seus preços registrados na hipótese de se tornarem superiores aos praticados no mercado;

c) Não receber Nota de Empenho;

d) Houver razões de interesse público.

Parágrafo Primeiro – O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa serão formalizados por despacho da autoridade competente.

Parágrafo Segundo – O fornecedor registrado poderá solicitar o cancelamento de seu registro de preço na ocorrência de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

CLÁUSULA NONA - DA VIGÊNCIA DA ATA

9.1 A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura, com eficácia após a sua publicação no Diário Oficial do Município.

9.2 Durante o prazo de vigência da Ata o Fundo Municipal de Saúde de Castanhal/PA, não fica obrigado a firmar contratações.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DIVULGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 A presente Ata será divulgada com publicação no Diário Oficial do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES E NÃO PARTICIPANTES

11.1 Compete ao **ÓRGÃO PARTICIPANTE** da presente Ata:

a) Encaminhar ofício cientificando o órgão gerenciador da efetivação da contratação decorrente da presente ata;

b) Encaminhar cópia da(s) nota(s) de empenho emitida(s) em decorrência da presente Ata de registro de preços, para controle e acompanhamento do Órgão Gestor da observância dos quantitativos máximos registrados;

c) Zelar, após receber a indicação do fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações contratualmente assumidas, e também, em coordenação com o órgão gerenciador, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais;

d) Informar ao órgão gerenciador, quando de sua ocorrência, e recusa do fornecedor em atender às condições estabelecidas em edital, firmadas na ata de registro de preços, as divergências relativas à entrega, as características e origem dos bens licitados e a recusa do mesmo em assinar contrato para fornecimento.

e) A CONTRANTE indica, pela Portaria nº **XXX/XXXX** o Sr._____, Matrícula nº XXXX-X, Fiscal Titular e_____, Matrícula nº XXXXX-X, fiscal suplente como representantes da Secretaria Municipal de Saúde, responsável pela orientação e fiscalização do objeto desta Ata.

11.2 Compete ao **ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE:**

a) Consultar previamente o **ÓRGÃO GERENCIADOR** no intuito de obter as informações necessárias à aquisição pretendida, e, em especial, o teor da presente Ata de Registro de Preços e eventuais alterações;

b) Acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no Edital de Licitação e na presente Ata, informando ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular, a fim de que sejam aplicadas as penalidades cabíveis à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA –DO REGISTRO NO TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 A presente Ata deverá ser registrada no **TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO** no prazo de 30 (trinta) dias conforme prescreve o art. 3° IV da instrução normativa n° 04/2003-TCM.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

13.1. Nos termos do artigo 7º da Lei 10.520/2002, a licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do instrumento contratual ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das penalidades previstas nos artigos 86 e 87 e 88 da Lei n° 8.666/93.

13.2. Nos termos do art. 87 da Lei n° 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do objeto deste Edital, a licitante, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

13.2.1 Pelo atraso na entrega do(s) produto(s): multa moratória equivalente a 1% (um por cento) do valor do Pedido de Compra, por dia de atraso, admitindo-se no máximo 10 (dez) dias de atraso, após o que poderá ser caracterizada a inexecução total do objeto, a critério da contratante.

13.2.2. Pela inexecução total ou parcial: multa indenizatória de até 20% (vinte e por cento) do valor global do Pedido de Compra, sem prejuízo da cobrança da multa moratória prevista no item 7.2.1., a critério da Contratante.

13.2.2.1. A multa indenizatória decorrente de configuração de inexecução parcial ou total do objeto poderá ser cumulada com as demais penalidades previstas em lei ou no presente Edital, uma vez que possuem caráter de sanção administrativa.

13.2.2.2. A multa indenizatória prevista não exime a LICITANTE/CONTRATADO da reparação de eventuais perdas e danos que seu ato punível venha a acarretar à CONTRATANTE.

13.2.3. A configuração da inexecução total ou parcial ensejará, a critério da Contratante, a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, nos termos do artigo 77 da Lei 8.666/93;

13.2.4. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520, de 17 de Julho de 2002;

13.3. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado do preço a que a contratada vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 01% (um por cento) ao mês, ou quando for o caso, cobrado judicialmente.

13.4. A cobrança das multas previstas em lei e no presente Edital não exclui o direito da PMC/FMS de requerer eventuais indenizações pelos danos causados pela empresa Contratada em decorrência da presente contratação, desde que devidamente comprovados e garantida a ampla defesa da Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 Integram a presente Ata, independente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico **SRP nº 107/2022-FMS** e a proposta da empresa.

14.2 Os casos omissos serão resolvidos com base na legislação administrativa pertinente, em especial das Leis Federais nº 10.520/02, Lei Federal nº 8.666/93, Decretos nº 10.024/19, 7.892/13, 8.538/15 e alterações posteriores, aplicando-se ao presente instrumento as regras dispostas no Edital e seus anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1 Fica eleito o Foro da cidade de Castanhal, Estado do Pará, com renúncia a qualquer que seja para dirimir as questões que porventura surgirem na execução da presente Ata de Registro de Preços.

15.2. E por estarem de acordo com as disposições contidas na presente Ata, o **FMS** assina o presente instrumento e o fornecedor registrado assina o respectivo anexo, na pessoa dos seus representantes legais, que vai assinada em 03 (três) vias de igual e teor e forma.

MARILEIDE DO NASCIMENTO DANIELS
Secretária Municipal de Saúde

KAREN MONTEIRO DOS SANTOS
Pregoeira

_____

REPRESENTANTE DO LICITANTE

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº_____/_____

CONTRATO DE .....
CELEBRADO ENTRE A SECRETARIA DE SAÚDEDE CASTANHAL-PA E EMPRESA .....

Pelo presente instrumento, o **MUNICÍPIO DE CASTANHAL,** pessoa jurídica, sediada à Avenida Barão do Rio Branco, nº 2232, Centro, Castanhal, Pará, inscrita no CNPJ sob o nº05.121.991/0001-84, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE DE CASTANHAL/FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE,** inscrita no CNPJ sob o nº 07.918.201/0001-11, com sede neste Município de Castanhal, Estado do Pará, localizada na Travessa Cônego Leitão, nº 1943, Centro, CEP: 68.743-050, neste ato, representado pelo Secretária Municipal de Saúde de Castanhal, **MARILEIDE DO NASCIMENTO DANIELS**, a seguir denominada **CONTRATANTE**, e a empresa__, inscrita no CNPJ/MF, sob o nº ____, com sede na_____, Bairro_____, CEP , (Município), (Estado), neste ato, representada por **(REPRESENTANTE LEGAL),** nacionalidade, estado civil, profissão, doravante denominada por **CONTRATADA**, têm ajustadas o presente Contrato, que se regerá pela legislação especifica aplicável, tudo em consonância ao **PROCESSO Nº 2022/12/8011** vinculação ao edital de licitação **Nº 107/2022/FMS,** regendo-se pelas disposições da **Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações,** e de acordo com as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

1.1 – O presente Contrato será regido pelo disposto na Lei n° 8.666/93, Lei n° 10.520/02, Decretos Federais n° 10.24/19, 8.538/15 e nº 7.892/13, e demais legislações aplicáveis ao assunto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

2.1 – O presente Contrato vincula-se às regras dispostas no Edital de Licitação n° **107/FMS/2022** (Pregão Eletrônico) e aos termos da proposta vencedora.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA APROVAÇÃO DA MINUTA

3.1 – A minuta deste Contrato foi aprovada pela Assessoria Jurídica da Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação – SUPRI, conforme Parecer n° ...../..... , nos termos do Parágrafo Único do art. 38, da Lei n° 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – DO OBJETO

4.1 – O presente contrato tem como objeto o futuro e eventual **"CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS, IDOSOS COM MAIS DE 60 (SESSENTA) ANOS, ACOMPANHANTES DE PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS E ACOMPANHANTES DE MULHERES EM TRABALHO DE PARTO, PLANTONISTAS DO: HOSPITAL MUNICIPAL DE CASTANHAL – HMC, UPA 24 HORAS, BASE SAMU CASTANHAL, CENTRO DE PARTO NORMAL – CPN, CAPS, UNIDADE DE SAÚDE THELRRAS 24 HORAS E CENTRO DE ACOLHIMENTO ADULTO, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES,** conforme descrição constante do Termo de Referência e seus anexos, destinadas a atender a Secretaria Municipal de Saúde de Castanhal, consoante com o quadro que segue:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO / MARCA / MODELO / GARANTIA	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
01					
02					
				VALOR TOTAL (R$)	
VALOR POR EXTENSO					

CLÁUSULA QUINTA - DA EXECUÇÃO DOS OBJETOS LICITADOS

5.1 – Os objetos serão entregues conforme abaixo:

a) **Prazo de execução: a partir da data da assinatura do contrato.**
:

CLÁUSULA SEXTA– DO VALOR DO CONTRATO

6.1 – O valor total do presente contrato é de **R$ .....,.....** (.....), conforme disposto na Proposta da Contratada, pelo fornecimento do (s) produto (s), de acordo com o objeto.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

7.1 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias subsequentes ao fornecimento, mediante a apresentação da Fatura (Nota Fiscal) devidamente atestada e visada pelo setor competente, após conferência das quantidades e qualidades do mesmo.

7.1.1 – O pagamento será creditado em favor da **CONTRATADA**, por meio de ordem bancária junto à agência bancária indicada na declaração fornecida pelo licitante, contados do recebimento definitivo dos objetos e mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor/Comissão de Recebimento.

7.1.2 – Será procedida consulta **"*On-Line*"** junto ao **SICAF e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT** antes de cada pagamento a ser efetuado a **CONTRATADA**, para verificação das condições exigidas na contratação, cujos resultados serão impressos e juntados aos autos do processo próprio. Caso fique constatado o vencimento das guias de

Recolhimento do FGTS e da Previdência Social, a **CONTRATADA** deverá apresentar, noprazo constante da solicitação feita pela Administração, a sua regularização.

7.2 – No caso de atraso de pagamento, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela **CONTRATANTE** encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

7.3 – No caso de eventual atraso de pagamento por culpa comprovada da **CONTRATANTE**, o valor devido deverá ser acrescido de multa de atualização monetária financeira, apurados entre a data de vencimento da Nota Fiscal e a do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados a taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

I = (TX / 100) / 365

EM = I x N x VP

Onde:

I = Índice de Atualização Financeira

TX = Percentual da Taxa de Juros de Mora Anual – 6% / AnoVP

= Valor da Parcela em atraso

EM = Encargos Moratórios

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

7.4. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente em favor do CONTRATADO. Caso esse valor seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

7.5 – Caso se faça necessária à reapresentação de qualquer nota fiscal/fatura, por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias reiniciar-se-á a contar da respectiva reapresentação.

CLÁUSULA OITAVA - DA GARANTIA DE QUALIDADE

8.1 – A CONTRATADA responderá pela qualidade dos materiais oferecidos, que deverá obedecer rigorosamente às regras contidas no Edital e anexos deste PREGÃO ELETRÔNICO*;*

8.2 – Os produtos em desacordo com as disposições do presente contrato serão corrigidos pela CONTRATADA, cabendo a esta providenciar as substituições de acordo com as especificações contidas no **Pregão Eletrônico Nº 107/2022/FMS,** e seus anexos, sendo de sua inteira responsabilidade, todas as despesas de devolução e reposição, inclusive quanto ao novo prazo de entrega*.*

8.3 - Os itens entregues deverão ter garantia mínima de **12 (doze)** meses, contados dorecebimento definitivo, se outros não houver.

CLÁUSULA NONA– DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

9.1 - Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.1.1 - A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, nos termos do art. 65, §1º da Lei nº 8.666/93, salvo exceção prevista no § 2º do referido artigo.

9.2 – A CONTRATANTE poderá solicitar modificações, acréscimos ou reduções na prestação do objeto deste contrato, desde que, após consulta à CONTRATADA, as mesmas sejam consideradas viáveis;

9.3 – Se tais modificações ou alterações repercutirem no preço pactuado na Cláusula Sétima ou no prazo da execução do adimplemento contratual serão acordados ajustes apropriados, que deverão ser formalizados, através do Termo Aditivo, obedecendo ao prazo de convocação estipulado pela Administração, consoante o Art. 64, da Lei Federal nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA CESSÃO DO CONTRATO

10.1 – A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 – A **CONTRATADA** que, apresentar documentação falsa, não assinar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou frustrar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às seguintes penalidades, segundo a extensão da falta cometida, em observância ao direito à prévia defesa:

Ocorrência	Penalidades que poderão ser aplicadas
Não assinar o Contrato, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta.	**1.** Impedimento de licitar com a PMC pelo período de 2 (dois) anos. **2.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registradono Contrato, a juízo da Administração.
Entregar os bens/materiais fora do prazo estabelecido	**3.** Multa de 1% (um por cento) por dia de atraso, aplicada sobre o valor dos bens não entregues, limitadaa 20 (vinte) dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução totalou parcial do objeto.
Não promover a troca dosbens/materiais licitados que apresentarem defeitos ou vícios, quando notificado.	**4.** Impedimento de licitar com a PMC pelo período de 1 (um) ano. **5.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Notade Empenho, a juízo da Administração.
Não promover a troca dosbens/materiais licitados que apresentarem defeitos ou vícios, quando notificada dentro do prazo estabelecido.	**6.** Multa de 1% (um por cento) por dia de atraso, aplicada sobre o valor da Nota de Empenho em conformidade aos Anexos I e II, limitada a 20 (vinte) dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração,poderá ser considerada inexecução total ou parcial do objeto.
Deixar de entregar documentação exigida neste Edital.	**7.** Impedimento de licitar com a PMC pelo período de 1 (ano) ano. **8.** Multa de 10% (dez por cento) do valor do instrumento contratual.
Não mantiver a proposta ou desistir do lance.	**9.** Impedimento de licitar com a PMC pelo período de 1 (um) ano. **10.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de sua proposta ou lance, a juízo da Administração.
Comportar-se de modo inidôneo.	**11.** Impedimento de licitar com a PMC pelo período de 2 (dois) anos. **12.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimadoda contratação, a juízo da Administração.
Fizer declaração falsa.	**13.** Impedimento de licitar com a PMC pelo período de 2 (dois) anos. **14.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimadoda contratação, a juízo da Administração.

Apresentar documentação falsa	**15.** Impedimento de licitar com a Administração Pública pelo período de 5 (cinco) anos. **16.** Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado da contratação, a juízo da Administração. **17.** Comunicar ao Ministério Público Estadual.
Cometer fraude fiscal.	**18.** Impedimento de licitar com a Administração Pública pelo período de 5 (cinco) anos. **19.** Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado da contratação, a juízo da Administração. **20.** Comunicar ao Ministério Público Estadual.
Deixar de executar qualquer obrigação pactuada ou prevista em lei e no editaldo presente pregão eletrônico, em que não se comine outra penalidade	**21.** Multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, aplicada sobre o valor do instrumento contratual, limitadaa 20 (vinte) dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução total ou parcial do objeto.
Inexecução total.	**22.** Impedimento de licitar com PMC pelo período de 2 (dois) anos. **23.** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ata.
Inexecução parcial do objeto	**24.** Impedimento de licitar com a PMC pelo período de 1 (ano) ano. **25.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente a parte não executada.

11.2. Na hipótese da multa atingir o percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor do fornecimento, o ÓRGÃO poderá proceder a rescisão unilateral do contrato, hipótese em que a CONTRATADA também se sujeitará às sanções administrativas previstas neste Edital.

11.3. As multas porventura aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pelo ÓRGÃO ou cobradas diretamente da empresa penalizada, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente às demais sanções previstas nesta cláusula.

11.4. A defesa a que alude o caput deste item deverá ser exercida pelo interessado no respectivo processo no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da sua notificação, podendo ocorrer à juntadade documentose serem arroladas até 03 (três) testemunhas.

11.5. Serão considerados injustificados, os atrasos não comunicados tempestivamente e indevidamente fundamentados, e a aceitação da justificativa ficará a critério do ÓRGÃO que deverá examinar a legalidade da conduta da CONTRATADA.

11.6. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pelo ÓRGÃO, conforme procedimento esboçado no subitem anterior, a CONTRATADA ficará isenta daspenalidades mencionadas no subitem **12.1.**

11.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – **SICAF**, e no caso de impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública, a licitante será descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital, seus anexos, e nas demais cominações legais.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E CONTRATANTE

12.1 - São deveres da CONTRATADA, **além dos contidos no Edital e Termo de Referência:**

a) Envir de imediato o corretor responsavel, em caso de sisnistro, para que seja providenciada a documentação legal necessaria à apresentação do serviço, inclusive assistência a terceiros

b) A seguradora deverá cobrir todos os riscos derivados da circulação dos veículos segurados, as despesas indispensaveis ao socorro e transporte dos veículos até a oficina ou local mais próximo do acidente definido pela contratante e as indenizações ou prestação de serviços corrrespondentes a cada uma das coberturas do seguro.

c) Responsabilizar-se, total e exclusivamente, pela execução de todo o serviço.

d) Indicar, no ato da emissão e entrega da apólice e sempre que ocorre alteração, 01 (um) preposto para representá-la perante a CONTRATANTE, devendo este preposto responder por todos os assuntos relativos à execução do presente edital e atender aos chamados do Gestor dos Veículos, principalmete em situação de urgencia, inclusive nos finais de semanae feriados, por meio de telefone móvel ou outro igual eficaz.

e) Utilizar na execução dos serviços somente pessoas idôneas, treinadas, habilitadaas ecapacitadas, assumindo total responsabilidade sobre quaisquer danos, bem como divulgação de informações, que tais pessoas venham a cometer, podendo a CONTRATANTE exigir o afastamento imediato de qualquer encarregado da CONTRATADA que se comporte de modo inadequado, derespeite as orientações sobre sigilo ou cometa falta que implique comprometimento de qualidade dos serviços.

f) Resdponder por todo ônus e obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, previdenciaria, tibutaria, fiscal securitaria, comercial, civivl e criminal, que se relacionem direta ou indiretamente com o serviço, inclusive no tocante aos seus empregados e prepostos.

g) Ressacir todo e qualquer ano causado à CONTRATANTE ou terceiros, em decorrência de ação ou omissão de sua responsabilidade ou de seus empreados, prepostos ou encaregados.

h) Dirirmir qualquer dúvida da CONTRATANTE, prestar os exclarecimentos que forem solicitados acerca de execução do certame e atender às reclamações da CONTRATANTE, durante toda a sua vigência.

i) Observar, atender, respeitar, cumprir e fazer cumprir a legislação pátria vigente, especialmente a indicada no preâmbulo do edital, bem como as suas cláusulas de modo a favorecer e a buscar a costante melhoria dos serviçpos e dos resultados obtidos, preservando a contratante de qualquer demanda ou reinvidiação que seja de responsabilidade da CONTRATADA.

12.2 - DA CONTRATANTE

São obrigações do **CONTRATANTE**, **além dos contidos no Edital e Termo de Referência:**

a) Efetuar pagamento do valor devido à empresa contratada.

b) Permitir e facilitar a vistoria dos veículos a serem asssegurados.

c) 17.3. Fornecer todas as informações, esclarecimentos, documentos e as condições necessarias à plena cobertura do seguro objeto deste projeo básico.

d) 17.4. Informar à contratante sempre que houver sinistro com os veículos.

e) 17.5. Comunicar á CONTRATADA qualquer irreularidade na prestação do serviço. De modo que a mesma possa sana-lá no prazo fixado.

f) 17.6. Remeter advertência à CONTRATADA, por escrito ou e-mail cadastrado, quando o serviço nao estiver sendo prestado de forma satisfatória.

g) 17.7. Proporcionar à CONTRATADA as condições necessarias à execução dos serviços.

h) 17.8. Assegurar, respeitadas suas normas internas, o acesso do pessoal da CONTRATADA, devidamente identificado com crachás, ao local dos serviços.

i) 17.19. Proibir que pessoas não autorizadasela CONTRATADA, sob qualquer pretexto, efetuem intervenção nos veículos.

j) 17.20. Efetuar o pagamento da franquia diretemanete ao protador de serviço responsavel pela execução.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

13.1 - Este contrato poderá ser rescindido:

a) por ato unilateral da CONTRATANTE;

b) amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência da CONTRATANTE;

c) judicialmente.

Parágrafo Único

A rescisão deste contrato implicará na retenção de créditos decorrentes da contratação, atéo limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO

14.1 - O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade do fornecimento dos produtos e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, e serão exercidos por representantes designados pela SESMA, conforme a Lei n° 8.666/1993, ficando a CONTRATADA obrigada a atender às observações de caráter técnico do fiscal, que se acha investido de plenos poderes para:

14.1.1. Conferir se o objeto entregue está de acordo com as especificações técnicas exigidas;

14.1.2. Informar ao Setor competente da SESMA as ocorrências que exijam decisões eprovidências que ultrapassem a sua competência;

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA ATESTAÇÃO DA NOTA FISCAL/ FATURA

15.1 - Caberá ao Setor responsável, ou servidor expressamente designado, a atestação das NotasFiscais, Faturas e Recibos, objeto desta licitação, para efeito de pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1 - Os recursos orçamentários e financeiros necessários ao atendimento do pagamento das obrigações decorrentes desta licitação estão previstos na dotação orçamentária da Secretaria Municipal de Saúde, para o ano de_na seguinte disposição:

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- **Funcional Programática: _____-_____**
- **Elemento de Despesa: _____**
- **Fonte de Recurso: _____**
- **Fundo de Recurso: _____**

16.2 - Os recursos orçamentários ao adimplemento das obrigações dos caronas deverão ser disponibilizados antes da assinatura do instrumento contratual correspondente.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

17.1 - O presente Instrumento terá vigência de **12 (doze) meses,** contados a partir da assinaturado Contrato com eficácia após a sua publicação no Diário Oficial do Município, não podendo ser prorrogado, salvo se ocorrer qualquer um dos motivos do art. 57 §1º, da lei 8.666/93, que impliquea prorrogação dos prazos de execução e, consequentemente, exija a prorrogação da vigência do contrato, observado o *caput* do mesmo dispositivo legal.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA INEXECUÇÃO DO CONTRATO

18.1 - A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE, em caso de rescisão administrativa, previstos no art. 77 da Lei Federal nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 - Todas as comunicações ou notificações relativas a este contrato serão enviadas para os endereços das partes constantes no preâmbulo deste contrato;

19.2 - Todas as correspondências e acordos anteriores à data da assinatura deste contrato serão considerados sem efeito, e somente o estipulado no contrato e seus documentos têm validade paraa execução do mesmo;

19.3 - A CONTRATADA declara, neste ato, ter pleno conhecimento e compreensão das especificações técnicas, dos documentos e demais condições contratuais, não podendo, pois, em nenhuma circunstância, alegar o desconhecimento dos mesmos, para isentar-se de responsabilidade pela execução incorreta do contrato;

19.4 - A tolerância ou o não exercício, pela CONTRATANTE, de quaisquer direitos a ela assegurados neste contrato ou na Legislação em geral, não importará em renovação ou renúncia a qualquer desses direitos, podendo a CONTRATANTE exercitá-los a qualquer tempo;

19.5 - A CONTRATADA fica obrigada a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

19.6 - Aplica-se ao presente contrato, o estipulado na Lei Federal nº. 8.666/93, na Lei Federal nº. 10.520/02, para sua execução e, especialmente, para os casos omissos;

19.7 - A CONTRATANTE reserva-se o direito de fiscalizar a execução do contrato, quando lhe convier.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – MEDIDAS ACAUTELADORAS

20.1 - Consoante o artigo 45 da Lei n° 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma deprevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA PUBLICAÇÃO

21.1 - A publicação do presente Instrumento em extrato, no Diário Oficial do Município, ficará a cargo do Contratante, no prazo e forma disposto na legislação pertinente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO

22.1 - As partes contratantes elegem o Foro da Comarca de Castanhal-PA, com renúncia expressaa qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões decorrentes deste contrato e de sua execução.

E por estarem justos e contratados, as partes assinam o presente contrato em 03 (três) vias de igualteor e forma para um só efeito, na presença das testemunhas abaixo.

Castanhal/Pa*,*_____*de*_____*de*_____*.*

_____ _____
CONTRATANTE **CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

1._____ 2._____
Nome: Nome:
CPF: CPF:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

ANEXO VI-

Autorização de Fornecimento
(Modelo)

Castanhal, xx de xxxxx de xxxx

Referência ao **PE Nº 107/2022**
Processo: **2022/12/8011**
Assunto: Aquisição de xxxxx
Empresa: xxxxxxxxxxxxxxx

Prezado(a) Senhor(a),
Em decorrência do processo **licitatório nº. 2022/12/8011, modalidade Pregão Eletrônico–,para aquisição do tipo Menor Preço**, no qual essa empresa foi vencedora, remetemos, em anexo,a(s) **Nota(s) de Empenho nº. XXXXXXX**, e, na forma do art. 62, da Lei n. 8.666/93, que faculta a substituição do Contrato por outro instrumento hábil, estamos encaminhando o presentedocumento, relativo à aquisição em epígrafe.
Consoante Edital Convocatório, e detalhado na proposta de V.Sa., **a entrega do(s) materiais(s) deverá ser efetuada no prazo máximo de até xx (xxxxxx) dias corridos a partirda data do recebimento desta Autorização**.
Cumpre-nos informar que antes da efetivação do pagamento e, na forma prevista na legislação e no Edital convocatório, o aludido pagamento só será efetuado mediante atestado comprobatório da entrega do(s) material(s), bem como consulta da situação cadastral dessa empresa, ficando o referido pagamento suspenso, no caso de haver alguma pendência fiscal.

Para controle de V.Sa., informamos, ainda que, pela legislação vigente, **caso ocorra atraso na entrega de qualquer dos itens de fornecimento, a licitante vencedora estará sujeita, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, ao pagamento de multa de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia**, por atraso injustificado na execução do conteúdo da Autorização de Fornecimento, calculada sobre o valor do material não fornecido, até o limite de 20 (vinte) dias, a ser recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos contados da comunicação oficial. As demais penalidades seguem as regras constantes do instrumento convocatório.
Informamos, ainda, a V.Sa., que a inobservância aos prazos e obrigações estipulados no Edital do **Pregão Eletrônico Nº 107/2022** implicará as sanções previstas no art. 81 da Lei n. 8.666/93 e Art. 28 do Decreto nº. 5450/05. Finalmente, informamos que a contratação deverá ser cumprida em estrita observância à Lei n. 8.666/93 e suas alterações, devendo V.Sa. apor o **"De acordo"**, na cópia deste expediente, o qual deverá ser devolvido a esta Prefeitura, na Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação, por meio de fax nº **(0xx91) 37212109/4205** ou pelo endereço eletrônico pregaoeletronico@castanhal.pa.gov.br, para ulteriores providências.

Atenciosamente,
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Secretário Municipal xxxxxxxxxxx

De acordo

_____
Em xx/xx/xxxx
Representante legal da Empresa