



Pregão Presencial SRP 063/2021



Edital de Licitação

Pregão Presencial – SRP nº 063/2021

OBJETO: A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para a Contratação de empresa para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, visando atender a demanda diária de dietas normais e especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente constituídos, plantonistas, funcionários inclusive os administrativos, e outros autorizados, do **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas no Termo de Referência e Encartes Anexo I do Edital.

Processo Administrativo nº: 11570/2021.

Critério de Julgamento: Menor Preço UNITÁRIO

SESSÃO DE ABERTURA DA LICITAÇÃO: 17 de NOVEMBRO de 2021, às 09:00 horas.

AQUISIÇÃO DO EDITAL: O Edital com as especificações da referida licitação, encontra-se à disposição dos interessados na Avenida Vereador Célio Lopes, nº 27, Centro, Mangaratiba-RJ, na Comissão Permanente de Licitação – CPL, no horário de 08:00 às 16:00 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, mediante a entrega de 01(uma) resma de papel do tipo A4, ou pelo site <http://www.mangaratiba.rj.gov.br/novoportal/licitacoes>



Pregão Presencial SRP 063/2021

PREGÃO PRESENCIAL SRP nº 063/2021 **“SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS”**

1. PREÂMBULO

1.1. O Município de MANGARATIBA, por intermédio da Pregoeira: Elen Garcia Machado e equipe de apoio, composta por Alexandre Alcântara Pinto, – Pregoeiro Substituto e Felipe de Castilho Barbosa - Membro, designados pela **Portaria Nº 0635 de 18 de janeiro de 2021, publicada no Diário Oficial do Município**, torna público que realizará certame licitatório, na modalidade **Pregão Presencial SRP** do tipo **Menor Preço UNITÁRIO**, no dia **17/11/2021, às 09:00 horas no CEID – Centro de Educação de Interatividade Educacional, localizado á Rua: Coronel Moreira da Silva nº. 232, Centro – Mangaratiba- RJ, 23860-000**. A licitação será regida pela Lei nº. 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº. 1.184/2006 e subsidiariamente pela Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, Leis Complementares nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147 de 07, de agosto de 2014, nas condições fixadas neste edital e seus anexos.

1.2 – Os envelopes contendo a proposta de preços e os documentos de habilitação serão recebidos no mesmo endereço e hora indicada no **item 1.1** na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar.

1.3 – A sessão de processamento do pregão que se realizará na data, hora e local indicados no **item 1.1**, será conduzida pela Pregoeira com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

1.4 – Os itens cujo valor total seja inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serão destinados exclusivamente a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e MEI, quando sinalizado no Anexo I do Edital, de acordo com o Art. 48, I da Lei Complementar nº 147/14.

1.5. Caso não haja **Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e MEI** interessadas em participar do certame ou ocorrendo qualquer das situações previstas no art. 49, II e III, da lei complementar 123/2006, alterada pela lei complementar 147/2014, poderão participar as demais sociedades empresárias que não se enquadrem como microempresas ou empresas de pequeno porte, devendo tal ato ser justificado pelo pregoeiro.

1.6. Durante a Sessão da Licitação, somente poderão se manifestar a Pregoeira e demais membros da Equipe de Apoio e um representante legal ou credenciado de cada Empresa Licitante. Os demais presentes ao certame só poderão fazê-lo com a permissão da Pregoeira. No caso de desobediência e insistência de outra pessoa, além dos credenciados se manifestar, esta será retirada do certame e poderá ser punida na forma da lei;

1.7. Cabe resaltar que quando for exigido qualquer “Documentação Técnica” neste Edital em qualquer fase , a Secretaria requisitante deverá disponibilizar uma pessoa devidamente qualificada para que seja feita a Análise da documentação com relatório devidamente assinado e carimbado pelo responsável pela análise e posterior, continuidade ao certame.

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto o **Registro de Preços para a Contratação de empresa para a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, visando atender a demanda diária de dietas normais e especiais,



Pregão Presencial SRP 063/2021

destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, plantonistas, funcionários inclusive os administrativos, e outros autorizados, do **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas no Termo de Referência e Encartes Anexo I do Edital.

2.2. As quantidades constantes do **Anexo I** são estimativas, não se obrigando a Administração pela aquisição total.

2.3. As Contratações oriundas deste certame deverão atender às especificações contidas no termo de referência, sendo de **Integral responsabilidade da Secretaria requisitante bem como a sua fiscalização e Documentação Técnica**. No que diz respeito às informações técnicas, uso, quantidade, qualidade e implantação/instalação quando for o caso, bem como quaisquer outras características que sejam indispensáveis, ao bom desempenho do objeto a ser licitado. Cabe ressaltar que de acordo com o art. 55 inciso XIII da Lei 8666/93 a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de HABILITAÇÃO e qualificação exigidas na Licitação.

2.4 As “Cotações de Preços” que originaram os valores do Anexo I do presente Edital, foram elaboradas pela “Superintendência de Compras” e são de total responsabilidade da mesma, conforme Art. 6º do Decreto Municipal nº 4215/20.

3. DA AQUISIÇÃO DO EDITAL

3.1. Os interessados em participar deste Pregão poderão examinar e adquirir o respectivo edital na Comissão Permanente de Licitação (CPL), nas dependências da Secretaria Municipal de Compras e Suprimentos, localizada na Av. Vereador Célio Lopes, 27 – Centro – Mangaratiba – RJ, de 08 às 16 horas, ou pelo site <http://www.mangaratiba.rj.gov.br/novoportal/licitacoes>.

3.2. Para tanto se faz necessário a entrega de uma resma de papel A4, no endereço indicado no **item 3.1**.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar da presente licitação as empresas que satisfaçam às condições deste edital.

4.1.1 Estejam legalmente estabelecidas e especializadas na atividade pertinente ao objeto deste pregão, devendo ser comprovado pelo contrato social;

4.2 - Não poderão participar deste Pregão:

4.2.1 Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.

4.2.2 Empresas ou sociedades estrangeiras que não funcionem no país;

4.2.3 Empresas impedidas de licitar ou contratar com a União (art. 7º da Lei nº 10.520/02 e art. 28 do Decreto nº 5.450/05) ou suspensas temporariamente de participar de licitação ou impedidas de contratar com a Administração Pública (Art. 87, III, da Lei nº 8.666/93);



Pregão Presencial SRP 063/2021

4.2.4 Empresas proibidas de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 72, § 8º, V da Lei nº 9.605/98;

4.2.5 Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

4.2.6 Empresas em processo falimentar, em processo concordatário, em recuperação judicial ou extrajudicial; As empresas em Recuperação Judicial ficam dispensadas da Certidão de Falência e Concordata. Dispensa que não desobriga a apresentação das demais Certidões exigidas neste Edital, salvo os casos de decisão em sentido contrário. As empresas em Recuperação Judicial que já possuam Plano de Recuperação "Homologado" pelo Juízo competente deveram apresentá-los no envelope de B – Documentos de Habilitação. Para demonstrarem sua Capacidade Econômica e Financeira.

4.2.7 Quaisquer interessados que se enquadre nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93.

4.2.8 Em consórcio ou grupo de empresas.

4.3. É vedada também a participação de empresas: concordatárias; que estiverem cumprindo penalidades impostas pela Administração Pública; que estiverem sob processo falimentar; as reunidas em consórcio; e demais casos previstos na legislação que rege este processo.

4.3.1 – As empresas que estiverem em processo de recuperação judicial poderão participar do certame, desde que apresentem plano de recuperação homologado pelo juízo competente e em vigor.

4.3.2 Este pregão contém cota de participação para **Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte ou MEI**, cadastradas ou não neste Município, que atenderem às exigências constantes deste edital e seus anexos e que não tenham vedação explícita em lei.

4.4. Caso não haja **Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte ou MEI** interessadas em participar do certame ou ocorrendo qualquer das situações previstas no art. 49, II e III, da lei complementar 123/2006, alterada pela lei complementar 147/2014, puderam participar as demais sociedades empresárias que não se enquadrem como **Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte ou MEI**, devendo tal ato ser justificado pela pregoeira.

5. DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

5.1. Os valores ofertados e registrados por força deste processo terão validade de **12 (DOZE) MESES**, a contar da data de assinatura da Ata de Registro de Preços não admitindo prorrogação.

6. DO CREDENCIAMENTO

6.1. O credenciamento far-se-á em nome da proponente, outorgado por quem de direito, condição expressa e comprovada através de Estatuto ou Contrato Social, por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de descontos assinar Ata de Registro de Preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou



Pregão Presencial SRP 063/2021

Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

6.2. Apresentar declaração em papel timbrado, de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo IV**, que deverá ser entregue fora do envelope de proposta de preços. Declarar, em documento apartado, que não tem a intenção de infringir o Art 80 da Lei 13105/2015- Código de Processo Civil.

6.3. Os documentos de **Credenciamento** serão retidos pela Pregoeira e Equipe de Apoio e juntados ao processo licitatório.

6.4 - Entende-se por documentos de **Credenciamento** os seguintes, relacionados abaixo:

a) Ato Constitutivo (Contrato Social) cópia (simples ou autenticada, em sendo simples, favor trazer a Original para a devida autenticidade) ;

b) Cópia da carteira de identidade de todos os sócios (simples ou autenticada, em sendo simples, favor trazer a Original para a devida autenticidade);

c) Cópia da carteira de identidade do procurador (se for o caso) - (simples ou autenticada, em sendo simples, favor trazer a Original para a devida autenticidade);

d) Cópia do instrumento procuratório ou Carta de Credenciamento (Anexo III) com poderes expressos para o seu representante formular ofertas e lances de preços na sessão, manifestarem a intenção de recorrer e de desistir dos recursos, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame (se for o caso de procurador e/ou representante da empresa);

6.4.1- As sociedades anônimas deverão apresentar cópia da ata da assembléia geral ou da reunião do conselho de administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, que deverá evidenciar o devido registro na junta comercial pertinente ou a publicação prevista na Lei 6.404/76 e suas alterações.

6.4.2 - As licitantes poderão apresentar mais de um representante ou procurador, ressalvada ao pregoeiro a faculdade de limitar esse número a um, se considerar indispensável ao bom andamento das sessões públicas.

6.4.3 - É vedado a um mesmo procurador ou representante legal ou credenciado representar mais de um licitante, sob pena de afastamento do procedimento licitatório das licitantes envolvidas.

6.4.4 - Serão aceitas propostas encaminhadas por meros portadores que não estejam munidos dos documentos de credenciamento. A ausência desta documentação implicará a impossibilidade da formulação de lances após a classificação preliminar, bem como a perda do direito de manifestar intenção de recorrer das decisões do pregoeiro, ficando o representante da licitante impedido de se manifestar durante os trabalhos.

6.4.5 - Estes documentos por sua vez, serão examinados pela Pregoeira e Equipe de Apoio, antes da abertura dos envelopes referentes à proposta de preços.

6.4.6 - Os documentos apresentados para o credenciamento deverão estar em plena validade e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da imprensa oficial.

6.4.7- As **Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e MEI**, para utilizarem as prerrogativas estabelecidas na Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº147/2014, deverão apresentar, declaração na conformidade do ANEXO X de que ostentam essa condição e



Pregão Presencial SRP 063/2021

de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no Parágrafo 4º do Art. 3º da referida Lei.

7. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DA DOCUMENTAÇÃO

7.1. Declarados encerrados os procedimentos de credenciamento, não serão mais admitidos novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes de proposta de preço e de documentação.

7.2. Os documentos e as propostas exigidos no presente Edital serão apresentados em 02 (dois) envelopes indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, constando obrigatoriamente da parte externa de cada um, as seguintes indicações:

(a) - ENVELOPE "A" - PROPOSTA DE PREÇOS - 1 (uma) via;
"PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA"
PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº **063/2021**
RAZÃO SOCIAL E CNPJ DA EMPRESA PROPONENTE

(b) - ENVELOPE "B" - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO - 1 (uma) via
"PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA"
PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº **063/2021**
RAZÃO SOCIAL E CNPJ DA EMPRESA PROPONENTE

7.3. Os documentos dos envelopes "A" - PROPOSTA DE PREÇOS e "B" DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO serão apresentados na forma estabelecida nos itens abaixo.

7.4. Os documentos do ENVELOPE "A" - PROPOSTA DE PREÇOS serão apresentados em 01 (uma) via, exclusivamente no impresso padronizado fornecido pela administração (Anexo II) ou modelo idêntico a ser apresentado pelo licitante, as quais deverão ser preenchidas integralmente por processo mecânico ou eletrônico pelo licitante e devidamente rubricadas pelo representante legal ou por procurador com poderes expressos para representá-lo no pregão.

7.5. Os preços serão apresentados em algarismos e cotados em moeda nacional, prevalecendo, em caso de discrepância, a indicação do valor unitário.

7.6. A cotação de preços englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

7.7. Os documentos exigidos no ENVELOPE "B" - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO deverão ser apresentados no original ou em cópia reprográfica autenticada, na forma do artigo 32, e seus parágrafos, da Lei Federal n.º 8.666/93, e rubricados pelo representante legal do licitante.

7.8. A Pregoeira poderá pedir, a qualquer tempo, a exibição do original dos documentos.

7.9. O ENVELOPE "B" conterá os documentos especificados no item 10.

8. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE DE PROPOSTA DE PREÇOS



Pregão Presencial SRP 063/2021

8.1. As propostas de preços devem, obrigatoriamente, preencher os seguintes requisitos e atender aos padrões abaixo estabelecidos:

8.1.1. Datilografadas ou digitadas, em 01 (uma) via, sem rasuras, emendas, entrelinhas ou ressalvas, com no máximo duas casas decimais e entregues no local, dia e hora Pré-estabelecidos no Edital, contendo a identificação da empresa, endereço, telefone, CNPJ, rubricadas todas as folhas e assinada por pessoa legalmente habilitada no contrato social, sobre o carimbo com o nome, identidade ou CPF, bem como, o número do Pregão para Registro de Preços e do Processo Administrativo, devendo indicar expressamente a marca.

8.1.2. Valor unitário e valor total, em algarismo, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos valores já deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.

8.1.3 - Juntamente com a proposta de preços, e no mesmo envelope a empresa deverá trazer um Pen Drive com a proposta eletrônica preenchida, (arquivo digital fornecido pela Secretaria de Compras e Suprimentos) para posterior lançamento no sistema quando não for valor GLOBAL, sendo valor GLOBAL não necessita.

8.1.4 – O referido Formulário citado acima devera ser solicitado através do e-mail, cpl@mangaratiba.rj.gov.br ou cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com e na solicitação deverá conter todos os dados da referida empresa, e também poderá ser retirado o formulário na SECRETARIA MUNICIPAL DE COMPRAS E SUPRIMENTOS, localizado na Avenida Vereador Célio Lopes, nº 27, Centro – Mangaratiba – RJ.

8.1.5. Prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de entrega das propostas e excluídos os prazos recursais previstos na legislação em vigor;

8.1.6. Conter o número a razão social, número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, Inscrição Estadual, Inscrição Municipal, Endereço, Telefone, Fax, E-mail, Banco em que possui conta corrente com seu respectivo número e agência;

8.1.7. Conter o nome do representante legal, nacionalidade, profissão, estado civil, número da carteira de identidade, órgão expedidor, data de emissão e número do Cadastro de Pessoa Física – CPF;

8.1.8 A entrega dos envelopes contendo a proposta de preços e a respectiva documentação significará expressa aceitação, pelas licitantes de todas as disposições deste edital e a ausência de quaisquer informações acarretará na inabilitação do licitante, devendo declarar expressamente em documento apartado ao da proposta, que atende todas as exigências mínimas, de prazos de entrega e quantidades estipuladas conforme Anexo I do Edital.

8.1.9 Caso venha a verificar-se qualquer divergência nas informações constantes da proposta de preços, pertinentes a valores expressos em algarismos e por extenso prevalecerá, para todos os efeitos, o registro efetuado por extenso.

8.1.10 A Pregoeira **poderá** solicitar às licitantes o envio de folders, prospectos, catálogos ilustrativos originais dos fabricantes, manuais técnicos ou cópias fotostáticas legíveis desses documentos, os quais deverão estar preferencialmente em língua portuguesa e conter



Pregão Presencial SRP 063/2021

especificações claras e detalhadas dos produtos ofertados, a fim de verificar se atendem ao TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I deste edital. (QUANDO COUBER).

8.1.11 Apresentar juntamente com a Proposta de Preços, no Envelope A, a Declaração de Elaboração Independente de Proposta (Anexo XII) e Declaração de Conhecimento do Objeto ou Declaração de Execução de Serviços (Anexo XIII).

8.1.12 No caso da empresa licitante que apresentar sua proposta, participar dos lances, ser declarada vencedora e for convocada para assinar o instrumento contratual e sem razão (es) justificada, não quiser assiná-lo, esta será punida na forma da lei, pois veio participar meramente para atrapalhar o certame e será enquadrada como litigante de má fé.

8.2. MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MEI:

a) As **Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e MEI**, mais bem classificada, nos termos do Art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, 147/2014, com preços iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de melhor preço, será convocada para apresentar novo lance no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, de acordo com o estabelecido no Parágrafo 3º do Art. 45 da Lei supra mencionada.

b) Não ocorrendo a apresentação de lance das **Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e MEI**, serão convocadas, na ordem classificatória, as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese acima, para o exercício do mesmo direito.

9. DO PROCEDIMENTO DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. O presente certame licitatório, destinado ao registro de preços, não obriga a Prefeitura Municipal de Mangaratiba a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição de determinados itens, ficando assegurado ao detentor do registro à preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

9.2. Ao licitante vencedor, do item, fica assegurada a preferência em igualdade de condições com os demais licitantes acorrentes em futuros certames, ou mediante utilização de quaisquer outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações.

9.3. A qualquer tempo o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo a Secretaria Municipal de Compras e Suprimentos convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

9.4. O resultado desta licitação será divulgado no Diário Oficial do Município.

10. DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO

10.1. O envelope **B**, contendo a documentação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira deverá conter:

10.1.1 – Para comprovação da habilitação jurídica:

a) atos constitutivos, Estatuto ou Contrato Social, em vigor, devidamente registrado na forma da lei;



Pregão Presencial SRP 063/2021

- a.1) Registro comercial no caso de empresa individual;
- a.2) Cédula de identidade de todos os sócios.

- b) No caso de sociedade por ações e sociedades comerciais, os documentos deverão ser apresentados acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;

- c) Registro comercial, no caso de empresa individual, perante a Junta Comercial, da sede ou domicílio da Licitante;

- d) No caso de sociedades civis, inscrição do ato constitutivo, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

- e) 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.

- d) Quanto ao contrato social, será verificada a composição societária da empresa, com o objetivo de comprovar que inexistem servidores do município no seu quadro de sócios.

10.1.2 – Regularidade Fiscal /Trabalhista:

10.1.2.3 Para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

- b)** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, artigo 29, II da lei 8.666/93;

- c)** Prova de regularidade com a Fazenda Federal, por meio da certidão de tributos e contribuições federais expedidas pela Secretaria da Receita Federal e certidão da Dívida Ativa da União, emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional competente.

- d)** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (ICMS), mediante a apresentação da certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de imposto sobre circulação e mercadorias e serviços expedida pela Secretaria de Estado de Finanças e certidão da Dívida Ativa para fins de licitação expedida pela Procuradoria Geral do Estado, ou, ainda, certidão comprobatória de que o licitante, pelo respectivo objeto, está isento de inscrição estadual.

- d.1)** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, por meio de apresentação da respectiva certidão negativa de débito (ou positiva com efeito de negativa), ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, pelo respectivo objeto, está isento de inscrição estadual;

- d.2)** Caso o licitante seja estabelecido no Estado do Rio de Janeiro, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio de apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo de imposto sobre a circulação de mercadorias e serviços expedida pela Secretaria Estadual da Fazenda e certidão de Dívida Ativa para fins



Pregão Presencial SRP 063/2021

de Licitação expedida pela Procuradoria Geral do Estado, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, pelo respectivo objeto, está isento de inscrição estadual.

e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de imposto sobre serviço de qualquer natureza, da sede ou domicílio da licitante.

f) Certificado de Regularidade de Situação relativo ao FGTS, demonstrando situação regular quanto ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT e CND.

10.1.2.1 Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e MEI:

a) As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e MEI, para utilizarem as prerrogativas estabelecidas na Lei Complementar nº.123/2006, 147/2014, deverão apresentar, declaração na conformidade do ANEXO X, de que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no Parágrafo 4º do Art. 3º da referida Lei.

b) A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e MEI deverão apresentar todos os documentos de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresentem alguma restrição, nos termos do Art. 43 da Lei Complementar 123/2006, 147/2014.

c) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigida neste Edital, será assegurado à Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do momento em que for declarada vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

d) A falta de regularização da documentação no prazo previsto neste Edital implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes para celebrar a contratação, na ordem de classificação ou revogar a licitação.

e) A identificação de ME/EPP, para o tratamento diferenciado se dará mediante DECLARAÇÃO DE ME/EPP.

f) A identificação das ME/EPP ou equiparados na sessão pública do pregão presencial só deverá ocorrer após o encerramento dos lances, de modo a impedir a possibilidade de conluio ou fraude no procedimento.

10.1.3 – PARA COMPROVAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.1.3.1 Atestado de comprovação de aptidão, mediante um atestado (no mínimo), para desempenho de atividade compatível com o objeto desta licitação, fornecidos por entidades de direito público ou privado apresentado em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada em cartório;



Pregão Presencial SRP 063/2021

10.1.3.2 Apresentar a Documentação Técnica conforme exigida no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

10.1.3.3 Quando for exigido qualquer “Documentação Técnica” neste Edital em qualquer fase, a Secretaria requisitante deverá disponibilizar uma pessoa devidamente qualificada para que seja feita a Análise da documentação com relatório devidamente assinado e carimbado pelo responsável pela análise e posterior, continuidade ao certame.

10.1.4 – OUTROS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO:

a) Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal atuando em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos conforme modelo constante no **Anexo VII**;

a.1 - Os licitantes poderão optar por apresentar a certidão negativa de ilícitos trabalhistas emitida pela Delegacia Regional do Trabalho ao invés da declaração mencionada no item anterior.

a.2 - Declarações de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo de 05 (cinco) anos (**Anexo V**) e poderá ser consultado o CADASTRO NACIONAL DE EMPRESAS INIDÔNEAS E SUSPENSAS (CEIS) emitido pelo site: <http://www.portaldatransparencia.gov.br/>, do Portal da Transparência do Governo Federal.

a.4 Declaração impressa em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de superveniência de fato impeditivo da habilitação da empresa licitante para licitar ou contratar com a administração conforme modelo constante no **Anexo VI**;

10.1.5 - CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL

10.1.5.1 Serão aceitos o **CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL - CRC** expedidos pela **Comissão Permanente de Cadastro da SECRETARIA MUNICIPAL DE COMPRAS E SUPRIMENTOS** deste Município de Mangaratiba.

10.1.5.2 O **CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL - CRC**, expedido pela **Comissão Permanente de Cadastro da SECRETARIA MUNICIPAL DE COMPRAS E SUPRIMENTOS** deste Município de Mangaratiba, poderá ser apresentado **opcionalmente** pelas licitantes, em substituição aos documentos ali elencados, conforme Artigo 16 § 1º (primeiro) do Decreto Municipal nº. 1.184 de 04 de agosto de 2006;

10.1.5.3 Por Certificado de Registro Cadastral, devidamente atualizado, deve-se entender como aquele que se encontre com todos os documentos em vigor na data estabelecida no Preâmbulo deste Edital para a entrega dos envelopes contendo a Proposta Comercial e os Documentos das licitantes;

10.1.5.4 O **CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL** terá validade de **12 (doze) meses**, entretanto, as certidões vencidas deverão ser atualizadas e apresentadas antes ou no ato do certame, sob pena de **INABILITAÇÃO** da licitante.



Pregão Presencial SRP 063/2021

10.1.5.5 As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

10.1.5.6 Se o licitante for à matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for à 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.

10.1.5.7 Não serão aceitos protocolos de pedidos de certidões ou de outros documentos exigidos neste Edital.

10.1.5.8 A documentação apresentada destina-se exclusivamente à habilitação da interessada na presente licitação, não implicando em qualquer processo de cadastramento para futuras licitações.

10.1.6. PARA A COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a-) Certidões Negativas de Falência e Concordata e Recuperação Judicial ou Extrajudicial expedidas pelo(s) distribuidor (es) da sede da licitante ou de seu principal estabelecimento. Se o licitante não for da Comarca de Mangaratiba ou ainda na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e concordatas.

a.1) As certidões comprobatórias do atendimento da letra a, quando emitidas no Município do Rio de Janeiro, serão as dos 1º, 2º, 3º e 4º Ofícios do Registro de Distribuição e 1º e 2º Registro de Interdições e Tutelas, quando for o caso.

b-) Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

c-) Comprovação de ser dotada de Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor e devidamente registrado ou pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, conforme disposto no art. 31, inciso I, da Lei Federal nº. 8.666/93, devidamente registrado na junta comercial do estado de sua Sede ou domicílio.

d-) Balanço patrimonial e demonstrações do resultado do último exercício da Sede ou domicílio, já exigíveis e apresentados na forma da lei, conforme disposto no art. 31, inciso I, da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações. A licitante deverá apresentar o livro diário, permitindo identificar o termo de abertura e encerramento do mesmo, com a chancela da junta comercial atestando o seu registro.

e) Apresentar o Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior que 1 (um). Será considerado como Índice de Liquidez Geral o quociente da soma do Ativo Circulante com o Realizável em longo Prazo pela soma do Passivo Circulante com o Exigível em Longo Prazo.

ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL EM LONGO PRAZO



Pregão Presencial SRP 063/2021

ILG = -----
PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL EM LONGO PRAZO

ILG é o índice de liquidez geral; **AC** é o ativo circulante; **PC** é o passivo circulante; **RLP** é o realizável em longo prazo; **ELP** é exigível em longo prazo e **AT** é o ativo total.

10.1.6.1 Entenda-se por “apresentados na forma da Lei”

a) As demonstrações Contábeis devem estar com Termo de Abertura e de Encerramento devidamente registrados ou arquivados na Junta Comercial do Estado, ou Cartório pertinente, com as respectivas folhas numeradas, ou seja, cópia fiel do Livro Diário, autenticado;

b) As empresas constituídas na forma de Sociedade Anônima poderão apresentar cópia autenticada da publicação no Diário Oficial da União, do Estado, ou Distrito Federal, conforme o lugar em que esteja situada a empresa, ou em jornal de grande circulação;

c) As Demonstrações Contábeis devem ser referentes a um exercício completo, exceto o Balanço de Abertura que será apresentado por empresa constituída no exercício em curso;

d) Até 30 de abril serão aceitas Demonstrações Contábeis do penúltimo exercício encerrado. Após essa data, é obrigatória a apresentação das Demonstrações do último exercício encerrado;

e) A apresentação das Demonstrações Contábeis é obrigatória para a análise econômico-financeira de todas as empresas, independentemente do porte, classificação ou enquadramento para fins tributários.

f) As empresas que enviarem seu Balanço Patrimonial por Escrituração Digital, deverão apresentar o SPED, com o Termo de Abertura e Encerramento, até o prazo de trinta de junho as Demonstrações Contábeis do penúltimo exercício encerrado. Após essa data, é obrigatória a apresentação das Demonstrações do último exercício encerrado.

g) As empresas com tempo de existência inferior a 01 (um) ano, deverão apresentar declaração do Patrimônio Inicial, firmada por profissional habilitado ao CRC – RJ.

h) As licitantes enquadradas como MICROEMPRESA/MEI, no caso das licitações serem para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais, estarão dispensadas da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis conforme art. 3º do Decreto Federal 8538/2015.

11. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

11.1. No horário e local indicado no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame;

11.2. Após os respectivos credenciamentos, as empresas deverão entregar os envelopes separados, a Proposta de Preços – Envelope A e os Documentos de Habilitação – Envelope B;

11.3. Durante os trabalhos, somente será permitida a manifestação, oral ou escrita, de pessoa devidamente credenciada pela empresa licitante nos termos do **item 6.1** deste edital.

11.4. Para efeito de classificação das propostas a Pregoeira considerará o **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, sendo desclassificadas as propostas com valores acima do estimado conforme Termo de Referência Anexo I:

11.4.1. Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital, inclusive aqueles exigidos como pré-classificação;



Pregão Presencial SRP 063/2021

11.4.2. Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

11.5. As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

11.5.1. Seleção da proposta de **MENOR PREÇO UNITÁRIO**.

11.5.2. Após a fase de credenciamento dos licitantes, na forma do disposto no item 6, a Pregoeira procederá à abertura das propostas de preços, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, com a consequente divulgação dos preços cotados pelos licitantes.

11.6. Serão qualificados pela pregoeira para ingresso na fase de lances o autor da proposta de menor preço e todos os demais licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à de menor preço.

11.7. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no item 11.6, a Pregoeira proclamará a qualificação preliminar dos licitantes com as três melhores propostas, além do licitante que tiver apresentado o menor preço na proposta escrita.

11.8. Aos licitantes qualificados serão dadas oportunidades para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, iniciando-se pelo autor da proposta classificada de maior preço.

11.9. Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

11.10. A Pregoeira convidará individualmente os licitantes qualificados, na forma dos itens 11.6, 11.7 e 11.8, a apresentar os lances verbais, a começar pelo autor da proposta escrita de maior preço, seguido dos demais, em ordem decrescente de valor.

11.11. A Pregoeira poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo e de valor dos lances, mediante prévia comunicação aos licitantes e expressa menção na ata da Sessão.

11.12. Só serão aceitos lances cujos valores sejam inferiores ao último apresentado.

11.13. Não serão aceitos dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido em primeiro lugar.

11.14. A desistência de apresentar lance verbal, quando convocado pela pregoeira, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante para efeito de ordenação das propostas.

11.15. A desistência dos lances já ofertados sujeitará o licitante às penalidades cabíveis.

11.16. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pela Pregoeira, os licitantes qualificados manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

11.17. Caso não se realizem lances verbais, será verificada pela Pregoeira a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.



Pregão Presencial SRP 063/2021

11.18. Declarada o encerramento da etapa competitiva e ordenadas as propostas, a Pregoeira examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente.

11.19. Sendo aceitável a proposta final classificada em primeiro lugar, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.

11.20. Verificado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, a Pregoeira declarará o licitante vencedor.

11.21. Caso a oferta não seja aceitável ou o licitante desatenda as exigências de habilitação, a Pregoeira examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, verificando, conforme o caso, a aceitabilidade da proposta ou o atendimento das exigências de habilitação, até que um licitante cumpra as condições fixadas neste edital, sendo o objeto do certame a ele adjudicado quando constatado o desinteresse dos demais licitantes na interposição de recursos.

11.22. A Pregoeira poderá negociar diretamente com o licitante vencedor para que seja obtido melhor preço aceitável, devendo esta negociação se dar em público e formalizada em ata.

11.23. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, em que serão registradas as ocorrências relevantes, e, ao final, será assinada pela Pregoeira e demais membros da Comissão, bem como pelos licitantes presentes.

11.24. Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias, contados da data da sua entrega.

11.25. Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da ADMINISTRAÇÃO este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

11.26. Os itens cujo valor total seja inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serão destinados exclusivamente a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, de acordo com o Art. 48, I da Lei Complementar nº 147/14, portanto o julgamento para estes itens obedecerá as regras de Lei Complementar nº 123/06 e Lei Complementar nº 147/14.

11.27. Não caberão “Desistência de Proposta” após a abertura do envelope, nem retratação ou desistência de lances após o registro pela Pregoeira, sujeitando o licitante às sanções administrativas previstas neste edital, salvo por motivo devidamente justificado e aceita pela Pregoeira.

12. DO ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

12.1. Todas as informações e esclarecimentos necessários sobre o Edital serão prestadas pela Comissão Permanente de Licitações, até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada neste Edital para recebimento das propostas, das 08:00 às 16:00 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, situada na Av. Vereador Célio Lopes, nº. 27, Centro, Mangaratiba/RJ, pelo e-mail: cpl@mangaratiba.rj.gov.br ou cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com.

12.2. O licitante poderá impugnar o edital com pelo menos 02 dias úteis de antecedência da data da abertura dos envelopes de habilitação e para o cidadão em até 05 dias úteis;



Pregão Presencial SRP 063/2021

12.3. As impugnações interpostas deverão ser entregues em original em 02 (DUAS) vias, diretamente na Secretaria de Compras e Suprimentos, na **PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA**, localizado na Av. Vereador Célio Lopes, nº. 27, Centro, Mangaratiba/RJ, das 08:00 às 16:00 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, e serão dirigidos ao pregoeiro, até dois dias úteis anteriores à data fixada neste Edital para recebimento das propostas;

12.4. As impugnações poderão ser recebidas por quaisquer funcionários da Secretaria Municipal de Compras e Suprimentos, ao qual deverá fazer constar hora, data, e assinatura do funcionário e do impugnante, em todas as vias.

12.5. Após o recebimento, o mesmo deverá ser encaminhado a Pregoeira do Município, que deverá proceder a sua juntada ao processo administrativo, devendo decidir pela petição no prazo de 24 hrs.

12.6. Caberá a Pregoeira do Município responder as impugnações deduzidas pelos potenciais licitantes antes da realização da sessão com o envio para o Seretário (a) da Secretaria solicitante conforme Lei Complementar Municipal nº 41 de 31 de janeiro 2011- Art. 46, para ciência e manifestação, com encaminhamento de cópia da resposta para todos os interessados;

12.7. A NÃO APRESENTAÇÃO DE IMPUGNAÇÃO NO PRAZO PREVISTO IMPORTARA EM PLENA E TOTAL ACEITAÇÃO, DAS CONDIÇÕES E REGRAS PREVISTAS NESTE EDITAL;

12.8. As retificações do edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todos as licitantes, sendo comunicada aos adquirentes do edital pelos mesmos meios anteriormente publicados, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas;

12.9. Quando se tratar de "PARTE TÉCNICA" a Pregoeira, deverá encaminhar a **IMPUGNAÇÃO AO EDITAL** para que o Setor Solicitante, para que seja respondido tais esclarecimentos, após, este deverá ser encaminhado a CPL para que a Pregoeira dê continuidade e ciência a resposta da impugnação a (s) empresa(s) solicitante (s).

12.9. As retificações do edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todos as licitantes, sendo comunicada aos adquirentes do edital pelos mesmos meios anteriormente publicados, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas;

13. DO ESCLARECIMENTO AO RECURSO

13.1 Ao final da sessão e declarada a licitante vencedora pela Pregoeira, qualquer **Licitante Credenciado** poderá manifestar a intenção de interpor Recurso e deverá fazê-lo de próprio punho e os motivos deverão ser explicados no mesmo, com registro em **Ata** da síntese das suas razões, desde que munido de carta de credenciamento ou procuração com poderes específicos para tal. As licitantes poderão interpor recurso razões no prazo de **3 (três)** dias úteis, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões por igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

13.2 A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor;



Pregão Presencial SRP 063/2021

13.3 O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

13.4 Os recursos (razões) e as contrarrazões interpostos pelas licitantes deverão em original em **02 (DUAS) vias**, diretamente na **SECRETARIA MUNICIPAL DE COMPRAS E SUPRIMENTOS**, na **PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA**, localizado na Avenida Vereador Célio Lopes, nº 27, Centro, Mangaratiba-RJ, na Comissão Permanente de Licitação – CPL, no horário de 10:00 às 16:00 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados.

13.5 Os Recursos serão recebidos por quaisquer funcionários da **SECRETARIA MUNICIPAL DE COMPRAS E SUPRIMENTOS**, ao qual deverá fazer constar hora, data, e assinatura do funcionário e do impugnante, em todas as vias.

13.6 Os recursos e as contrarrazões serão dirigidos a **SECRETARIA MUNICIPAL COMPRAS E SUPRIMENTOS** que encaminhará a Pregoeira, que no prazo de 01 (um) dia útil, decidirá pelo recebimento de forma fundamentada;

13.7 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Pregoeira adjudicará o objeto e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação, conforme Decreto Municipal 4215/2020.

13.8 Quando se tratar de “PARTE TÉCNICA” a Pregoeira, deverá encaminhar o (os) **RECURSO (OS) IMPETRADO**, ao Setor Solicitante, para que seja respondido os esclarecimentos, após, este deverá ser encaminhado a CPL para que a Pregoeira dê ciência a resposta do RECURSO (OS) a (as) empresa(s) solicitante (s) e posterior continuidade ao certame.

14. DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

14.2. A Ata de Registro de Preços será formalizada, com observância das disposições do Decreto Municipal n.º 1504, DE 05 de Setembro de 2007, Decreto Municipal n.º 4215, de 13 de abril de 2020 e será subscrita pelo **Secretário responsável pela pasta**.

15. DO REGISTRO DE PREÇOS

15.1. Será registrado o **MENOR PREÇO UNITÁRIO**.

15.2. A licitante que convocada para assinar a ata deixar de fazê-lo no prazo de 03 (três) dias úteis, dela será excluída, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

15.3. Colhidas às assinaturas a Secretaria Municipal de Compras e Suprimentos providenciará a imediata publicação do resultado e se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o item anterior.

15.4. Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública municipal que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, de acordo com os Decretos Municipais de nº 1504/2007 e Decreto nº 4215/2020.



Pregão Presencial SRP 063/2021

16. DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

16.1. O prazo de validade do registro de preços será no período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da Assinatura da respectiva Ata.

16.2. O cancelamento do Registro de Preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no art. 10 do Decreto Municipal n.º 1504, de 05 de Setembro de 2007.

17. DAS CONTRATAÇÕES

17.1. Os fornecedores de bens incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a anuir as Autorizações de Compra que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria Ata.

17.2. A existência do registro dos valores ofertados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

17.3. Para instruir a formalização da Nota de Empenho, o fornecedor deverá providenciar e encaminhar a Secretaria Municipal de Finanças para, logo após a emissão da Nota Fiscal, Certidões Negativas de Débitos a Fazenda Federal, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas e prova de regularidade no que concerne ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), sob pena de a contratação não se concretizar.

17.4. É facultado a Pregoeira, quando o convocado não retirar a Nota de Empenho no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, pela ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas ao primeiro classificado, inclusive quanto aos percentuais de descontos ofertados.

17.5. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.5.1. Os recursos necessários à realização do serviço ora licitado correrão pela conta das dotações orçamentárias: **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.**

02.01.01.10.302.0210.2025.3.3.90.30.00.102
02.01.01.10.302.0210.2025.3.3.90.30.00.131
02.01.01.10.302.0210.2025.3.3.90.30.00.132
02.01.01.10.302.0210.2025.3.3.90.30.00.149
02.01.01.10.302.0210.2025.3.3.90.30.00.155

18. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMTO

18.1. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta do Município de MANGARATIBA pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição a pessoa jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no art. 7º da Lei 10.520/02.



Pregão Presencial SRP 063/2021

18.2. O atraso injustificado na entrega de materiais/fornecimento/serviços licitados após o prazo preestabelecido no Edital sujeitará o contratado a multa, na forma estabelecida a seguir:

18.2.1. 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o máximo de 15 (quinze) dias;

18.2.2. 1% (um por cento) a partir do 16º (décimo sexto) dia, até o 30º (trigésimo) dia de atraso, configurando-se após esse prazo a inexecução do contrato.

18.3. As multas a que se refere o **item** acima incidem sobre o valor do pedido e serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, quando for o caso, cobradas judicialmente.

18.4. Pela inexecução total ou parcial, a Contratante poderá aplicar às empresas, as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

18.4.1. Multa por atraso a cada dia após o prazo previsto no **subitem 20.2.2**, no valor de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor do pedido, caso não sejam cumpridas fielmente as condições pactuadas;

18.4.2. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por período não superior a 05 (cinco) anos;

18.4.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

PARÁGAFO ÚNICO – A aplicação da sanção prevista no **subitem 20.4.1**, não prejudica a incidência cumulativa das penalidades dos **subitens 20.4.2 e 20.4.3**, principalmente, sem prejuízo de outras hipóteses, em caso de reincidência de atraso na entrega do objeto licitado ou caso haja cumulação de inadimplemento de eventuais cotas mensais, expressamente previstas, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

18.5. Ocorrendo à inexecução de que trata o **item 20.4**, reserva-se a Pregoeira após solicitação do órgão requisitante, o direito de acatar a oferta que se apresentar mais vantajosa, pela ordem de classificação.

18.6. A segunda adjudicatária, em ocorrendo à hipótese do item precedente, ficará sujeita às mesmas condições estabelecidas neste Edital.

18.7. A aplicação das penalidades previstas neste **item** é de **competência exclusiva do ordenador de despesa da secretaria** em atendimento ao órgão requisitante.

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. Os casos omissos no presente Edital serão resolvidos de acordo com disposições da Lei Federal n.º 8.666/93, com suas posteriores alterações, da Lei Federal 10.520/02, do Decreto Municipal n.º 1504, DE 05 DE SETEMBRO DE 2007, Decreto Municipal n.º 4215 de 13 de abril de 2020 e dos demais diplomas legais aplicáveis, desde que não colidentes com a legislação supracitada. Subsidiariamente, serão aplicados os princípios gerais do Direito.

19.1.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.



Pregão Presencial SRP 063/2021

19.2. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital o licitante que não o fizer até o segundo dia útil, que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

19.3. Aos licitantes que apresentarem questionamentos, quer sob a forma de impugnação, aos termos deste Edital quer em caráter de recurso em sua fase cabível, para obter o retardamento do certame licitatório, aplicar-se-ão as penalidades previstas da legislação vigente.

19.4. A Pregoeira e sua Equipe de Apoio poderão introduzir aditamentos, modificações ou revisões no presente Edital e seus anexos, até 05 (cinco) dias úteis antes da data marcada para a entrega das propostas. Tais aditamentos, modificações ou revisões, serão encaminhados através de carta, e-mail ou telegrama circular a todos os interessados que tenham adquirido o Edital desta licitação, e na hipótese de influírem substancialmente na elaboração das propostas, será dada divulgação pela mesma forma que se deu ao texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido.

19.5. O preço registrado poderá ser revisto nos termos do art. 9º do Decreto Municipal 1504, de 05 de Setembro de 2007 em decorrência de manter a equidade avençada.

19.6. Maiores esclarecimentos ou quaisquer outras informações suplementares com relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto à Comissão Permanente de Licitação na Secretaria Municipal de Compras e Suprimentos, **Avenida Vereador Célio Lopes, nº 27 – Centro – Mangaratiba.**

19.7. As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

19.8. É facultada a Pregoeira ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive para verificar a compatibilidade das especificações do objeto ofertado diante dos requisitos previstos neste edital e seus anexos, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou na documentação de habilitação.

19.9 - "TODOS" os processos da Prefeitura Municipal de Mangaratiba são LANÇADOS NO SIGFIS, conforme Deliberação 312/20 e de acordo com o Decreto Municipal 4.215/2020.

19.10 – O Edital observou todas as prescrições legais, mormente aquelas dispostas na Lei 8.666/93 e 10.520/02, assim, não há que se falar em desrespeito aos mandamentos legais e ao interesse público.

19.11 - As empresas licitantes, que vierem a litigar de má fé, ou seja, atuar de modo a prejudicar a outra, sem razões aparentes, despidas de fundamentos reais, lógicos e com a intenção pura e simples de causar um dano, e demais definições conforme Art 80 da Lei 13105/2015- Código de Processo Civil, esta será punida conforme Art 81 da Lei 13105/2015- Código de Processo Civil e demais que forem cabíveis.

20. ANEXOS DO EDITAL

20.1. Integram o presente edital os seguintes anexos:

- a) Anexo I – Termo de Referência e Pesquisa de Mercado;
- b) Anexo II – Modelo de Proposta;



Pregão Presencial SRP 063/2021

- c) Anexo III – Modelo de Carta de Credenciamento;
- d) Anexo IV – Modelo de Decl. de Atendimento aos Requisitos de Habilitação;
- e) Anexo V – Modelo de Declaração de Idoneidade;
- f) Anexo VI – Declaração de Fatos Superveniência e Demais Informações;
- g) Anexo VII – Mod. de Decl. de Cumprimento do Inc. XXXIII do art. 7º da CF/88;
- h) Anexo VIII – Modelo de Declaração de Recebimento e/ou Acesso à Documentação;
- i) Anexo IX – Modelo de Autorização de Compra;
- j) Anexo X – Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa e Pequeno Porte ou MEI;
- l) Anexo XI - Minuta da Ata de Registro de Preços;
- m) AnexoXII - Modelo de Declaração de Elaboração Independente de proposta;
- n) Anexo XIII - Modelo Declaração de condições de execução de serviço ou conhecimento do objeto;
- o) AnexoXIV - Minuta de Contrato;
- p) Anexo XV – Modelo de Atestado de Capacidade Técnica.

Mangaratiba/RJ, em 27 de OUTUBRO de 2021.

Secretário Municipal de Saúde



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO I DO EDITAL – TERMO DE REFERÊNCIA

**REQUISITANTE: Prefeitura Municipal de Mangaratiba, através da Secretaria Municipal de Saúde, sito à Praça Nossa Senhora da Guia nº 141, centro Mangaratiba - RJ
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - CNPJ 12.349.225/0001-37**

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, visando atender a demanda diária de dietas normais e especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, plantonistas, funcionários inclusive os administrativos, e outros autorizados, do **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas neste Termo de Referência e Encartes.

1.2. A prestação de serviço a ser contratado envolve:

1.2.1. Preparação e fornecimento de refeições a pacientes, acompanhantes e funcionários sendo que a nutricionista responsável técnica da empresa contratada será responsável pelo acompanhamento de todo o processo produtivo que envolve o serviço de alimentação;

1.2.2. Fornecimento de refeições acondicionadas em embalagem de isopor para atendimento a funcionários impossibilitados de realizar as refeições nos locais e horários estabelecidos contratualmente.

1.2.3. Fornecimento de kit lanches que dará suporte a atividades desenvolvidas pelos departamentos e Setores da Secretaria Municipal de Saúde, fornecendo os lanches para os funcionários em serviço de deslocamento e remoção para o atendimento durante todo o período no qual estejam sendo realizadas as atividades de trabalho, como exemplo: Campanhas de vacinação dentre outras.

1.2.4. Disponibilização e coordenação de toda sua equipe de trabalho que deverá ser suficiente para atender as exigências deste Termo de Referência. A qualidade das refeições deve atender o mesmo padrão independentemente de dia e/ou horário.

1.2.5. Promover a manutenção de equipamentos, que se fizerem necessárias, na área especificada conforme termo de permissão de uso mediante anuência prévia;

1.3. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

1.3.1. A utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, proporcionada e fornecida.

1.3.2. A distribuição no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários do Hospital e acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, será por meio de balcão térmico e usando prato em louças ou vidro, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados.

1.3.3. Mão de obra especializada, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.



Pregão Presencial SRP 063/2021

1.3.4. A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do CONTRATANTE a disposição da CONTRATADA.

1.4. A caracterização deste objeto como serviço comum:

1.4.1. Por intermédio de especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, é possível estabelecer a decisão entre os serviços ofertados pelos participantes com base no menor preço.

1.4.2. O serviço não envolve técnicas desconhecidas no mercado e não requerem inovação tecnológica para sua execução. Ademais, o atendimento do contrato não está sujeito a risco previsível, pois inexiste dificuldade de transmitir aos licitantes a complexidade da prestação do serviço e o nível exigido da capacidade da Contratada.

1.4.3. Os padrões de desempenho e qualidade serem definidos objetivamente em especificações usualmente adotadas no mercado, o que fica evidente no presente Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação tem por objetivo fornecer serviços essenciais para as atividades assistenciais do **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves**, com eficiência e eficácia, de forma a evitar a descontinuidade das ações ali desenvolvidas. A alimentação quando fornecida de forma quantitativa e em condições higiênico-sanitárias adequadas atua como medida coadjuvante na evolução clínica, manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente, resultando em maior prevalência de desfechos clínicos positivos.

2.2. O **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves** não dispõe em seu quadro efetivo de pessoal, servidores qualificados para operacionalização desses serviços. Para tanto, seriam necessários servidores ligados a instituição, bem como parcelamento dos serviços por processos licitatórios distintos (gêneros alimentícios, descartáveis, equipamentos, utensílios, gás), acarretando maior probabilidade de descompasso entre os serviços, além de tornar o processo de gestão muito complexo e lento. Desta forma, o outsourcing tem sido melhor alternativa para a viabilização, por oferecer vantagem econômica – financeira, dentro do que rege o princípio da economicidade, tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal, aquisição dos recursos materiais e manutenção de máquinas e equipamentos quando este compromisso é atribuído a uma empresa do ramo de nutrição hospitalar.

2.3. A justificativa do fornecimento de refeições para acompanhantes encontra-se na Lei Federal nº 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal nº 10.741 de 01/10/2003, dos Estatutos da Criança e do Adolescente e Idoso, respectivamente, e da Lei Federal nº 13.146 de 06/07/2015 do Estatuto da pessoa com deficiência. Estas leis garantem o direito à vida e à saúde de crianças e adolescentes, idosos e portadores de deficiência, especificando que os estabelecimentos de saúde devem proporcionar condições para a permanência em tempo integral dos acompanhantes destes. As condições socioeconômicas dos pacientes atendidos neste Hospital, não lhes permitem adquirir alimentação necessária para assegurar este direito de acompanhamento integral.

3. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DOS ITENS CONTRATADOS



Pregão Presencial SRP 063/2021

3.1. A prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar se dará no **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves – HMVSB**, localizado na R. Nilo Peçanha, 85 - Centro, Mangaratiba - RJ, 23860-000, Centro, Mangaratiba – RJ.

3.2. Do item a ser contratado

Item	Descrição do Objeto	Unidade	Quantidade
01	Contratação de empresa especializada na PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR , visando o fornecimento de dietas a pacientes (adultos e infantis), e refeições para acompanhantes legalmente constituídos e funcionários do Hospital Municipal Vitor de Souza Breves , assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção e fornecimento.	HMVSB	01

3.3. Unidade de Medida

3.3.1. Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços “Refeição”:

- Para pacientes: (dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais), compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia;
- Para acompanhantes: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia;
- Para Funcionários: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

4. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

4.1. É responsabilidade da CONTRATADA, no ato da prestação de serviços, realizar no mínimo as ações de sustentabilidade ambiental prevista neste termo e na instrução normativa SLTI/MGO nº 01, de 19 de janeiro de 2010, de modo que promovam:

4.1.1. Reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados;

4.1.2. Otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e da poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes;

4.2. Ainda de acordo com a instrução normativa SEGES/ME nº 01, de 19 de janeiro de 2010, a CONTRATADA deve adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:

4.2.1. Otimização com a adoção de medidas para evitar o desperdício de água e energia;

4.2.2. Cuidados nas lavagens com o uso da água não contaminada ou com a presença de metais pesados ou agentes bacteriológicos que possam vir a causar danos ao meio ambiente e ou os equipamentos da CONTRATANTE;

4.2.3. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO

5.1. A estimativa foi calculada pela média de pacientes, acompanhantes e funcionário de plantão diário na unidade hospitalar.

80 pacientes; 40 acompanhantes; 120 funcionários.



Pregão Presencial SRP 063/2021

5.1.1. Grupo 1 – Coletividade Sadia

5.1.1. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Clientela	Refeições	Quantidades Estimadas
		Anual
Funcionários / Acompanhantes	Desjejum	58.400
	Colação	58.400
	Almoço	58.400
	Lanche	58.400
	Jantar	58.400
	Ceia	58.400

5.2. Grupo 2 – Coletividade Enferma

5.2.1. REFEIÇÕES PARA PACIENTES ADULTOS E INFANTIS

Pacientes Adultos e Infantis	Refeições	Quantidades Estimadas
		Anual
Dieta Livre/Branda	Desjejum	21.900
	Colação	21.900
	Almoço	21.900
	Lanche	21.900
	Jantar	21.900
	Ceia	21.900

Pacientes Adultos e Infantis	Refeições	Quantidades Estimadas
		Anual
Dieta Pastosa	Desjejum	3.650
	Colação	3.650
	Almoço	3.650
	Lanche	3.650
	Jantar	3.650
	Ceia	3.650

Pacientes Adultos e Infantis	Refeições	Quantidades Estimadas
		Anual
Dieta Semilíquida	Desjejum	3.650
	Colação	3.650
	Almoço	3.650
	Lanche	3.650
	Jantar	3.650
	Ceia	3.650

Pacientes Adultos e Infantis	Refeições	Quantidades Estimadas
		Anual
Dieta Líquida	Desjejum	3.650
	Colação	3.650
	Almoço	3.650
	Lanche	3.650
	Jantar	3.650
	Ceia	3.650



Pregão Presencial SRP 063/2021

6. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. Dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis

6.1.1. A prestação de serviços de nutrição e dietética (SND) envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e fornecimento das dietas aos pacientes, conforme composição do cardápio estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos neste Termo de Referência.

6.1.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo a ser contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- c) Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- d) Recebimento e armazenamento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- f) Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta de amostras, ficando armazenada por 72h(setenta e duas horas) da alimentação preparada para análise microbiológica quando se fizer necessária para investigação de surtos diarreicos ou outras intercorrências relacionada a alimentação servida;
- i) Transporte interno e distribuição nos leitos;
- j) Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
- k) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

6.1.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas, de acordo com a Resolução – RDC nº. 216, de 15.09.2004.

6.1.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da empresa a ser contratada, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias.

6.1.5. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

6.1.6. A operacionalização, o porcionamento e a fornecimento das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura para, se necessário, realizar alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório para os padrões da CONTRATANTE.

6.2. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

6.2.1. ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL



Pregão Presencial SRP 063/2021

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	06:00 h
Colação	09:00 h
Almoço	12:00 h
Lanche	15:00 h
Jantar	18:00 h
Ceia	21:00 h

6.2.2 ALIMENTAÇÃO PARA FUNCIONARIOS E ACOMPANHANTES

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	07:00 às 08:00 h
Almoço	12:00 às 13:30 h
Lanche	15:30 às 14:30 h
Jantar	18:00 às 19:30 h
Ceia	21:00 às 22:00h

6.2.4. A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente, inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada paciente internado no Hospital, que funcionam diuturnamente (24 horas).

6.2.5. As refeições deverão estar disponíveis até 1 (uma) hora após o final do horário de distribuição da refeição.

6.2.6. O paciente e/ou funcionários que se encontrar impedido de tomar sua refeição no horário regular estabelecidos no subitem **6.6.2**, terá seu direito salvaguardado quando, o residente estiver comprovadamente em atividade de Urgência /Emergência ou realizando cirurgias, mediante a justificativa do preceptor e aviso prévio ao setor de Nutrição em atividade devendo sua refeição ser reservada, respeitando as normas de segurança do alimento (tempo de temperatura).

6.2.7. Quanto à refeição do paciente, a entrega deverá ser feita pela CONTRATANTE, diretamente no leito em que o paciente se encontrar.

6.2.8. Com relação à refeição do funcionário, a reserva da mesma será feita mediante solicitação prévia do interessado ao Serviço de Nutrição, sendo que a entrega deverá ser feita pela CONTRATADA mediante autorização.

6.2.9. Não serão admitidos atrasos na disponibilização das refeições, fórmulas lácteas para a coletividade sadia e enferma da CONTRATANTE, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

6.3. CARDÁPIO – REGRAS GERAIS

6.3.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommend Dietary Allowances" (RDA) atual.

6.3.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio de paciente previamente aprovado pela CONTRATANTE.

6.3.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.



Pregão Presencial SRP 063/2021

6.3.4. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.

6.3.5. Os cardápios deverão ser apresentados completos à CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE em condições especiais alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

6.3.6. Os cardápios das dietas líquidas e Semilíquidas poderão ser repetidos semanalmente durante omês, findo o qual novo cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE deverá ser preparado e distribuído pela CONTRATADA.

6.3.7. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

6.3.8. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

6.3.9. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio de funcionários e acompanhantes previamente aprovado pela CONTRATANTE.

6.3.10. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

6.3.11. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

6.3.12. Para estimular a aceitabilidade nas diversas dietas dos pacientes com dificuldade como das clínicas pediátricas, poderão ser requisitados molhos especiais os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.

6.3.13. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

6.3.14. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

6.3.15. A textura dos alimentos deve ser adequada enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações.

6.3.16. A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais.

6.3.17. A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.



Pregão Presencial SRP 063/2021

6.3.18. Dietas individualizadas solicitadas para pacientes por meio de esquema alimentar dietético terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio.

6.3.19. Divulgar diariamente o cardápio completo a ser servido no refeitório, afixando em local visível nas dependências do CONTRATANTE.

6.4. Acompanhantes legalmente instituídos

6.4.1. Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a Legislação vigente, consiste em:

a) Acompanhantes de crianças e adolescentes, nos Termos da Lei Federal nº 8069, de 03/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);

b) Acompanhantes de paciente idoso com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso);

c) Acompanhantes de pacientes portadores de deficiência, nos termos da Lei Federal nº 13.146 de 06/07/2015 (Estatuto da pessoa com Deficiência).

6.4.2. A refeição livre destinada aos acompanhantes deverá, ser padrão sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) em horários regulares.

6.5. Dietas (características, componentes e especificações)

6.5.1. CLASSIFICAÇÃO QUANTO À CONSISTÊNCIA

6.5.1.1. Dieta normal ou livre

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

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

consistência normal e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

c) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

6.5.1.2. Dieta branda

a) Dieta de transição entre a normal e a pastosa, com fibras abrandadas pela cocção, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes.

b) Destinada a **pacientes adultos e infantis com dificuldades de mastigação e digestão**, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada também em caso de evolução pós-cirúrgico.

c) Consistência macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

d) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

e) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre.



Pregão Presencial SRP 063/2021

- f) Todas as refeições deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes.
- g) Não incluir vegetais crus nas saladas.
- h) Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes.
- i) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

6.5.1.3. Dieta pastosa

- a) Dieta de transição entre semilíquida e a branda. Os alimentos que constam desta dieta devem estar cocionados a uma consistência pastosa.
- b) Destinada a pacientes **adultos e infantis** com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.
- c) A composição é a mesma da dieta branda evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa e acrescentando todas as preparações da semilíquida. Contém preparações cremosas, purês, alimentos macios, papas, proteínas trituradas conforme quadro abaixo.
- d) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

ALIMENTOS E PREPARAÇÕES PERMITIDAS
Chás, sucos e refrescos de frutas coados, água de coco, vitaminas, mingaus, iogurtes, arroz doce liquidificado e munguzá/canjicas liquidificadas;
Frutas de consistência macia (banana, mamão, melancia etc) ou raspadas ou amassadas ou em creme ou à francesa, gelatinas, pudins e geleias de frutas
Sopas, canjas, cremes, arroz papa, feijão semiliquidificado, carnes desfiadas ou moída, purês de vegetais, suflês, ovos (quente, pochê, cozido, mexidos, omelete);
Pães macios (brioche e pão de forma sem casca inclusive diets), bolos, biscoitos doce (maisena), sagu, doces em pasta, geleias, pudins, flans.

6.5.1.4. Semilíquida

- a) Dieta de transição da líquida completa para pastosa.
- b) Destinada a pacientes **adultos e infantis** com dificuldades de mastigação, deglutição, digestão, nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames.
- c) Consistência semilíquida (espessada) e alimentos líquidos.
- d) Volume de 300 ml por refeição conforme distribuição de horários.

ALIMENTOS E PREPARAÇÕES PERMITIDAS
Sopa liquidificada contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças (01 folhoso e outro legume), 01 tipo de feculento (batata, macaxeira, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão).
Suco de frutas natural e coado, bebidas à base de leite, cremes liquidificados, mingaus vitaminas, iogurtes, Munguzá/ arroz doce/canjicas liquidificadas e sorvetes (quando prescrito pela nutricionista)



Pregão Presencial SRP 063/2021

Observação: Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

6.5.1.5. Dieta líquida completa

- a) Destinada a pacientes **adultos e infantis** que necessitam de repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição e preparo de exames.
- b) Característica: Constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente; pode apresentar baixo teor nutritivo.
- c) Volume de 200 a 300 ml por refeição conforme distribuição de horários.

COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES – LÍQUIDA COMPLETA

Sopa liquidificada (rala) contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças (01 folhoso e outro legume), 01 tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão) Suco de frutas natural.

- Mingaus (ralo) ou leite com achocolatado ou suco de frutas natural coado ou chá ou água de coco ou gelatina ou vitaminas (rala) ou leites ou iogurtes ou cremes ou sorvetes ou manjar ou arroz doce liquidificado (ralo) ou conforme prescrição.

Observação: Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

6.5.1.6 Dieta líquida de prova/restrita ou sem resíduos

- a) Destinada a pacientes que necessitam de uma alimentação sem resíduos, para testar a sua aceitação. Em algumas situações de pós cirúrgico imediatos e preparo de exames.
- b) Consistência: líquida.
- c) Características: líquidos claros, ralos e coados, isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos de frutas coados (laranja lima, maçã, melão), chás ou água de coco. Alimentos ácidos são excluídos.
- d) Em volume único de até 200 ml por refeição.

6.5.2. CLASSIFICAÇÃO QUANTO A CONDIÇÕES ESPECIAIS

6.5.2.1. Dieta para diabéticos

- a) Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.
- b) Podem ter consistência normal, branda, pastosa, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada paciente.



Pregão Presencial SRP 063/2021

c) Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta livre utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico conforme quadro a) do item **6.10.2.1**. No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15 g de fibras por dia.

d) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante em sachê, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE. Usar adoçante em pó ou líquido a base de sucralose (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.

e) Distribuição em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares;

Observação: Nos casos de solicitação de dieta para correção da hipoglicemia, deverá atender solicitação da Unidade de Nutrição Clínica.

6.5.2.2. Dieta isenta de lactose

a) Objetivo: fornecer uma dieta isenta de lactose.

b) Destinada a pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos.

c) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm lactose.

Observação: Leites vegetais e/ou leite animal sem lactose deve ser usado como opção; o tipo de leite será determinado conforme dietoterapia da CONTRATANTE.

6.5.2.3. Dieta isenta de glúten

a) Objetivo: fornecer dieta isenta de glúten.

b) Indicação: pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.

c) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).

6.5.2.4. Dieta Insuficiência Renal Crônica (IRC)

a) Destinada a pacientes que necessitam de controle de problemas renais; evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, por meio de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, por meio do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo e vitamina D.

b) Indicação: pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.

c) Os cardápios das dietas hipoproteicas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinado por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATADA, devendo atender 60% PAVB ou de acordo com as solicitações das nutricionistas da CONTRATANTE.

d) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.



Pregão Presencial SRP 063/2021

6.5.2.5. Dieta pobre em purinas

- a) Objetivo: reduzir os níveis de ácido úrico no sangue e urina; evitar a formação de cálculos.
- b) Destinada a pacientes com nível de ácido úrico elevado, gota, litíase renal causada pelo ácido úrico.
- c) Características da dieta: restrita em alimentos ricos em purinas.

Alimentos ricos em purina (100 a 1000 mg de nitrogênio purínico por 100 g alimento)	caldo de carne e de galinha, extrato de carne, molhos à base de carne, vísceras (moela, coração, fígado, rim, miolos, língua), bacon, cabrito, carneiro, galeto, peru, porco, coelho, pato, ganso, embutidos, sardinha, arenque, anchova, manjuba, mexilhão, cavala, ovos de peixe, levedura de soja.
--	---

6.5.2.6. Dieta neutropênica

- a) Objetivo: diminuir risco de infecção em pacientes com riscos ou com neutropenia já estabelecida, minimizar a exposição de pacientes aos agentes infecciosos e reduzir significativamente o número de bactérias e outros microorganismos que podem ser encontrados em alguns alimentos.
- b) Indicação: pacientes com imunodepressão.

ALIMENTOS INDICADOS	ALIMENTOS EXCLUIDOS
Frutas e legumes cozidos, sucos de frutas frescas cozidas, água de coco industrializada, achocolatado pronto, leites e derivados UHT, alimentos que mesmo quando cozidos não oferecem risco de contaminação. Preparações prescrita pela CONTRATANTE, a saber preparações líquidas e geladas como cremes, gelatinas, sorvetes.	Frutas e legumes frescos, brócolis e couve-flor mesmo cozidos, carnes e embutidos mal passados, ovos crus, leite e derivados fresco e/ou pasteurizado, oleaginosas cruas, ervas e temperos desidratados que não sofreram cocção (canela, orégano, pimenta do reino, louro), chá em infusão, água de coco sem pasteurização e outros alimentos poucos seguros do ponto de vista sanitário ou conforme determinação da CONTRATANTE.

6.5.2.7. Dieta rica em fibras ou laxativas

- a) Destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.
- b) O cardápio deverá ser o mesmo da dieta Normal, com substituição dos alimentos constipantes. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida.
- c) As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia.
- d) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

6.5.2.8. Dieta constipante

- a) Destinada a pacientes que apresentam diarreias.



Pregão Presencial SRP 063/2021

b) O cardápio deverá ser o mesmo da dieta hipolipídica, isento de lactose, com substituição dos alimentos laxantes e ricos em fibras. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida.

c) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

6.5.2.9. Dieta sem irritantes ou com pouco resíduo

a) Destinada a pacientes que apresentam necessidade na redução de fibras.

b) O cardápio deverá ser o mesmo da dieta branda, com substituição dos alimentos ricos em fibras, com as seguintes ressalvas:

- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas ácidas e de consistência dura, podendo ser servidas depois de cozidas.

c) Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes.

d) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

e) Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes.

f) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

6.5.2.10. Dieta para alergia a proteína do leite de vaca

a) Objetivo: evitar as reações alérgicas provenientes da ingestão de proteínas do leite de vaca, sendo mais frequentes os sintomas do trato gastrointestinal, trato respiratório e pele. As manifestações clínicas incluem urticária, prurido, vômito, diarreia, náusea, dor abdominal, angioedema, broncoespasmo e constipação intestinal, dentre outras.

b) Destinadas a pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta.

c) Características da dieta: isenta de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, coalhada, creme ou creme de ovos, carnes vermelhas.

6.5.3. CLASSIFICAÇÃO QUANTO AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES E COMPOSIÇÃO QUÍMICA

6.5.3.1. Dietas hipossódicas

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

b) Pode ser de consistência normal, branda, pastosa, semilíquida ou líquida, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência. A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, poderá ser entregue ao paciente sachê individualizado de sal de adição (1g), no almoço e/ou jantar, conforme avaliação e prescrição prévia da equipe de nutrição da CONTRATANE. A dieta deverá ser calculada levando em consideração o sódio total de acordo com as restrições.

c) Caso na dieta a prescrição permitir, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão,



Pregão Presencial SRP 063/2021

etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.

d) Exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.), de acordo com o Quadro abaixo.

e) Distribuição em 06 (seis) refeições: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

Observação: A critério do nutricionista da CONTRATANTE responsável pelo paciente a restrição de sódio será individualizada e poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio.

GRUPO ALIMENTAR	ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS A SEREM EVITADOS
Pães, cereais, arroz e massas	Pães e biscoitos sem sal, macarrão, cereais, arroz, bolos caseiros sem adição de sal.	Bolacha água e sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados, pães com coberturas salgadas.
Hortaliças	Todas as hortaliças frescas	Conservas de hortaliças, como milho e ervilha enlatados, pickles, azeitona, chucrute, sopas industrializadas, hortaliças congeladas.
Frutas	Todas	Nenhuma
Leite, iogurte e queijo	Queijo com baixo teor de sódio, como ricota (26 mg de sódio na porção de 30 g) e leite e preparados.	Queijos regulares como minas (139 mg de sódio na porção de 30 g), cottage (120 mg de sódio na porção de 30 g), mussarela (123 mg de sódio na porção de 30 g), prato (190 mg sódio na porção de 30 g), parmesão, roquefort, camembert, provolone, cheddar, cremoso.
Carnes, aves, peixes e ovos	Carnes assadas, cozidas e grelhadas, preparadas sem sal.	Presunto, apesuntado, linguiça, salsicha, bacon, charque, defumados, embutidos, bacalhau, carnes temperadas, enlatados (como sardinha e atum), carne à milanesa, empanadas ou fritas.
Gordura, óleo e açúcares	Todos com moderação e sem sal.	Doces industrializados, gelatina, pudins, margarina com sal, sucos industrializados (em pó ou envasados) com corantes e conservantes.
Temperos	Alho fresco, cebola fresca, limão, vinagre, cominho, salsinha, cebolinha, sálvia, manjerona, manjericão, alecrim, louro, estragão, colorau, páprica, orégano, cravo da índia, noz, moscada, gengibre, coentro, extrato de baunilha, extrato de amêndoas, canela, aniz	Temperos industrializados, sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciantes de carne, molho de tomate/ catchup, mostarda, molhos prontos para salada (soja, barbecue, teriaki, pimenta, inglês, etc.).

6.5.3.2. Dietas hiperproteicas e hipercalóricas



Pregão Presencial SRP 063/2021

a) Destinam-se a pacientes que necessitam de aporte protéico e/ou calórico acima do seu V.C.T. (Valor Calórico Total) para minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso. Sendo os cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

b) O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre acrescidos de suplementos nutricionais estabelecidos pelas nutricionistas da CONTRATANTE, conforme avaliação nutricional individual de cada paciente.

c) Distribuição em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

Observação 1: Pode ser solicitado sorvetes para somar aos suplementos.

6.5.3.3. Dietas hipocalóricas

a) Destinam aos pacientes em caso de obesidade ou de doenças que requerem urgência médica na perda de peso;

b) As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional individual de cada paciente.

c) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

Observação 1: dieta deverá ser prescrita por meio de esquema alimentar individualizado.

Observação 2: Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos e/ou módulos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

6.5.3.4. Dieta hipolipídica

a) Fornecer baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.

b) Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas.

c) Recomenda-se o aumento de fibras na dieta.

d) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

e) Alimentos permitidos: leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geleia de frutas, mel.

f) Alimentos evitados: carnes gordurosas, vísceras, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar e outros.

6.5.3.5. Dieta hipoproteica (menos proteína)

a) Fornecer menor aporte proteico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático.



Pregão Presencial SRP 063/2021

b) Destinada pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias em grau avançado de encefalopatias e outras patologias cujo catabolismo proteico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.

c) Características da dieta: hipoproteica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60%PAVB).

Observação: Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

6.5.3.6 Dieta lactente

Alimentação constituída basicamente por preparações lácteas, totalizando um somatório de 07 (sete) refeições nas 24 (vinte e quatro) horas, sendo divididas em:

a) **Dieta lactente 1** – Leite de vaca em pó integral para crianças acima de 12 meses de idade.

b) **Dieta lactente 2** – Leite de vaca em pó integral para lactentes no 1º semestre de vida, leite de vaca em pó integral para lactentes no 2º semestre de vida, fórmula infantil a base de proteína isolada de soja, fórmula infantil isenta de lactose à base de PLV.

6.5.3.7 Outras dietas especiais

a) Outras dietas servidas as mães dos pacientes da pediatria necessárias para melhorar o estado nutricional das crianças até 02 anos que ainda se alimentam com aleitamento materno e têm restrições alimentares, deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da CONTRATANTE.

6.6. Acompanhantes e Funcionários

6.6.1. As refeições de Acompanhantes e Funcionários serão servidas no refeitório, no sistema de balcão térmico, em bandeja lisa com pratos de louça ou vidro, copos descartáveis de 200 ml para suco e de 150 ml para café, talheres inoxidáveis embalados em sacos plásticos. Nasmesas deverão ser mantidos à disposição dos comensais paliteiros, farinheiros com tampa e galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva e sal.

6.6.2. Poderão ser efetuadas reservas de refeições para funcionários quando estes não puderem se afastar de seus locais de trabalho, em horário estabelecido pelo SND.

6.6.4. Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis para acompanhantes ou funcionários em outro local do hospital, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente ou do local de trabalho, respectivamente.

6.6.5. No refeitório durante todo o horário de almoço, deverá ter à disposição dos acompanhantes e Funcionários: 01 garrafa de chá (tipo digestivo: canela, abacaxi, hortelã, maçã, erva doce, cidreira) e 01 de café, com reposição quando necessário, acompanhadas de copos descartáveis de 50ml, sem custo adicional para a CONTRATANTE.

6.8. Observações Gerais:

a) Os preços de outros alimentos “in natura” ou preparados e que não estiverem previstos no Termo de Referência, quando solicitado pelo SND da Unidade, não poderão, em nenhuma hipótese, ser maiores que os preços cobrados em qualquer estabelecimento comercial do Estado, conforme tabela dos órgãos fiscalizadores.



Pregão Presencial SRP 063/2021

- b) O controle do número de refeições servidas para pacientes se fará através de impressos em uso pela unidade de alimentação e nutrição (Mapas de Prescrição Dietética, comprovantes de entrega de suco para medicação) ou outros que forem criados para a finalidade.
- c) A cobrança das refeições, dietas especiais, sucos e demais preparações se fará sobre a quantidade efetivamente distribuída, devendo a CONTRATADA apresentar os comprovantes da distribuição acima citados no final de cada dia. Quando persistir em dúvidas por falhas de registro, prevalecerá as quantidades informadas pela CONTRATANTE.
- d) O controle será efetuado diariamente e conferido semanalmente pelo Serviço de Alimentação e Nutrição da CONTRATANTE e a CONTRATADA.
- e) O controle do número de refeições de funcionários, pacientes e acompanhantes será feito por um funcionário da CONTRATADA e um funcionário designado pelo SND logo após o término do horário da respectiva refeição.

6.9. Exemplos demonstrativos da composição do cardápio

6.9.1 PACIENTES ADULTOS

a) Dieta normal, branda e pastosa

DESJEJUM	PORÇÃO
Pão com manteiga	1 und (50g)
Café com leite	200 ml

COLAÇÃO	PORÇÃO
Suco de frutas natural ou fruta	200ml/1und

ALMOÇO	PORÇÃO
Prato proteico (bovinos, suínos, aves, peixes, ovos)	120g
Arroz	250g
Feijão	150g
Guarnição (vegetais A, B, C, cozidos, refogados ou purês)	100g
Refresco	200ml
SOBREMESA: Fruta ou doce	50g

LANCHE	PORÇÃO
Café com leite ou Suco de frutas	200ml
Biscoitos ou bolo ou pão com manteiga	50g
Vitamina ou mingau (pastosa, semilíquida ou líquida)	200ml

JANTAR	PORÇÃO
Prato proteico (bovinos, suínos, aves, peixes, ovos)	120g
Arroz	250g
Feijão	150g
Guarnição (vegetais A, B, C, cozidos, refogados ou purês)	100g
Refresco	200ml
SOBREMESA: Fruta ou doce	50g



Pregão Presencial SRP 063/2021

CEIA	PORÇÃO
Suco ou chá ou mingau ou vitamina	150ml
Pão ou biscoito com manteiga ou bolo	50g
Vitamina ou mingau (pastosa, semilíquida ou líquida)	200ml

- A sopa¹ poderá ser servida 02 vezes por semana ou conforme solicitação da nutricionista CONTRATANTE.
- O arroz poderá ser substituído por macarrão quando solicitado pela CONTRATANTE.
- Em casos excepcionais a fruta do almoço poderá ser substituída por suco de fruta natural quando solicitada pela CONTRATANTE
- A consistência das dietas seguirá as orientações do item 6.5.1

6.10. PACIENTES INFANTIS

6.10.1 Dieta livre, branda e pastosa

DESJEJUM	PORÇÃO
Pão com manteiga	1 und (50g)
Café com leite ou achocolatado ou vitamina	200 ml

COLAÇÃO	PORÇÃO
Suco de frutas natural ou fruta	200ml/1und

ALMOÇO	PORÇÃO
Prato proteico (bovinos, suínos, aves, peixes, ovos)	120g
Arroz	250g
Feijão	150g
Guarnição (vegetais A, B, C, cozidos, refogados ou purês)	100g
Refresco	200ml
SOBREMESA: Fruta ou doce	50g

LANCHE	PORÇÃO
Pão ou biscoito com manteiga	50g
Café com leite	200ml
Vitamina ou mingau (pastosa, semilíquida ou líquida)	200ml

JANTAR	PORÇÃO
Prato proteico (bovinos, suínos, aves, peixes, ovos)	120g
Arroz	250g
Feijão	150g
Guarnição (vegetais A, B, C, cozidos, refogados ou purês)	100g
Refresco	200ml
SOBREMESA: Fruta ou doce	50g

CEIA	PORÇÃO
Suco ou achocolatado	200ml + 40g / 200ml



Pregão Presencial SRP 063/2021

- A sopa¹ poderá ser servida 02 vezes por semana ou conforme solicitação da nutricionista da CONTRATANTE.
- O arroz poderá ser substituído por macarrão quando solicitado pela CONTRATANTE.
- Em casos excepcionais a fruta do almoço poderá ser substituída por suco de fruta natural quando solicitada pela CONTRATANTE
- A consistência das dietas seguirá as orientações do item 6.5.1

6.10.4 REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

DESJEJUM	PORÇÃO
Pão com manteiga	1und (50g)
Café com leite	200ml

ALMOÇO	PORÇÃO
Salada crua (vegetal A e/ou B in natura)	60g
Prato proteico (bovinos, suínos, aves, peixes, ovos)	130g
Arroz	250g
Feijão	150g
Guarnição (massas, farofas, purês, cremes, vegetais A, B, C cozidos)	100g
Refresco	200ml
SOBREMESA: Fruta ou doce	50g

LANCHE	PORÇÃO
Pão ou biscoito com Manteiga ou bolo	50g
Café com leite	200ml

JANTAR	PORÇÃO
Salada crua (vegetal A e/ou B in natura)	60g
Prato proteico (bovinos, suínos, aves, peixes, ovos)	130g
Arroz	250g
Feijão	150g
Guarnição (massas, farofas, purês, cremes, vegetais A, B, C cozidos)	100g

CEIA	PORÇÃO
Pão ou Biscoito com Manteiga ou Bolo ou Canjica	50g
Café ou chá	150ml

6.10.4.1. Dos componentes alimentares para acompanhantes e funcionários

a) ENTRADA – Será composta de saladas de vegetais do tipo A (abobrinha, acelga, agrião, alface, berinjela, brócolis, chicória, cebola, maxixe, pepino, pimentão, rabanete, repolho, rúcula e tomate), B (abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, quiabo, e vagem): A (40%): abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, berinjela, brócolis, chicória, cebola, coentro, cebolinha, maxixe, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, tomate; B (60%): abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo, quiabo, vagem.

b) PRATO PRINCIPAL - Será composto por 01 porção sendo servido 01 opção proteica para suínos ou peixes, sendo considerado opção frango grelhado ou ovo.



Pregão Presencial SRP 063/2021

- **Carne Bovina** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:
 - Assados – Carne tipo: Lagarto ou contra-filé;
 - Grelhados – Carne tipo: Alcatra ou lagarto;
 - Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista), coxão duro, alcatra ou chã de dentro ou patinho;
 - Bife à Milanesa – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;
 - Bife de Panela ou Rolê- Carne tipo: Alcatra ou coxão duro ou chã de dentro ou patinho;
 - Picado – Carne tipo: Alcatra ou coxão duro ou chã de dentro;
 - Carne moída com, no máximo, 10% de gordura – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;
 - Espeto – Carne tipo: Contra-filé e alcatra;
 - Estrogonofe – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro.
 - **Carne Suína** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:
 - Assados – Carne tipo: Lombo ou pernil;
 - Grelhados – Carne tipo: Bisteca.
 - **Aves (Frango)** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:
 - Assados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
 - Ensopados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
 - Filé – Tipo: Peito;
 - Estrogonofe – Tipo: Peito;
 - Espeto – Tipo: Peito;
 - Filé de Frango à Milanesa – Tipo: Peito.
 - **Pescados (Peixes)** – Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:
 - Filé sem espinhas – Peixe Tipo: Merluza ou Pescada Branca ou Badejo;
 - Postas – Peixe Tipo: Robalo, Badejo, Pescada ou Dourado.
 - **Vísceras** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:
 - Ensopados – Tipo: Fígado (Bife ou ensopado).
 - **Variações** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:
 - Feijoada – Tipo: Charque, linguiça calabresa, lagarto, chã de dentro, ou alcatra. Na preparação do referido prato deverá conter, no mínimo, 03 (três) tipos de variações, sendo o charque e a linguiça-calabresa componentes obrigatórios;
 - Cozido – Tipo: Charque, lagarto, chã de dentro ou alcatra. Acompanhado de pirão e legumes: abóbora, batata inglesa, cenoura, chuchu, couve, repolho, maxixe, banana da terra, etc.
 - Nos dias em que a preparação for feijoada também deverá haver feijão comum e a opção será carne branca;
- Observação:** Todos os componentes do **PRATO PRINCIPAL** deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal –



Pregão Presencial SRP 063/2021

SIF, bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da ANVISA.

c) ACOMPANHAMENTO – Será composto dos seguintes itens:

- Arroz – Qualidade: Agulhinha tipo 1;
- Feijão – Qualidade: Carioquinha, mulatinho, feijão preto
- Macarrão – Qualidade: Espaguete fino, talharim, etc.
- Legumes cozidos, farofa, purê, massas diversas, suflês e tortas salgadas de legumes.

d) BEBIDAS – Poderá ser composto por um dos seguintes itens:

- Xaropes ou suco em pó – Sabores: Caju, goiaba, maracujá, manga, laranja, abacaxi, guaraná natural e groselha.

e) SOBREMESAS – Poderá ser composto por um dos seguintes itens:

- Sobremesas: Frutas (sazonais): Laranja, tangerina, banana-prata, manga, melão, mamão, melancia ou abacaxi ou doces.

7 OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

7.1 Critérios obrigatórios de **recebimento** de gêneros alimentícios, materiais e outros, que deverão ser observados pela CONTRATADA:

7.1.1 SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DOS VEÍCULOS DOS FORNECEDORES:

- a) Não é permitido o transporte de pessoas no mesmo compartimento onde são transportados os gêneros alimentícios dentro do veículo;
- b) Para o transporte de gêneros congelados deverá ser utilizado transporte que possua sistema de temperatura adequado ao transporte desses itens;
- c) É necessária a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- d) É necessária a Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- e) Observar a integridade e a higiene da embalagem;
- f) Observar a adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado, servindo esta orientação para alimentos refrigerados e congelados;
- g) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- h) A entrega dos gêneros alimentícios na unidade hospitalar só será realizada mediante a entrega da nota fiscal, cuja cópia deverá ser entregue ao responsável pela CONTRATANTE na referida unidade, para efeitos de controle da procedência de produtos;
- i) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- j) A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Unidade de Alimentação e



Pregão Presencial SRP 063/2021

Nutrição – UAN, deve ser observado o horário de recebimento de mercadorias estabelecido pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

7.1.2 RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS, ENTRE OUTROS):

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

b) Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes conforme tabela abaixo:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até – 15°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumado	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

7.1.3 RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

a) Deverá ser observada tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

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

c) Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros conforme tabela abaixo:

Hortifrutigranjeiros Pré-processados congelados	18°C com tolerância até 15°C
Hortifrutigranjeiros Pré-processados resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros Pré-processados in natura	Temperatura ambiente

7.1.4 RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

a) Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

b) Deverá ser conferido rigorosamente:

- O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas;

c) Temperatura recomendada para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios, etc.).	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente



Pregão Presencial SRP 063/2021

7.1.5 RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

- a) Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;
- b) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetosestranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.
- c) A temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis é a temperatura ambiente;

7.1.6 RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

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

7.2 Critérios obrigatórios de armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros, que deverão

ser observados pela CONTRATADA

7.2.1 Deverão ser observados:

- a) Não manter caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados de polipropileno ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;
- f) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, obedecendo ao PEPS (Primeiro que entra, Primeiro que sai) ou PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai);
- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- i) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com arrumação em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;



Pregão Presencial SRP 063/2021

- k)** Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- l)** Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- m)** Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- n)** Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- o)** Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- p)** Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- q)** Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- r)** Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- s)** É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- t)** Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 24 horas (bovinos e aves) e por até 12 horas para os pescados;
- u)** Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento, desde que devidamente etiquetados;
- v)** Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- w)** Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

7.3. Pré-preparo e preparo dos alimentos

7.3.1 A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- a)** Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- b)** Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- c)** Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;



Pregão Presencial SRP 063/2021

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

7.4 Higienização dos Alimentos

7.4.1 REGRAS BÁSICAS:

- a)** Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- b)** Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- c)** Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- d)** As portas das geladeiras, freezers ou das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- e)** Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos); Utilizar água potável;
- f)** Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- g)** Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- h)** Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico



Pregão Presencial SRP 063/2021

ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6° C.

7.4.2. HORTIFRUTIGRANJEIROS

- a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada a 200 a 250 ppm, no mínimo por 15 minutos;
- b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10° C;
- d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

7.4.3. CEREAIS E LEGUMINOSAS

- a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

7.5. PORCIONAMENTO

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

7.5.2. As refeições para pacientes deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em bandejas/quentinhas descartáveis de poliestireno expandido (EPS, com tampa não conjugada, capacidade aproximada de 750ml); devendo ser aprovado pela CONTRATANTE antes de sua utilização;

7.5.3. As refeições para pacientes pediátricos deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em bandejas/quentinhas descartáveis de poliestireno expandido (EPS), com tampa não conjugada, capacidade aproximada de 750 ml; devendo ser aprovado pela CONTRATANTE antes de sua utilização;

7.5.4. As saladas cruas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 200 ml, devendo ser aprovado pela CONTRATANTE antes de sua utilização;

7.5.5. As refeições para funcionários e acompanhantes deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em pratos individuais, com talheres em aço inox.

7.5.6. Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

7.6. SUPLEMENTO ALIMENTAR e KIT LANCHE;

7.6.1 – SUPLEMENTO ALIMENTAR

Item	Quantidade Estimada/Ano	Especificação
01	3650 DOSES	Fórmula Infantil para Lactentes de 0 a 6 meses de idade. Com prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos. Não contém glúten. Soro de leite desmineralizado*, lactose, oleína de palma, leite desnatado*, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, galactooligosacarídeos, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de cálcio, fosfato de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio e selenato de sódio), frutooligosacarídeos, maltodextrina, óleo de peixe, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila,



Pregão Presencial SRP 063/2021

		nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina), L-fenilalanina, óleo de Mortierella alpina, taurina, mio-inositol, L-histidina, nucleotídeos (citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de guanosina 5 monofosfato), bitartarato de colina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e acidulantes hidróxido de potássio e ácido cítrico.
02	7300 DOSES	Fórmula à base dieta polimérica nutricionalmente completa para pacientes pediátricos com idades compreendidas a partir de 6 meses de vida, com dupla utilização como uma bebida suplemento nutricional oral e um tubo de alimentação enteral. É apropriado para crianças com desnutrição infantil (doença primária ou secundária), por exemplo: • doença / trauma Critical / queimaduras / lesão (sem GI Impairment) • A fibrose cística (com suplementos de enzimas pancreáticas) • Câncer e terapias contra o câncer (sem GI Impairment) • Outras condições crônicas, por exemplo, cardíacas, renais e doenças neurológicas. A reconstituição padrão de Nutren Junior é 1kcal/ml, no entanto, 1.5kcal/ml pode ser reconstituída para pacientes com necessidades de alto teor calórico e/ ou restrição de líquidos. A distribuição de energia reconstituído de Nutren Junior é 12% de proteína, 36% de lipídios e 52% de carboidratos. Ele fornece uma combinação equilibrada de proteína de soro de leite 50% e 50% de caseína, contém dois probióticos, uma mistura de prebióticos e é lactose e sem glúten. Nutren Júnior atende às necessidades de micronutrientes da maioria dos pacientes pediátricos em 1000kcal (idades 1-3) ou 1500kcal (idades 4-8). É fácil de misturar e fornece suporte nutricional flexível. A segurança e eficácia de Nutren Júnior pó foi confirmada num estudo clínico. Nutren Junior está disponível no sabor baunilha em pó de sabor agradável.

7.6.2 – KIT LANCHE

Item	Quantidade Estimada/Ano	Especificação – KIT LANCHE
01	5400	1 bebida láctea em caixinha UHT 200 ml ou Suco tetra pack 200ml; 1 Bolo individual 27g; 1 Biscoito salgado 27g; 1 Geleia de frutas 15g; 1 fruta.

7.6.4. Acondicionamento

7.6.4.1. Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo: nome do paciente, enfermagem, data de nascimento do paciente, leite e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE;

7.6.4.2. CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS LIVRES E ESPECÍFICAS:

a) No Desjejum:

- Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas pela NBR, com capacidade de 200 ml;
- Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

b) No Almoço e Jantar:

- Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em bandejas/quentinhas descartáveis conforme descrito no item 7.1.6 e conforme Encarte F;



Pregão Presencial SRP 063/2021

- Sopa dos lactentes e dieta líquida, deverão ser acondicionadas em copo descartável com tampa;
- O suco, vitaminas, chás, etc., deverão ser servidos em copo descartável, com capacidade de 200 ml;

c) Quanto à Sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

Observação: A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente;

7.7. Distribuição das Refeições

7.7.1. Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana;

7.7.2. Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por no máximo 03 horas;

7.7.3. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas;

7.7.4. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registradas em impressos próprios pela CONTRATADA;

7.7.5. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e Lactário, destinada a pacientes (adultos e crianças), acompanhantes, deverá ser servida em recipientes descartáveis identificadas com etiquetas adesivas com: nome do paciente, enfermaria, leito e dieta oferecida conforme padronização da CONTRATANTE.

7.7.6. Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar modificação no padrão das etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.

7.7.7. A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

8. HIGIENIZAÇÃO

8.1 Higiene Pessoal

8.1.1 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- b) Fazer a barba diariamente;
- c) Não aplicar maquiagem em excesso;
- d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- e) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- f) Manter os sapatos e botas limpas;
- g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- h) Manter a higiene adequada das mãos;
- i) Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria nº 930 de 27/08/92, Ministério da Saúde.



Pregão Presencial SRP 063/2021

- j) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo ser descartadas ao final do procedimento;
- k) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, no porcionamento das dietas, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);
- l) Não usar joias, bijuterias, relógio, perfumes e outros adereços.

8.2 Higieneização das Instalações

8.2.1 A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, Lactário, equipamentos, copas, refeitórios.

8.2.2 Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE e devem possuir registro atualizado no Ministério da Saúde, atendendo a legislação vigente;

8.2.3 O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

8.2.4 Realizar higienização nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias após o uso diário.

8.2.5 Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

8.2.6 A higienização do refeitório será de responsabilidade da empresa a ser contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

8.2.7 A CONTRATADA deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

8.2.8 O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

LOCAL	FREQUENCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente	Detergente caústico e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diariamente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Quinzenalmente	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	Quinzenalmente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de Apoio	Após a utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desencrostante

8.3 Higieneização dos Equipamentos e Utensílios



Pregão Presencial SRP 063/2021

8.3.1 Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso com detergente neutro, e semanalmente com desencrostante e o enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ou 250 ppm de cloro ativo;

8.3.2 As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados com detergente sanitizante próprio;

8.3.3 As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;

8.3.4 O local de preparação dos alimentos deverá estar rigorosamente higienizado antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e após enxágüe álcool a 70%;

8.3.5 Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

8.3.6 Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;

8.3.7 Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que o mesmo atingir 75% da sua capacidade.

8.3.8 Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "crosshatch". Deverá ser descartado após sua utilização.

8.3.9 O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas (lavagem manual)	Após o uso	Detergente sanitizante, álcool Na 70% GL
Placas, formas, assadeiras, etc. (Lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm ou álcool 70% GL
Chapa	Após o uso	Desencrostante e desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desencrostante
Forno	Diário e após o uso	Desencrostante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro Ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro Ativo
Máquinas (cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes, outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro Ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro Ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Geladeiras	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Freezer	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo



Pregão Presencial SRP 063/2021

Caixas de polietileno e grades	De acordo com a utilização	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo e desencrostante
Exaustão (colmeias, coifas), Telas	Semanal	Desencrostante, detergente neutro e desinfetante clorado
Lixeiras	Diariamente	Desencrostante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm

8.4 Controle integrado de pragas

8.4.1 Realizar desinsetização e desratização, quadrimensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas da cozinha, sem ônus ao CONTRATANTE e no caso de ineficácia, comprometer-se a repetir a operação. A mesma deverá ser efetuada por empresa comprovadamente especializada no ramo e após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

9. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (SND)

9.1. Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente e determinações da CONTRATANTE;

9.2. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

9.3. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

9.4. Responsabilizar-se pela limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha. O funcionário envolvido na realização desta atividade não poderá ser o mesmo que executa a higienização de utensílios destinados a produção e distribuição de alimentos. Será exigida a preparação adequada para proteção do empregado durante esta atividade (luvas de borracha, máscara e avental de napa).

9.5. Responsabilizar-se pelo abastecimento de gás, para uso exclusivo da cozinha na execução do serviço contratado.

10. EQUIPE DE TRABALHO

10.1. O serviço prestado deverá ser supervisionado por Nutricionista Responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 13.303/2016 e Resolução CFN nº 204/98;

10.2. Manter quadro de pessoal em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas e escopo do serviço, para que os horários das refeições e dietas sejam obedecidos conforme Termo de Referência;

10.3. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos de nutrição envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionista – CRN;

10.4. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo de todos os seus funcionários em serviço nas dependências do CONTRATANTE;



Pregão Presencial SRP 063/2021

10.5. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;

10.6. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI'S) específicos para o desempenho das suas funções:

a) A CONTRATADA deverá fornecer aos seus empregados os uniformes completos e padronizados pela empresa. O vestuário deverá sempre estar em bom estado de conservação e higiene, bem passado, limpo, sem rasgos, manchas, furos ou partes descosturadas;

b) A CONTRATADA deverá fornecer aos seus empregados: avental, jaleco, calça, blusa, calçado fechado antiderrapante e/ou bota antiderrapante, touca, báculo ou qualquer peça similar incluindo ainda, rede de malha fina e/ou touca descartável para proteção total dos cabelos;

c) A CONTRATADA deverá fornecer ainda aos seus empregados: luvas, toucas, máscaras, aventais em tecido e aventais impermeáveis, luvas de borracha (para limpeza), luvas de malha de aço (para manipulação de carnes cruas), luvas térmicas, isolantes térmicos (quente/frio); e o que for necessário ao trabalho e a proteção individual, conforme legislação vigente.

10.7. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos empregados sendo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido, a especificação do equipamento destinado a cada um e a assinatura do mesmo;

10.8. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

10.9. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por rede, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e maquiagem;

10.10. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

11. PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

11.1. Cardápios

11.1.1 Elaborar cardápios mensais de dietas gerais e especiais para pacientes adultos, pediatria, funcionários e acompanhantes, calculados e equilibrados nutricionalmente, submetendo-os à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 dias de sua utilização;

11.1.2. Fornecer o cardápio semanal completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;

11.2. Fornecimento, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque

11.2.1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas e impostos. A água utilizada para o preparo das refeições deve ter potabilidade comprovada e ser da responsabilidade da CONTRATANTE o contínuo fornecimento.



Pregão Presencial SRP 063/2021

11.2.2. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, temperatura, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observando as exigências vigentes;

11.2.3. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da CONTRATANTE;

11.2.4. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

11.2.5. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "percapitas" necessárias e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

11.2.6. Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo da unidade de alimentação até o local apropriado, cedido pelo CONTRATANTE;

11.2.7. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação vigente;

11.2.8. Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

11.2.9. Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

11.2.10. Estocar em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

11.2.11. Garantir à alimentação as condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com a legislação vigente (ANVISA);

11.2.12. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e os mesmos procedimentos dos dias úteis, durante os finais de semana e feriados.

11.3. Preparo e Fornecimento

11.3.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes, funcionários e acompanhantes.

11.3.2. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias e dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança previstos na legislação vigente.

11.3.3. Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo; a temperatura superior a 65°C para alimentos quentes e 10°C para saladas e sobremesas, até o momento de serem servidos.

11.3.4. Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para fornecimento em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

11.3.5. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus, em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento do fornecimento.



Pregão Presencial SRP 063/2021

11.3.6. Utilizar água mineral para a diluição de sucos.

11.3.7. Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre coberto com tampas ou filmes plásticos transparentes.

11.3.8. Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo CONTRATANTE.

11.3.9. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo CONTRATANTE, obedecendo às disposições legais.

11.3.10. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises de temperatura.

11.3.11. Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes e funcionários, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios usados (pratos e talheres)

11.3.12. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas aos acompanhantes e residentes, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório.

11.4. Higienização

11.4.1. Atender o que dispõe a legislação vigente, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”.

11.4.2. Manter absoluta higiene, de acordo com a legislação vigente, no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.

11.4.3. Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.

11.4.4. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados pela ANVISA

11.4.5. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes de boas práticas.

11.4.6. A higienização do refeitório (mesas, cadeiras, balcões de distribuição, piso, parede, pias, janelas, portas, luminárias e teto) da unidade, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local para descarte é de responsabilidade da CONTRATANTE.

11.4.7. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental.

11.4.8. Remover para locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária.



Pregão Presencial SRP 063/2021

11.4.9. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

11.4.10. Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, Lactário e Unidades de Internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar.

11.4.11. Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços a serem contratados descritos neste Termo de Referência.

11.4.12. Proceder a higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, e demais unidades que compõem o SND), dentro das normas sanitárias vigentes.

11.4.13. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

11.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

11.5.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

11.5.2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da legislação vigente Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do CONTRATANTE, relativos a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

11.6. Situações de Emergência

11.6.1. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

11.7. Suplementares

11.7.1. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

11.7.3. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato a ser firmado. A CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da empresa a ser CONTRATADA.

11.7.8. Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato

11.7.9. Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

11.7.10. Re-executar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

12. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS



Pregão Presencial SRP 063/2021

12.1. Uso Racional da Água

12.1.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas.

12.1.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

12.1.3. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água.

12.1.4. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

12.1.5. Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

12.2. Eficiência Energética

12.2.1. A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001).

12.2.2. Deve ser verificado na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

12.2.3. Toda instalação (elétrica, gás, etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

12.2.4. Verificar periodicamente o sistema de refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada.

12.2.5. Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias.

12.2.6. Providenciar de imediato o conserto de equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.

12.2.7. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

12.2.8. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

12.3.1. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas.

12.4. Produtos Biodegradáveis

12.4.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.



Pregão Presencial SRP 063/2021

12.4.2. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.

12.4.3. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

12.4.4. Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

13. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

13.1. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos neste Termo de Referência.

14. DA VIGÊNCIA

14.1. O termo inicial da vigência será a data de sua assinatura e vigorará por até **12 (doze)** meses, podendo, a critério da Secretaria Municipal de Saúde, ser alterado ou ter vigência prorrogada mediante termo aditivo a ser estabelecido por igual período, permitida a sua extensão até 60 (sessenta) meses, desde que haja vantagem e conveniência para a Administração.

14.2. Não se admitirá reajuste de preços, salvo no caso de prorrogação do contrato após 12 (doze) meses de vigência, com observância do interregno mínimo de 12 (doze) meses a contar da data do orçamento a que a proposta se referir. Neste caso, o reajuste será atualizado pelo Índice de Preços ao Consumidor (INPC), ou de outro índice que venha substituí-lo oficialmente.

14.3. No caso do contrato ultrapassar o exercício financeiro, a indicação do crédito orçamentário e do respectivo empenho para atender a despesa relativa ao exercício futuro será formalizada por apostilamento, salvo se houver saldos em restos a pagar.

15. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.1. Apresentar no mínimo 01(um) Atestado de Capacidade Técnica, em nome da empresa em original ou cópia autenticada em cartório, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove já ter prestado serviços de alimentação, que comprove a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível, em características com o objeto a ser contratado e devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionista da Pessoa Jurídica.

15.2. Certificado de Registro do Conselho Regional de Nutricionista da Pessoa Jurídica com dados do Responsável(eis) técnico(s), expedida pelo Conselho Regional de Nutrição.

15.3. Comprovar que possui, no mínimo, 01(um) profissional nutricionista responsável técnico, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionista (CRN), podendo ser um profissional empregado da empresa ou profissional sócio, diretor ou proprietário, ou profissional antônimo que presta serviço à contratada mediante contrato de prestação de serviços.

15.4. Alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária do Município sede da CONTRATADA.



Pregão Presencial SRP 063/2021

16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 16.1.** São obrigações da empresa CONTRATADA, além de outras já previstas neste Termo de Referência.
- 16.2.** Responsabilizar-se pelos riscos de acidentes de trabalho e pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- 16.3.** Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços a serem contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;
- 16.4.** Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto a ser contratado;
- 16.5.** Manter, durante toda a execução do contrato a ser firmado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições habilitatórias;
- 16.6.** Comunicar a CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa após a assinatura do contrato a ser firmado, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente registrado no órgão fiscalizador competente;
- 16.7.** Manter a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato a ser firmado, encaminhando a CONTRATANTE a comprovação do pagamento das obrigações do mês anterior no mês subsequente ao do vencimento de cada fatura;
- 16.8.** Encaminhar ao final de cada mês a medição dos serviços prestados para análise, avaliação e aprovação pela CONTRATANTE;
- 16.9.** A Empresa a ser CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como demais obrigações previstas neste termo de referência, que deverá ser parte integrante e indissociável do contrato a ser celebrado;
- 16.10.** A CONTRATADA deverá empregar pessoal preparado para o desempenho das funções e, ainda mantê-los, devidamente identificados por crachá, sujeitando-os às normas disciplinares da CONTRATANTE;
- 16.11.** Deverá a empresa a ser CONTRATADA, supervisionar e orientar seus empregados, mantendo entendimento com o CONTRATANTE, visando o fiel desempenho das atividades contratadas, observando sempre os critérios de qualidade dos serviços a serem prestados;
- 16.12.** A Empresa a ser contratada responderá por quaisquer danos que venham a ser causados por seus prepostos, empregados ou supervisores, a terceiros ou o próprio contratante, ou pela omissão dos mesmos no desempenho de suas tarefas, desde que fique realmente comprovada a responsabilidade;
- 16.13.** A Empresa a ser contratada não poderá, sob qualquer pretexto, transferir a outrem os serviços a serem contratados, no todo ou em parte;

17. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 17.1.** Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao armazenamento de gêneros, preparo e distribuição das refeições;



Pregão Presencial SRP 063/2021

17.2. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, residentes e acompanhantes, elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias;

17.3. Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos exigidos e as faturas aprovadas da prestação de serviços;

17.4. Comunicar por escrito à empresa a ser CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

17.5. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa a ser CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;

17.6. Fornecer os dados técnicos e esclarecimentos solicitados pela empresa a ser CONTRATADA, em tempo hábil, de forma a não comprometer a execução do objeto contratual;

17.7. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições e preços pactuados;

17.8. Notificar à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do contrato, fixando prazo para a sua correção;

17.9. Assegurar o livre acesso aos empregados da CONTRATADA nos locais de trabalho.

18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. As despesas decorrentes da contratação poderão correr pelas seguintes dotações orçamentárias:

MAC; ROYATES, RT

19. DA FISCALIZAÇÃO

19.1. A Fiscalização do referido INSTRUMENTO será exercida **Secretaria Municipal de Saúde**.

19.2. O FISCAL, que será nomeado por **Portaria** em até 05 dias úteis, após a publicação do resultado da licitação.

20. DA VISTORIA

20.1. O licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes.

20.2. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência da execução do serviço.

21. DAS PENALIDADES

21.1. Serão aplicadas à CONTRATADA, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as penalidades conforme a seguir:

21.1.1. Multa por Descumprimento de Prazos

21.1.1.1. Na hipótese da CONTRATADA não prestar o objeto contratado no prazo estabelecido, caracterizar-se-á atraso, e será aplicada multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação;



Pregão Presencial SRP 063/2021

21.1.1.2. O CONTRATANTE, a partir do 10º (décimo) dia de atraso, poderá recusar o objeto contratado, ocasião na qual será cobrada a multa relativa à recusa e não mais a multa diária por atraso, ante a inacumulabilidade da cobrança;

21.1.1.3. Em caso de recusa do objeto contratado, aplicar-se-á multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação;

21.1.1.4. Entende-se configurada a recusa quando ocorrer o descumprimento dos prazos estabelecidos no subitem deste Termo de Referência.

21.1.1.5. Caso a CONTRATADA não atenda aos demais prazos e obrigações constantes neste Termo de Referência, aplicar-se-á multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia, limitada a 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação.

Autor do Projeto: _____
Marcelus Argento de Araújo
Subsecretario Administrativo

Responsável Técnico pelas especificações do Objeto:

Elisangela Cruz
Nutricionista do HMVSB

Projeto Autorizado por: _____
Sandra Castelo Branco Gomes
Secretário Municipal de Saúde



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO I

TABELAS DE COMPONENTES E GRAMAGENS

Quadro 1 (A, B e C) – Acompanhantes e Funcionários

A) REFEIÇÕES			DEJEJUM
Nº de Ordem	Alimento e/ou Preparação	Und	Quantidade Preparada
I	Café c/ leite ou leite puro (c/ou s/ açúcar/adoçante)	ml	200
	Pão salgado ou doce c/ margarina	g	50/10
B) REFEIÇÕES			ALMOÇO
Nº de Ordem	Alimento e/ou Preparação	Und	Quantidade Preparada
I	CARNES:		
	Bovina de 1ª Qualidade	g	130
	Frango: Coxa, Sobrecoxa	g	200
	Filé	g	130
	Peixes (file)	g	130
	Peixes (postas)	g	160
	Fígado	g	130
II	GUARNIÇÃO: Vegetais A, B e C (saladas, soufflés, purês, etc...) ou macarrão ou farofa	g	100
	Arroz	g	250
	Feijão	g	150
	Refresco	ml	200
	Doce ou Frutas	g	50
C) REFEIÇÕES			JANTAR
Nº de Ordem	Alimento e/ou Preparação	Und	Quantidade Preparada
I	CARNES:		
	Bovina de 1ª Qualidade	g	130
	Frango: Coxa, Sobrecoxa	g	200
	Filé	g	130
	Peixes (file)	g	130
	Peixes (postas)	g	160
	Fígado	g	130
II	GUARNIÇÃO: Vegetais A, B e C (saladas, soufflés, purês, etc...) ou	g	100



Pregão Presencial SRP 063/2021

	macarrão ou farofa.		
	Arroz	g	250
	Feijão	g	150
	Refresco	ml	200
	Doce ou Frutas	g	50

Observação

A margarina deverá ser fornecida em embalagem individual e industrializada de 10g;

O requeijão deverá ser fornecido em embalagem individual e industrializada de 18 ou 20g;

O açúcar deverá ser fornecido em embalagem individual e industrializada de 8 ou 10g;

Sal deverá ser fornecido em embalagem individual de 8 ou 10g;

Caso a fruta servida seja melancia ou melão percapita deverá ser de 250g

Quadro 2 (A, B) - Pacientes Adultos: Dietas Normal/Branda/Pastosa (Hipossódica, Constipante, Laxante, etc.)

A) REFEIÇÕES			DEJEJUM	CEIA
Nº de Ordem	Alimento e/ou Preparação	Und	Quantidade Preparada	
I	Café c/ leite ou leite puro (c/ ou s/ açúcar)	ml	200	200
	Pão c/ ou s/ margarina ou geléiaOU	g	50/10	
	Biscoito ou torrada c/ ou s/ margarina ou geléia OU	g	50/10	50/10
	Bolo ou torta ou pão de ló OU	g	50	50
	Mingau OU	ml	200	200
III	Suco de fruta OU	ml	200	200
	Ou vitamina	ml	200	200
	Ou fruta	g	140	140

Observação:

O biscoito poderá ser simples ou caseiro;

O leite poderá ser achocolatado;

Caso a fruta servida seja melancia ou melão per capita deverá ser de 250g.

B) REFEIÇÕES			ALMOÇO E JANTA
Nº de Ordem	Alimento e/ou Preparação	Und	Quantidade Preparada
I	Vegetais A, B e C	g	100



Pregão Presencial SRP 063/2021

II	Cereal (arroz)	g	250
	Ou macarrão	g	100
III	Feijão	g	150
IV	Carnes:		
	Bovina de 1ª Qualidade Magra	g	120
	Ou frango: Coxa, sobrecoxa	g	200
	Filé	g	120
	Ou peixes: file	g	120
	Postas	g	140
	Ou fígado	g	120
V	Refresco	ml/g	200

Quadro 3 (A, B) - Pacientes pediátricos: Dietas Normal/Branda/Pastosa (Hipossódica, Constipante e Laxante)

A) REFEIÇÕES			DEJEJUM	CEIA
Nº de Ordem	Alimento e/ou Preparação	Und	Quantidade Preparada	
I	leite puro ou café com leite	ml	200	200
	Pão c/ ou s/ margarina OU	g	50/10	
II	Biscoito ou Torrada c/ ou s/margarina OU	g	50/10	50/10
	Bolo OU	g	50	50
	Mingau OU	ml	200	200
	Salada de Fruta OU	g	-	150/50
III	Suco de fruta OU	ml	200	200
	Ou vitamina	ml	200	200
	Ou fruta	g	50	50

B) REFEIÇÕES			ALMOÇO E JANTA
Nº de C Ordem	Alimento e/ou Preparação	Und	Quantidade Preparada
I	Vegetais A, B e C	g	100
II	Cereal (arroz)	g	250
	Ou macarrão	g	250
III	Carnes:		
	Bovina de 1ª Qualidade Magra	g	100
	Ou frango: Coxa, sobrecoxa	g	150



Pregão Presencial SRP 063/2021

	Filé	g	100
	Ou peixes: file	g	100
	Postas	g	120
	Ou fígado	g	100
V	Refresco	ml/g	200

Quadro 4 (A, B, C, D, E, F) - Dietas de Restrição Dietas para Diabéticos/Hipocalórica

Padrão: 1200 kcal, 1400 kcal, 1600 kcal, 1800 kcal e 2000 kcal

Consistência: Normal/branda/pastosa

A) REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO OU LANCHE	CEIA
Nº de Ordem	Alimento e/ou Preparação	UND	Quantidade Preparada		
I	Café c/ leite desnatado c/ adoçante	ml	250	250	250
II	Pão francês integral c/ manteiga s/ sal ou geleia dietética	g	30/05/10		
	Biscoito integral c/ ou s/ sal ou torrada de pão integral c/ ou s/ sal c/ manteiga ou geleia dietética	g	30/05/10		
III	Mingau com leite desnatado	g	300		
	Banana cozida	g	100		
	Inhame ou aipim	g	150		
	Cuscuz de milho	g	80		
	Arroz Integral	g	-		
IV	Queijo branco pobre em gordura c/ ou s/ sal	g	30		
V	Suco de frutas com biscoito integral	ml	-	200/30	200/30
	ou frutas	g	140	140	140
	ou salada de frutas	g	200	200	200
	ou iogurte dietético	g	-	200	200
	ou Mingau com leite desnatado	ml	-	-	300

Observação:

O valor calórico da dieta poderá ser alterado, conservando-se o percentual glicídico em torno de 50% a 55% (acréscimo ou redução de alimento bem como adição de produtos dietéticos não implicará, neste caso, em alteração do preço da dieta).



Pregão Presencial SRP 063/2021

B) REFEIÇÕES			ALMOÇO E JANTA
Nº de Ordem	Alimento e/ou Preparação	Und	Quantidade Preparada
I	Entrada: Vegetais (saladas cruas)	g	60
II	Carne Bovina de 1ª Qualidade Magra	g	120
	Ou aves: coxa, sobrecoxa	g	200
	Filé	g	120
	Ou peixes: file	g	120
	Postas	g	160
	Ou fígado	g	120
III	Arroz Integral ou Branco	g	100
	Ou massas integrais	g	100
IV	Feijão	g	90
V	Doce ou Fruta	g	80/140

Observação:

Não serão permitidos sucos artificiais ou de polpas congeladas para pacientes;

Essas quantidades poderão sofrer alteração conforme o valor calórico da dieta.

O adoçante deverá ser fornecido em embalagem individual e industrializada de 0,8g

Dieta Hipolipídica

Consistência: Normal/Branda/Pastosa

C) REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO OU LANCHE	CEIA
Nº de Ordem	Alimento e/ou Preparação	UND	Quantidade Preparada		
I	Café c/ leite desnatado	ml	250		
II	Pão integral ou torradas integrais c/ geléia	g	50/10		
III	Mingau	ml	250		
	Biscoito integral com geléia	g	-	-	
	logurte desnatado		-	-	
IV	Queijo branco pobre em gordura	g	30	-	
V	Suco de frutas ou frutas	ml	250/140	250/140	

Observação: O biscoito só será servido no lanche.

D) REFEIÇÕES			ALMOÇO E JANTA
Nº de C Ordem	Alimento e/ou Preparação	Und	Quantidade



Pregão Presencial SRP 063/2021

			Preparada
I	Vegetais A, B e / ou C	g	100
II	Massas integrais ou arroz integral	g	150
III	Carnes:		
	Bovina de 1ª Qualidade Magra	g	120
	Ou frango: Coxa, sobrecoxa	g	200
	Filé	g	120
	Ou peixes: file	g	120
	Postas	g	160
IV	Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha)	g	80
V	Sobremesas: Doce ou Frutas	g	80/140
	Refresco	ml	200

Observação:

As frutas como sobremesas ficam condicionadas as safras.

Dieta Hipoproteica

Padrão: 45 gramas de PTN/dia

Consistência: normal/branda/pastosa

E) REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO OU LANCHE	CEIA
Nº de Ordem	Alimento e/ou Preparação	UND	Quantidade Preparada		
I	Café com leite de vaca integral	ml	200/50		
II	Pão (sem sal) ou torrada c/ geléia	g	50/10		50/10
III	Suco de frutas	ml	-	150	
	ou frutas	g	-	140	140

F) REFEIÇÕES			ALMOÇO E JANTA
Nº de C Ordem	Alimento e/ou Preparação	Und	Quantidade Preparada
I	Arroz	g	100
	Ou macarrão	g	100
II	Carne Bovina de 1ªQualidade/ Frango/Peixe	g	40
III	Vegetais: A, B e C	g	150
IV	Doce ou Fruta	g	80/140

Obs: As frutas deste item poderão sofrer restrições caso a dieta seja pobre em potássio.

Obs: A quantidade de proteína por dia e de líquidos da dieta de restrição poderá ser alterado conforme



Pregão Presencial SRP 063/2021

prescrição da Nutricionista da Contratante, não implicando, neste caso, em alteração de preço.

Obs: Poderá haver adição de feijão.

Quadro 5 – Exemplo de cardápio de Dietas Líquida de Prova, Líquida Completa e Semilíquidas

DIETA LIQUIDA COMPLETA	DIETA SEMILÍQUIDA	DIETA LÍQUIDA RESTRITA
06:00 – Mingau Ralo	06:00 – Mingau	06:00 – Suco de Laranja Coado
09:00 – Suco de Frutas	09:00 – Suco de Frutas com Leite	09:00 – Água de Coco
12:00 – Sopa liquidificada Rala de legumes c/ carne	12:00 – Sopa cremosa de legumes c/carne	12:00 - Caldo Coado de Legumes
15:00 – suco de frutas	15:00 – Vitamina de frutas	15:00 – Suco de melão Coado
18:00 – Sopa Rala de Legumes c/frango	18:00 – Sopa cremosa de legumes c/ frango	18:00 - Caldo Coado de Legumes
21:00 – Leite batido c/ cereal	21:00 – Leite batido c/ cereais	21:00 - Água de Coco
24:00 – Mingau Ralo	24:00 – Mingau	24:00 - Chá

Observações:

Os intervalos para administração dependerão do tipo de dieta, podendo ser de 2/2hs, 3/3hs ou 4/4hs.

As dietas líquidas poderão ser acompanhadas de canudo plástico dobrável ou colher descartável.

O volume mínimo para que seja considerado um (01) horário de dieta líquida é de 150 ml.

Quadro 6 - Fórmulas Lácteas básicas para Alimentação Infantil

DIETAS LACTENTES	COMPOSIÇÃO DA FÓRMULA
LACTENTE 1 (Litro)	150 g de Leite de Vaca em pó Integral
LACTENTE 2 (Litro)	150 g Leite de vaca em pó integral para lactentes no 1º semestre devida, leite de vaca em pó integral para lactentes no 2º semestre devida, fórmula infantil a base de proteína isolada de soja, fórmulainfantil isenta de lactose à base de PLV.

Observação:

Leite de vaca em pó e Leite de Soja será considerado as marcas de melhor qualidade autorizadas pelo SND

Quadro 7 - Frequência de Carnes nos Cardápios de Almoço e Jantar

BOVINA	04 vezes por semana
FRANGO	06 vezes por semana
FIGADO	02 vezes por mês (Revezar com Carne Bovina)
PEIXE	02 vezes por semana
PORCO	01 vez por semana. Só para Acompanhantes e funcionários)

Observações:

Nos dias que a preparação for carne peixe ou porco, a opção será frango ou ovo.

Para pacientes, o fígado deverá ser 01 vez a cada 10 dias.

Quadro 8 - Padronização dos Gêneros Perecíveis

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO
01	Carne Bovina de Primeira	Cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou



Pregão Presencial SRP 063/2021

		resfriada: chã de dentro ou alcatra. NACIONAL.
02	Carne Bovina de Primeira, Moída	Cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou resfriada: chã de dentro ou alcatra. NACIONAL.
03	Carne de Charque	Dianteira. Máximo de gordura permitida 10%.
04	Carcaça de Frango	Congelado, pele s/manchas, peso médio da unidade 1.100 à 1.200g. Máximo de gordura permitida 10%. Nacional
05	Carrê de Porco	Cor branca a rosada, serrado, máximo de gordura permitida 12% gordura, odor característico. Nacional
06	Fígado Bovino	Firme, sem manchas, brilhante, resfriado ou fresco. Nacional.
07	Filé de Peixe	Cor branca ou característica, sólida, bem aderente, cheiro característico, filé c/peso médio 150g: merluza, pescada branca, badejo. Nacional
08	Linguiça Calabresa	De 1ª qualidade, textura firme e no prazo de validade. Nacional.
09	Ovos de Galinha	Tamanho extra no prazo de validade.
10	Peixe em Posta	Limpo, sem cabeça, carne branca, sólida, bem aderente, sem gorduras e vísceras, em postas, com odor característico, dourado. Nacional.
11	Abacate	Casca verde, brilhante, lisa, meio verdoso, grande
12	Abacaxi	Arredondadas e cheias, tenro, meio verdoso e grande
13	Abóbora	Madura, pico de jacaré, polpa vermelha e tenra tamanho
14	Alface	Folha fresca, lisa ou meio crespa, tenra, fechada e sem sujidade.
15	Alho	Tamanho grande, cor roxa e nova.
16	Banana da Terra	Cascas limpas, firmes e cheias, meio maduras, tamanho grande, sem sujidade
17	Banana Prata	Cascas limpas, firmes e cheias, meio maduras, tamanho grande, sem sujidade
18	Batata Doce	Cor roxa ou vermelha, firme, sem manchas, tamanho médio, sem sujidade.
19	Batata Inglesa	Lisa, película fina, bem formada. Tamanho médio, sem sujidade.
20	Beterraba	Tenra, limpa, cor roxa, tamanho médio, sem sujidade.
21	Caju	Sem manchas e machucões, tenro, meio maduro, tamanho médio.
22	Cebola	Firme, cor roxa ou branca tamanho médio, sem sujidade
23	Cebolinha	Folhas verdes e frescas, firmes sem manchas, sem sujidade.
24	Cenoura	Amarela, lisa, firmes, limpas com tamanho grande.
25	Chuchu	Firme, meio verdoso, sem manchas nas cascas, tamanho médio, sem sujidade.
26	Coco-Verde	Cascas aparadas nas extremidades, tamanho médio
27	Coco Ralado	Ralado no dia, partículas finas
28	Coentro	Folhas cheirosas, verdes e frescas



Pregão Presencial SRP 063/2021

29	Cominho	Moído e sem pimenta.
30	Couve Manteiga	Folha lisa e fresca, firme e sem manchas sem sujidade
31	Farinha de Mandioca	Cor creme, torrada e fina sem massa.
32	Feijão Verde	Novo e debulhado
33	Goiabada	Polpa variando do branco (china) ao vermelho, cascas sem manchas meio madura.
34	Inhame	Branco ou roxo, limpo, maduro, sem manchas, cascas desprende facilmente
35	Laranja-Lima	Cascas lisa, firmes, suculentas, meio verdosas, tamanho grande sem sujidade.
36	Laranja-Pera	Cascas lisa, firmes, suculentas, meio verdosas, tamanho grande sem sujidade.
37	Laranja Pokan	Grande e meio madura sem sujidade.
38	Limão	Casca lisa, fina, suculenta, meio verdoso, tamanho grande sem sujidade.
39	Maça	Nacional ou argentina, casca brilhante, vermelha, polpa firme (n.º 120 a 125) sem sujidade
40	Macaxeira/Aipim	Firme, casca se desprende com facilidade, manteiga ou rosa, limpa e nova.
41	Mamão	Casca fina e lisa, firmes sem manchas, havaiano ou comum, meio maduro, tamanho médio.
42	Milho Verde	Meio maduro e de tamanho médio.
43	Maracujá	Cor amarela, polpa com sementes ovais, cheiro característico, casca clara, tamanho médio (100 a 120g), sem sujidade.
44	Massa Puba	Nova e limpa, branca ou amarela.
45	Maxixe	Novo, meio verdoso, tamanho médio, sem sujidade.
46	Melancia	Casca lisa, polpa vermelha, tamanho grande, sem sujidade
47	Melão	Espanhol, sem manchas, meio maduro, tamanho médio, sem sujidade.
48	Pepino	Macio, firme, meio verdoso, liso, tamanho médio sem sujidade
49	Pimentão	Firme, tenro, sem manchas, verde, tamanho grande, sem sujidade.
50	Quiabo	Chifre de bode, fresco, tamanho médio, bem cheios novos, sem sujidade.
51	Repolho	Branco ou roxo, folhas frescas, compactas, tamanho médio.
52	Tomate	Liso, firme, sem manchas, meio maduro, tamanho médio, sem sujidade.
53	Vagem	Nova, tenra, quebrável, sem manchas e firme, sem sujidade.

Quadro 9 - Variação das Preparações dos Cardápios

ESPÉCIE	TIPO/CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÃO
Aves	Peito, coxa ou sobrecoxa de frango	Assado, à caçadora, à passarinha, ensopado, grelhado,



Pregão Presencial SRP 063/2021

		à cubana, dorê, à suprema, fritada ou com diversos molhos, etc.
Pescado	Pescada, cação ou merluza.	Dorê, cozido, ensopado, pirão, moquecaou escabeche, suflê, fritada, etc.
Vísceras	Bife ou isca de fígado.	Com molho, acebolado, etc.
Suína	Pernil ou bisteca (Carré)	Recheado ou ao forno.
Bovina	Patinho ou coxão mole	Bife acebolado, na chapa, parmegiana, role, espeto, rosbife, churrasco, lombo, lombo recheado, assado ou com diversos molhos, etc.



Pregão Presencial SRP 063/2021

PESQUISA DE MERCADO

Nº ORDEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTD	Valor Unitário	Valor Total
1	DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	Und	58.400	R\$ 6,52	R\$ 380.768,00
2	ALMOÇO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	Und	58.400	R\$ 22,17	R\$ 1.294.728,00
3	LANCHE PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	Und	58.400	R\$ 5,50	R\$ 321.200,00
4	JANTAR PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	Und	58.400	R\$ 22,34	R\$ 1.304.656,00
5	CEIA PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	Und	58.400	R\$ 4,74	R\$ 276.816,00
6	DESJEJUM LIVRE/BRANDA	Und	21.900	R\$ 6,23	R\$ 136.437,00
7	COLAÇÃO LIVRE/BRANDA	Und	21.900	R\$ 3,27	R\$ 71.613,00
8	ALMOÇO LIVRE/BRANDA	Und	21.900	R\$ 16,80	R\$ 367.920,00
9	LANCHE LIVRE/BRANDA	Und	21.900	R\$ 5,40	R\$ 118.260,00
10	JANTAR LIVRE/BRANDA	Und	21.900	R\$ 17,09	R\$ 374.271,00
11	CEIA LIVRE/BRANDA	Und	21.900	R\$ 4,86	R\$ 106.434,00
12	DESJEJUM PASTOSA	Und	3.650	R\$ 5,16	R\$ 18.834,00
13	COLAÇÃO PASTOSA	Und	3.650	R\$ 3,25	R\$ 11.862,50
14	ALMOÇO PASTOSA	Und	3.650	R\$ 13,86	R\$ 50.589,00
15	LANCHE PASTOSA	Und	3.650	R\$ 4,76	R\$ 17.374,00
16	JANTAR PASTOSA	Und	3.650	R\$ 13,86	R\$ 50.589,00
17	CEIA PASTOSA	Und	3.650	R\$ 4,32	R\$ 15.768,00
18	DESJEJUM SEMI-LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 5,19	R\$ 18.943,50
19	COLAÇÃO SEMI-LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 3,27	R\$ 11.935,50
20	ALMOÇO SEMI-LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 13,86	R\$ 50.589,00
21	LANCHE SEMI-LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 4,79	R\$ 17.483,50
22	JANTAR SEMI-LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 13,86	R\$ 50.589,00
23	CEIA SEMI-LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 4,34	R\$ 15.841,00
24	DESJEJUM LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 5,19	R\$ 18.943,50
25	COLAÇÃO LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 3,27	R\$ 11.935,50
26	ALMOÇO LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 13,50	R\$ 49.275,00
27	LANCHE LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 4,78	R\$ 17.447,00
28	JANTAR LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 13,78	R\$ 50.297,00
29	CEIA LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 4,34	R\$ 15.841,00
30	KIT LANCHE -1 bebida láctea em caixinha UHT 200 ml ou Suco tetra pack 200ml; 1 Bolo individual 27g; 1 Biscoito salgado 27g; 1 Geleia de frutas 15g; 1 fruta.	Kit	5.400	R\$ 10,78	R\$ 58.212,00



Pregão Presencial SRP 063/2021

31	FÓRMULA INFANTIL para Lactentes de 0 a 6 meses de idade. Com prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos. Não contém glúten. Soro de leite desmineralizado*, lactose, oleína de palma, leite desnatado*, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúrico, alactooligossacarídeos, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de cálcio, fosfato de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio e selenato de sódio), frutooligossacarídeos, altodextrina, óleo de peixe, vitaminas (...)	Dose	3.650	R\$ 4,80	R\$ 17.520,00
32	FÓRMULA À BASE DIETA POLIMÉTRICA nutricionalmente completa para pacientes pediátricos com idades compreendidas a partir de 6 meses de vida, com dupla utilização como uma bebida suplemento nutricional oral e um tubo de alimentação enteral. É apropriado para crianças com desnutrição infantil (...)	Dose	7.300	R\$ 4,80	R\$ 35.040,00
VALOR TOTAL					R\$ 5.358.012,00



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA

ATT.: Sra. Pregoeira.

Prezada Senhora,

Atendendo a consulta formulada através do **Pregão Presencial - SRP n.º 063/2021**, para Registro de Preços referente ao **Processo Administrativo nº 11570/2021**, apresento-lhe as Propostas para **Registro de Preços para a Contratação de empresa para a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, visando atender a demanda diária de dietas normais e especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, plantonistas, funcionários inclusive os administrativos, e outros autorizados, do **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas no Termo de Referência e Encartes Anexo I do Edital, nas seguintes condições:

- 1) Cotamos para o objeto em licitação e para cada item fornecido do Anexo I.

VALORES DA PROPOSTA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	VLR. UNIT	VL. TOTAL
1	DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	UNID	58.400		
2	ALMOÇO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	UNID	58.400		
3	LANCHE PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	UNID	58.400		
4	JANTAR PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	UNID	58.400		
5	CEIA PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	UNID	58.400		
6	DESJEJUM LIVRE/BRANDA	UNID	21.900		
7	COLAÇÃO LIVRE/BRANDA	UNID	21.900		
8	ALMOÇO LIVRE/BRANDA	UNID	21.900		
9	LANCHE LIVRE/BRANDA	UNID	21.900		
10	JANTAR LIVRE/BRANDA	UNID	21.900		
11	CEIA LIVRE/BRANDA	UNID	21.900		



Pregão Presencial SRP 063/2021

12	DESJEJUM PASTOSA	UNID	3.650		
13	COLAÇÃO PASTOSA	UNID	3.650		
14	ALMOÇO PASTOSA	UNID	3.650		
15	LANCHE PASTOSA	UNID	3.650		
16	JANTAR PASTOSA	UNID	3.650		
17	CEIA PASTOSA	UNID	3.650		
18	DESJEJUM SEMI-LÍQUIDA	UNID	3.650		
19	COLAÇÃO SEMI-LÍQUIDA	UNID	3.650		
20	ALMOÇO SEMI-LÍQUIDA	UNID	3.650		
21	LANCHE SEMI-LÍQUIDA	UNID	3.650		
22	JANTAR SEMI-LÍQUIDA	UNID	3.650		
23	CEIA SEMI-LÍQUIDA	UNID	3.650		
24	DESJEJUM LÍQUIDA	UNID	3.650		
25	COLAÇÃO LÍQUIDA	UNID	3.650		
26	ALMOÇO LÍQUIDA	UNID	3.650		
27	LANCHE LÍQUIDA	UNID	3.650		
28	JANTAR LÍQUIDA	UNID	3.650		
29	CEIA LÍQUIDA	UNID	3.650		
30	KIT LANCHE -1 bebida láctea em caixinha UHT 200 ml ou Suco tetra pack 200ml; 1 Bolo individual 27g; 1 Biscoito salgado 27g; 1 Geleia de frutas 15g; 1 fruta.	KIT	5.400		
31	FÓRMULA INFANTIL para Lactentes de 0 a 6 meses de idade. Com prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos. Não contém glúten.Soro de leite desmineralizado*, lactose, oleína de palma, leite desnatado*, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor de ácido graxo, alactooligosacarídeos, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de cálcio, fosfato de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio e selenato de sódio), frutooligosacarídeos, altodextrina, óleo de peixe, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina), L-fenilalanina, óleo de Mortierella alpina, taurina, mio-inositol, L-histidina, nucleotídeos (citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato), bitartarato de colina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e	DOSE	3.650		



Pregão Presencial SRP 063/2021

	acidulantes hidróxido de potássio e ácido cítrico				
32	FÓRMULA À BASE DIETA polimérica nutricionalmente completa para pacientes pediátricos com idades compreendidas a partir de 6 meses de vida, com dupla utilização como uma bebida suplemento nutricional oral e um tubo de alimentação enteral. É apropriado para crianças com desnutrição infantil (doença primária ou secundária), por exemplo: • doença / trauma Critical / queimaduras / lesão (sem GI Impairment) • A fibrose cística (com suplementos de enzimas pancreáticas) • Câncer e terapias contra o câncer (sem GI Impairment) • Outras condições crônicas, por exemplo, cardíacas, renais e doenças neurológicas. A reconstituição padrão de Nutren Junior é 1kcal/ml, no entanto, 1.5kcal/ml pode ser reconstituída para pacientes com necessidades de alto teor calórico e/ ou restrição de líquidos. A distribuição de energia reconstituído de Nutren Junior é 12% de proteína, 36% de lipídios e 52% de carboidratos. Ele fornece uma combinação equilibrada de proteína de soro de leite 50% e 50% de caseína, contém dois probióticos, uma mistura de prebióticos e é lactose e sem glúten. Nutren Júnior atende às necessidades de micronutrientes da maioria dos pacientes pediátricos em 1000kcal (idades 1-3) ou 1500kcal (idades 4-8). É fácil de misturar e fornece suporte nutricional flexível. A segurança e eficácia de Nutren Júnior pó foi confirmada num estudo clínico. Nutren Junior está disponível no sabor baunilha em pó de sabor agradável.	DOSE	7.300		
					Valor Total

Valor por extenso: R\$ _____

2) O Prazo de Validade da presente Proposta é de 60 (sessenta) dias contados da data da entrega da presente. Prazo de entrega conforme o Termo de Referência Anexo I do Edital.

3) Informações Complementares:

a) **Dados da Proponente:**

I - Razão Social: _____;

II - CNPJ: _____ Insc. Est.: _____;

III - Insc. Municipal: _____;

IV - Endereço: _____;

V - Telefones: _____ Fax: _____;



Pregão Presencial SRP 063/2021

VI - E-Mail: _____;

VII - Banco: _____; Agência/nº.: _____;

VII - Conta-Corrente nº.: _____;

b) **Dados do representante legal** que assinará o termo de contrato, conforme consta no contrato social ou procuração:

I - Nome: _____;

II - Nacionalidade: _____ Profissão: _____;

III - Estado Civil: _____ Identidade nº: _____;

IV - Órgão Exp.: _____ Data de Emissão: __/__/____; e

V - CPF: _____;

(local) _____, em _____ de _____ de 2021.

(Assinatura do representante legal)

Nome: _____ CPF: _____



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO III

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

A empresa _____, com sede na _____, C.N.P.J. nº _____, representada pelo(a) Sr.(a) _____, pela presente **CRENCIA** o(a) Sr.(a) _____, _____ (cargo) portador(a) do R.G. nº _____ e C.P.F. nº _____, a participar em todas as fases do procedimento licitatório, sob a modalidade **Pregão Presencial - SRP n.º 063/2021**, para Registro de Preços referente ao **Processo Administrativo N° 11570/2021**, instaurado por essa Prefeitura Municipal de MANGARATIBA.

Na qualidade de representante legal da empresa acima referida, outorga-se ao(à) acima credenciado(a), dentre outros poderes, o de renunciar ao direito de interposição de Recurso.

Assinatura Representante Legal da Empresa

Nome: _____

R.G.: _____

CPF.: _____

Cargo: _____



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa _____, com sede na _____, C.N.P.J. nº _____, por intermédio de seu representante legal (a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____ participante da licitação modalidade **Pregão Presencial - SRP Nº 063/2021**, para Registro de Preços referente ao **Processo Administrativo Nº 11570/2021**, declara que atendeu a todas as exigências habilitatórias e que detém capacidades técnico-operacional (instalações, aparelhamento e pessoal) para fornecimento do(s) objeto(s) para o(s) qual(is) apresentamos proposta.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

(local) _____, em _____ de _____ de 2021.

(assinatura do representante legal da empresa proponente)



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

A empresa _____, com sede na _____, C.N.P.J. nº _____, por intermédio de seu representante legal (a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____ Declara para fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade **Pregão Presencial - SRP n.º 063/2021**, para Registro de Preços ao **Processo Administrativo N° 11570/2021**, instaurado por essa Prefeitura Municipal de MANGARATIBA, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

(local) _____, em ____ de _____ de 2021.

(assinatura do representante legal da empresa proponente)



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE FATO SUPERVENIÊNCIA E DEMAIS INFORMAÇÕES

Referência: Pregão Presencial – SRP Nº 063/2021.

.....,
inscrita no CNPJ n.º , por intermédio de seu
representante legal o(a) Sr(a) , portador(a) da Carteira de
Identidade n.º e do CPF n.º , **DECLARA**, para todos os fins de direito:

- A inexistência de superveniência de fato impeditivo da habilitação, nos termos do § 2º, art. 32 da Lei nº 8.666/93 e com as alterações posteriores.

- Não possui nenhum servidor público municipal em seu quadro funcional.

- Garante o prazo de validade da presente declaração por 60 (sessenta) dias corridos a partir da data da apresentação da proposta.

- Os sócios da empresa não são pessoas ligadas a integrantes do Poder Público Municipal (Prefeito, Vice-Prefeito, Vereadores ou Servidores Municipais) por laço de matrimônio ou parentesco afim ou consanguíneo até o segundo grau, ou por adoção, nos termos do Art. 108 da Lei Orgânica Municipal.

- Não estar cumprindo às sanções prescritas nos incisos III e IV do Art. 87 da Lei Federal 8.666/93.

Declara ainda estar ciente da obrigatoriedade de comunicar a ocorrência de qualquer evento impeditivo posterior.

.....
(local e data)

.....
(representante legal)

Observação: A Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO
DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

A empresa _____, com sede na _____, C.N.P.J. nº _____, por intermédio de seu representante legal (a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____ participante da licitação modalidade **Pregão Presencial - SRP Nº 063/2021**, para Registro de Preços referente ao **Processo Administrativo Nº 11570/2021**, declara para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, na forma e sob as penas impostas pela Lei n.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e demais legislação pertinente, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

(local) _____, em _____ de _____ de 2021.

(assinatura do representante legal da empresa proponente)



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO VIII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO E/OU
ACESSO À DOCUMENTAÇÃO**

A _____ empresa
_____, com
sede _____ na

_____,
C.N.P.J. nº _____, por intermédio de seu representante legal (a) Sr.(a)
_____, portador(a) da Carteira de Identidade nº -
_____ e do CPF nº _____, participante da
licitação modalidade **Pregão Presencial - SRP Nº 063/2021**, referente ao **Processo
Administrativos Nº 11570/2021**, cujo objeto é o **Registro de Preços para a Contratação de
empresa para a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, visando atender a demanda diária de dietas
normais e especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente
instituídos, plantonistas, funcionários inclusive os administrativos, e outros autorizados, do **Hospital
Municipal Vitor de Souza Breves**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições
higiênico sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as
atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos
e condições estabelecidas no Termo de Referência e Encartes Anexo I do Edital, declara que
recebeu os documentos e tomou conhecimento de todas as informações constantes do Edital
supracitado, inclusive as relativas ao Sistema de Registro de Preços.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

(local) _____, em ____ de _____ de 2021.

(assinatura do representante legal da empresa proponente)

Dados adicionais:

Tel.: _____

E-mail.: _____



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO IX

MODELO DE AUTORIZAÇÃO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Ofício: xxxx/2021

Rio de Janeiro, _____ de _____ 2020.

À
(nome da empresa adjudicatária)
(endereço completo)

Cidade/RJ
Estado

Assunto: AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO DE MATERIAL (Caput do art. 62 e § 4º do mesmo art., da Lei Nº. 8.666/93).

Licitação na Modalidade de Pregão Presencial Para **Registro de Preços – SRP nº. 063/2021.**

Att.: Sr(a).

Prezado Senhor(a),

Com vista ao consignado o Edital do **Pregão Presencial - SRP nº. 063/2021**, juntamente com a Ata de Registro de Preços, realizado no dia ___/___/2021, na sede _____, AUTORIZAMOS o fornecimento do(s) produto(s), conforme a seguir:

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTIDADES A SEREM ENTREGUES:

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	UNIDADE	MARCA

DISPOSIÇÕES GERAIS:

- Os produtos deverão ser entregues igualmente como consta no Edital e seus Anexos, indicando a marca, a especificação completa e o prazo de validade do(s) produto(s), devendo este constar na própria embalagem, obedecendo-se aos critérios editalícios;



Pregão Presencial SRP 063/2021

- O pagamento será feito no prazo de até **30 (trinta)** dias a contar da data em que for atestado o fornecimento que não poderá ultrapassar o prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data da efetiva entrega do produto, **nos termos do subitem 19 do Edital e seus Anexos**;
- As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas e seu vencimento ocorrerá em no máximo 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida;
- Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação que lhe tenha sido imposta, em decorrência de penalidade ou inadimplemento, sem que isso gere direito a qualquer compensação;
- Os pagamentos dos objetos desta licitação advindos dos acréscimos previstos no art. 65, da Lei n.º 8.666/93, serão efetuados nas mesmas condições contratuais sobre os valores apresentados nas respectivas propostas;
- A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da (o) _____, sito a _____ - MANGARATIBA – RJ. – CEP. 23.860-000, inscrito no CNPJ sob o nº. _____;
- Fica esclarecido que o preço proposto é fixo e irrevogável, ficando por conta do fornecedor todos os impostos, taxas, fretes com riscos e demais encargos que incidam sobre os mesmos;
- Se quando da efetivação do pagamento os documentos comprobatórios de situação regular em relação ao INSS, CNDT e ao FGTS, apresentados em atendimento às exigências de habilitação, estiverem com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação dos documentos que atestem a sua regularidade logo após a anuência da Autorização de Compra;
- A não entrega do(s) produto(s), perfeitos e em condições de uso imediato, na data pactuada na licitação, implicará nas sanções nela previstas;
- O recebimento será acompanhado e fiscalizado pelo(a) servidor(a) designado pela **Secretaria de** _____.

Nome do Requisitante
Diretor / Responsável
Função: _____ Matr.: _____
de Acordo

Nome: Secretário /

Ciente e



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO X

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E
EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU MEI**

_____, com sede na _____, inscrita no CNPJ nº _____, vem, por intermédio do representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da carteira de Identidade n _____ e do CPF/MF n _____, DECLARAR, sob as penas da Lei, que é _____ (MICRO EMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE ou MEI), que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar n 123/2006 e 147/2014, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo da participação no presente certame.

.....
(local e data)

.....
(representante legal)



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO XI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO nº 000/2021.

PROCESSO Nº 11570/2021, PP- SRP: 063/2021.

OBJETO: Registro de Preços para a Contratação de empresa para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, visando atender a demanda diária de dietas normais e especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, plantonistas, funcionários inclusive os administrativos, e outros autorizados, do **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas no Termo de Referência e Encartes Anexo I do Edital.
Base Legal: Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº. 1504, de 05 de Setembro de 2007, Art. 16 – A, acrescido pelo Decreto Municipal nº. 4215 de 13 de abril de 2020 e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666, de 23 de junho de 1993 e suas posteriores alterações.

Aos _____ dias do mês de _____ de 2020, nas dependências da **PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede na Praça Robert Simões, nº. 92, Centro, Mangaratiba - RJ, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 29.138.310/0001-59, e neste ato representado pela Ilm^a. **Secretária Municipal de _____**, (Nome), (Nacionalidade), (Profissão), (Estado Civil), portadora da Cédula de identidade sob. O número ____-____-____ emitido pelo IFP/RJ, CPF/MF ____-____-____, doravante designada simplesmente **ORGÃO GERENCIADOR** por intermédio da **Secretaria Municipal de _____**, e, de outro lado, a empresa _____ **Ltda.**, inscrita no CNPJ sob o nº ____/0001-____, Inscrição Estadual nº. ____-____, Inscrição Municipal nº. _____, com sede a Rua _____ – Número (____), - (Bairro) – (Cidade de _____) - RJ, CEP.: _____-____, telefone (____) ____-____, endereço eletrônico: _____@gmail.com, neste ato, representada pela Senhora (Nome), (Nacionalidade), (Estado Civil), (Profissão), portadora da Cédula de Identidade nº ____-____-____, emitido pelo IFP/RJ, inscrito no CPF/MF sob o nº. ____-____-____, e, daqui por diante, denominado simplesmente **FORNECEDOR REGISTRADO**, resolvem, na forma da Legislação Federal Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 1.504, de 05 de setembro de 2007, e o Decreto Municipal 4215 de 13 de abril de 2020, e suas posteriores alterações, firmar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, cuja minuta foi previamente examinada e aprovada pela Procuradoria Geral do Município de Mangaratiba.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES



Pregão Presencial SRP 063/2021

VALORES DA PROPOSTA

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE	UNIDADE	Valor Unitário	Valor Global

Valor por extenso : R\$ _____

CLÁUSULA SEGUNDA - DA EMBALAGEM

2.1 - Os produtos deverão ser entregues no endereço constante no Anexo I, nas quantidades solicitadas e embaladas de acordo com as condições técnicas exigidas para o transporte da origem ao destino.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA ROTULAGEM

3.1 - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e no rótulo das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto;
- Nome e endereço da empresa;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo para armazenamento e para transporte (embalagem secundária);

CLÁUSULA QUARTA - DO RECEBIMENTO DO PRODUTO

4.1 - O objeto da licitação será recebido pelo (a) servidor(a) responsável designado pela Secretaria Municipal de _____;

4.2 - Caberá ao servidor (a) responsável pré-falada, no ato de recebimento, certificar-se de que cada produto esteja sendo entregue na forma e condições estabelecidas no edital, sob pena de responsabilidade funcional.

4.3 - A verificação das embalagens primária e secundária do(s) produto(s) recebido(s) é da competência indelegável da Comissão que deverá, a cada recebimento, certificar se atende às exigências constantes do Anexo I do presente edital.

4.4. É, também, da inteira responsabilidade do servidor (a) responsável o condicionamento e guarda dos produtos recebidos, enquanto não entregues aos respectivos requisitantes, cabendo a estes, a partir do recebimento do objeto requisitado, a responsabilidade pelos procedimentos de acondicionamento, guarda e conservação até o uso final.

CLÁUSULA QUINTA - DOS PREÇOS



Pregão Presencial SRP 063/2021

5.1. O Preço ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o constante da **Ata de Julgamento e do Histórico do Pregão**, que foi devidamente Homologado pela **Secretário Municipal de Saúde**.

5.2. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão, que a precedeu, na íntegra, o presente instrumento de compromisso.

5.3. Os preços que vierem a ser pactuados, por decorrência desta licitação, serão fixos e irremovíveis no período de 12(doze) meses, nos termos da Lei Federal nº 10.192/01, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de quebra de equilíbrio econômico financeiro, situação prevista na alínea "d" do inciso II do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

5.4. Comprovada a redução de preços praticados no mercado, o Município de Mangaratiba, convocará a empresa vencedora, para negociação e redefinir os preços alterando assim a Ata de Registro de Preços.

5.5. Inexiste a possibilidade de adoção, pelas partes, de qualquer espécie de atualização financeira.

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da data final do período de adimplemento da obrigação, através de crédito em conta-corrente ou cheque administrativo, mediante a apresentação de fatura emitida pela Contratada em correspondência a entrega do objeto, acompanhada dos comprovantes de regularidade junto ao INSS e FGTS e Justiça Trabalhista. Os fiscais do contrato conferirão a execução em conformidade com o edital. O processamento do pagamento observará a legislação pertinente à liquidação da despesa pública.

6.2 - Havendo atraso no pagamento, desde que não decorra de ato ou fato atribuível à Contratada, aplicar-se-á o índice do **IPCA pro rata die**, a título de compensação financeira, que será o produto resultante da multiplicação desse índice do mês de atraso.

6.3 - Por eventuais atrasos injustificados, serão devidos à Contratada, juros moratórios de 0,01667% ao dia, alcançando ao ano 6% (Lei federal n.º 10.406/02, art. 406). Entende-se por atraso o prazo que exceder a 30 (trinta) dias da apresentação da fatura, suspendendo-se a fluência do prazo se a fatura houver de ser retificada por erro da Contratada.

6.4 - **Da previsão de descontos por antecipação de pagamento** seja inferior a trinta dias, contado a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela a contratante terá um desconto de 0,01667% ao dia, alcançando ao mês o Máximo de 0,50%(meio por cento) (Lei federal n.º 10.406/02, art.406). Entende-se por antecipação o prazo que não se exceda a 30 (trinta) dias da apresentação da fatura.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO LOCAL DE ENTREGA E DO PRAZO

7.1 Os produtos serão requisitados, até o 5º dia útil subsequente ao recebimento do empenho ou da AF, acompanhado da Nota Fiscal Eletrônica e das certidões de regularidade fiscal, no Almoarifado Central da Secretaria Municipal de Saúde, sito à Estrada RJ 14, Alto de IBICUÍ nº 75 – Mangaratiba – RJ, em horário comercial das 08 às 16 h., que será RECEBIDO pelo Gestor e pelo FISCAL do Instrumento, onde a entrega será acordada com antecedência junto à CONTRATADA;



Pregão Presencial SRP 063/2021

7.2 Os dias de entrega serão fixados da seguinte maneira: De 2ª feira à 6ª feira, caso o dia pré-determinado seja feriado ou não haja expediente normal na repartição pública municipal, será considerado para entrega o 1º dia útil após a data, das 09 às 16hrs.

7.3 Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

7.4 O prazo para início do fornecimento é de 02 (dois) dias úteis, após a solicitação efetuada pela CONTRATANTE, através da Autorização de Fornecimento, devendo ser entregue no máximo até 08 (oito) dias úteis.

7.5 A Contratada deverá realizar a entrega solicitada no local determinado portando uma Nota Fiscal de simples remessa que deverá conter 02 (duas) vias, sendo 01 (uma) para a Secretaria Municipal de Saúde, 01 (uma) para o fornecedor. Após a confirmação pelo fiscal do contrato da entrega de todos os produtos solicitados, as Notas Fiscais deverão ser assinadas e carimbadas pela Unidade recebedora.

7.6 As despesas com fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da CONTRATADA;

7.7 Todos os produtos deverão ser transportados em meios de transporte adequados.

7.8 Caso a empresa fornecedora não realize a entrega dos produtos em sua totalidade na data estipulada, o item remanescente não poderá ser entregue em data posterior, excetuada a hipótese de aceitação do respectivo Gestor da pasta e/ou fiscal do contrato.

CLÁUSULA OITAVA - CONTROLE DE QUALIDADE

8.1 - A avaliação da qualidade do produto ora licitado com relação à descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem especificados no Edital será procedida por ocasião da entrega e, sempre que o servidor(a) responsável da Secretaria julgar necessário, poderão exigir amostra, correndo à expensas do fornecedor do produto as despesas decorrentes da análise e teste de qualidade dos produtos.

8.2 – A **Secretaria Municipal de Saúde** do Município de Mangaratiba - RJ que indicará o servidor para acompanhar a execução da Ata de Registro de Preços, que atestará o recebimento provisório e definitivo dos produtos licitados, sendo sua confirmação definitiva condicionada ao cumprimento de exigências constantes da respectiva Ata.

8.3 - Na hipótese de o produto não corresponder às exigências previstas no edital do presente certame, será devolvido a qualquer tempo e condicionado à substituição pelo fornecedor, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, ficando de logo entendido que na **Registro de Preços para a Contratação de empresa para a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, visando atender a demanda diária de dietas normais e especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, plantonistas, funcionários inclusive os administrativos, e outros autorizados, do **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas no Termo de Referência e Encartes Anexo I do Edital, aceitará apenas uma única substituição, sem qualquer ônus para o Município, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.



Pregão Presencial SRP 063/2021

8.4 - Em caso de troca do produto, em função do que se contém no item anterior, todos os custos de armazenagem incluindo carga, descarga e movimentação de estoque relativos ao período, deverão correr por conta exclusiva do fornecedor.

8.5 - A avaliação da qualidade do produto será efetuada pela **Secretaria Municipal de Saúde**, não exclui a responsabilidade da empresa fornecedora ou o fabricante, pela qualidade do produto entregue dentro dos limites estabelecidos em lei, ou especificados em cláusula própria constante do contrato.

CLÁUSULA NONA – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

9.1 - A presente Ata de Registro de Preços ora firmada entre **Secretaria Municipal de Saúde** e a empresa referida no preâmbulo deste instrumento, terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura não admitindo prorrogação.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

10.1 - O atraso injustificado na entrega de materiais licitados após o prazo preestabelecido no Edital sujeitará o contratado a multa, na forma estabelecida a seguir:

10.1.1 - 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o máximo de 15 (quinze) dias;

10.1.2 - 1% (um por cento) a partir do 16º (décimo sexto) dia, até o 30º (trigésimo) dia de atraso, configurando-se após esse prazo a inexecução do contrato;

10.2 - As multas a que se refere o **item** acima incidem sobre o valor do pedido e serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, quando for o caso, cobradas judicialmente.

10.3 - Pela inexecução total ou parcial, será aplicada, as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

10.3.1 - Multa por atraso a cada dia após o prazo previsto no **subitem 10.1.2**, no valor de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor do pedido, caso não sejam cumpridas fielmente as condições pactuadas;

10.3.2 - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por período não superior a 05 (cinco) anos;

10.3.3 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

PARÁGRAFO ÚNICO - A aplicação da sanção prevista no **subitem 10.3.1**, não prejudica a incidência cumulativa das penalidades dos **subitens 10.3.2 e 10.3.3**, principalmente, sem prejuízo de outras hipóteses, em caso de reincidência de atraso na entrega do objeto licitado ou caso haja cumulação de inadimplemento de eventuais cotas mensais, expressamente previstas, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

10.4 - A aplicação das penalidades previstas neste **item** é de **competência exclusiva da Secretaria requisitante pelo seu ordenador de despesa**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO CANCELAMENTO



Pregão Presencial SRP 063/2021

11.2 - O preço registrado poderá ser cancelado pelo Município de Mangaratiba nos termos das disposições fixadas no art. 10 do **DECRETO MUNICIPAL Nº. 1504, DE 05 DE SETEMBRO DE 2007**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 - A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida, no todo ou em parte, de pleno direito:

12.1.1 - Pela **Secretaria Municipal de Saúde**, em despacho fundamentado do seu Secretário.

12.1.2 - Quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços.

12.1.3 - Se o fornecedor não retirar a Nota de Empenho no prazo estabelecido e a unidade requisitante não aceitar sua justificativa.

12.1.4 - O fornecedor der causa a rescisão administrativa do contrato decorrente de presente Ata de Registro de Preço.

12.1.5 - Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contato decorrente desta Ata de Registro de Preços.

12.1.6 - O Valor apresentado se apresentar superior ao registrado.

12.1.7 - Por razões de interesse público, devidamente demonstrado e justificado.

12.1.8 - No caso de endereço incerto, inacessível ou ignorado.

12.2 - Pela empresa, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir às exigências preestabelecidas na presente Ata de Registro de Preços. No caso, a solicitação para cancelamento do valor registrado deverá ser formulada com a antecedência 30 (trinta) dias, facultada ao Município de Mangaratiba à aplicação das penalidades cabíveis.

12.3 - A comunicação do cancelamento do valor registrado, no caso previsto no item 12.1.1 será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao expediente administrativo que tiver dado origem ao registro do valor.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

13.1 - A empresa se obriga a manter-se, durante toda a validade deste registro, em compatibilidade com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 - Esta Ata de Registro de Preços é regida pelo Decreto Municipal nº. 1504, de 05 de setembro de 2007, Decreto Municipal n.º 4215 de 13 de abril de 2020 aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações.

14.2 - Os prazos previstos nesta Ata serão contados nos termos do art. 110 da Lei Federal 8.666/93 com as alterações posteriores.



Pregão Presencial SRP 063/2021

14.3 - O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, ainda que a expiração do prazo de entrega previsto ocorra após seu vencimento.

14.4 - Quando se tratar de empresa representante comercial caber-lhe-á, a cada entrega, apresentar Nota Fiscal da compra do produto emitida pelo respectivo produtor, fabricante ou seu legítimo representante.

14.5 - As partes elegem o Foro da comarca de Mangaratiba, para dirimir qualquer litígio decorrente da presente Ata que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas nesta Ata, firmam:

Prefeitura Municipal de Mangaratiba.

(NOME DO GESTOR DA PASTA)

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

PELA EMPRESA:
NOME DA EMPRESA.

CNPJ sob o nº ____./____./_____/0001- ____.

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
CPF:_____



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO XII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

Pregão Presencial SRP nº 063/2021.

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante ou do Consórcio) doravante denominado (Licitante/Consórcio), para fins do disposto no Edital de Pregão Presencial nº **063/2021**, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a)** A proposta apresentada para participar do Pregão Presencial nº **063/2021**, foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante/Consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº **063/2021**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b)** A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Pregão Presencial nº **063/2021**, não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c)** Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº **063/2021**, quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d)** Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Presencial nº **063/2021**, não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e)** Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Presencial nº **063/2021**, não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Prefeitura Municipal de Mangaratiba antes da abertura oficial das propostas; e
- (f)** que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ____ de _____ de 2021.

(representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa)



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO XIII

DECLARAÇÃO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO OU CONHECIMENTO DO OBJETO

REF.: PP SRP N.º 063/2021.

_____, inscrita no CNPJ n.º _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, **DECLARA**, para fins, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que tem pleno conhecimento de todas as informações, das condições locais e dificuldades para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação, e ainda, que aceita como válida a situação em que se encontra para a realização dos serviços a que se refere o Pregão Presencial no SRP. E por ser verdade, assina a presente declaração sob as penas da lei.

(local e data)

(representante legal).

OBSERVAÇÃO: A Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO XIV

MINUTA DE CONTRATO

Trata o presente da Registro de Preços para a Contratação de empresa para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, visando atender a demanda diária de dietas normais e especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, plantonistas, funcionários inclusive os administrativos, e outros autorizados, do **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas no Termo de Referência e Encartes Anexo I do Edital, **conforme Termo de Referência Anexo I deste Edital, QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE MANGARATIBA**, como CONTRATANTE e o(a) _____ como CONTRATADA

O Município de Mangaratiba, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede na Praça Robert Simões, nº 92, Centro, Mangaratiba - RJ, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, e neste ato representado pelo Ilmoº Secretário Municipal de _____, o _____, doravante denominada CONTRATANTE e _____ com sede na _____ inscrita no CNPJ-MF sob o nº _____ neste ato representado por Sr. _____ brasileiro, xxxxx, _____, portador da cédula de identidade nº _____, neste ato denominado CONTRATADO, resolvem celebrar o presente contrato, com fundamento no **PROCESSO ADMINISTRATIVO 11570/2021** concernente a **LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 063/2021** da modalidade Pregão Presencial, que se regerá pelas normas da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº. 1184, de 04 de agosto de 2006 bem como a Lei 8666/93 e do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO:

Registro de Preços para a Contratação de empresa para a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, visando atender a demanda diária de dietas normais e especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, plantonistas, funcionários inclusive os administrativos, e outros autorizados, do **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas no Termo de Referência e Encartes Anexo I do Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO:



Pregão Presencial SRP 063/2021

O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura deste instrumento que será publicado no Diário Oficial do Município, na forma de extrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando os limites previsto no inciso II, do parágrafo 1º, c/c parágrafo 2º, ambos do artigo 57, da Lei Federal nº 8.666/93, desde que a proposta seja mais vantajosa para o **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

- a) Realizar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, nas condições estabelecidas neste Contrato;
- b) Fornecer à **CONTRATADA** documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do presente Contrato;
- c) Exercer a fiscalização do Contrato;
- d) Receber provisória e definitivamente o objeto do Contrato nas formas definidas.
- e) O GESTOR do presente contrato será o **Secretario Municipal de _____**.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

- a) entregar os objetos da licitação, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados no Termo de Referência;
- b) entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o **CONTRATANTE**, estando incluídos no valor do pagamento das e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias, inclusive no que diz respeito à implantação do sistema bem como a capacitação dos seus usuários.
- c) Manter durante toda execução do contrato as mesmas condições de habilitação.

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do presente Contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária nº

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

02.01.01.10.302.0210.2025.3.3.90.30.00.102
02.01.01.10.302.0210.2025.3.3.90.30.00.131
02.01.01.10.302.0210.2025.3.3.90.30.00.132
02.01.01.10.302.0210.2025.3.3.90.30.00.149
02.01.01.10.302.0210.2025.3.3.90.30.00.155

PARÁGRAFO ÚNICO – As despesas relativas aos exercícios subseqüentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

CLÁUSULA SEXTA – VALOR DO CONTRATO

Dá-se a este contrato o valor global estimado de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO



Pregão Presencial SRP 063/2021

O Contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório e seus anexos, bem como da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas conseqüências da inexecução total ou parcial.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada pela Secretaria requisitante, que o nomeará através de Portaria, nos termos do Art. 8º do Decreto Municipal nº 3186/2014.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O Fiscal do Contrato deverá ser designado pelo respectivo Gestor do Contrato por meio de Portaria, no prazo de 05 (cinco) dias da celebração do contrato ou ainda instrumento a ser fiscalizado, contendo nome completo, identificação funcional, descrição resumida do objeto deste instrumento, bem como o número do Processo Administrativo, que originou a contratação, nos termos do Art. 3º do Decreto Municipal nº 3293/2014.

PARÁGRAFO TERCEIRO A não designação do fiscal do contrato, importará na responsabilidade do Secretário da Pasta.

PARÁGRAFO QUARTO - O objeto do Contrato será recebido em tantas parcelas quantas aquelas determinadas no Termo de Referência. Já casos omissos de acordo com o art. 73 da lei 8666/93.

PARÁGRAFO QUINTO – O representante do **CONTRATANTE**, sob pena de ser responsabilizado administrativamente, anotará em registro próprio as ocorrências relativas à execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.

PARÁGRAFO SEXTO – A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

PARÁGRAFO SÉTIMO – A instituição e a atuação da fiscalização do serviço, objeto do contrato, não exclui ou atenua a responsabilidade da **CONTRATADA**, nem a exime de manter fiscalização própria.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESPONSABILIDADE

A **CONTRATADA** é responsável por danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do Contrato, podendo o **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA NONA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO



Pregão Presencial SRP 063/2021

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente do Banco, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A **CONTRATADA** deverá encaminhar a fatura para pagamento à Secretaria Municipal de _____ sito à _____ acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS, INSS e CNDT relativa ao serviço empregado no contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O prazo para pagamento é de **30 (trinta) dias**, contados da data da entrada do documento de crédito, isento de erros, na repartição competente, previamente atestado por dois servidores que não o ordenador de despesas, designados para a fiscalização do contrato.

PARÁGRAFO QUARTO - Caso se faça necessária à reapresentação de qualquer fatura por culpa da **CONTRATADA**, o prazo de **30 (trinta) dias** reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

PARÁGRAFO QUINTO - Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à **CONTRATADA**, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IGP-M e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*.

PARÁGRAFO SEXTO - Da previsão de descontos por antecipação de pagamento seja inferior a trinta dias, contado a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela a contratante terá um desconto de 0,01667% ao dia, alcançando ao mês o Máximo de 0,50% (meio por cento) (Lei federal n.º 10.406/02, art.406). Entende-se por antecipação o prazo que não se exceda a 30 (trinta) dias da apresentação da fatura.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA GARANTIA

Fica dispensada a apresentação de garantia nos termos do artigo 56 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, desde que por força de circunstância superveniente, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

O presente Contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do **CONTRATANTE**, pela inexecução total ou parcial de suas cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666/93, sem que caiba à **CONTRATADA** direito a indenizações de qualquer espécie.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado à **CONTRATADA** o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A declaração de rescisão deste Contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação em Diário Oficial do Município.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Na hipótese de rescisão do Contrato, além das demais sanções administrativas cabíveis, ficará a **CONTRATADA** sujeita à multa de 10% (dez por cento) incidente



Pregão Presencial SRP 063/2021

sobre o saldo reajustado dos serviços não executados, sem prejuízo da retenção de créditos, e das perdas e danos que forem apurados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

No descumprimento de obrigações contratuais, a CONTRATADA ficará sujeita às seguintes penalidades:

13.1 Advertência escrita:

a) Considerando o número de advertências e a gravidade do descumprimento, poderá ser encaminhado o caso a autoridade competente, com pedido formal de rescisão do Contrato, sem prejuízo das demais penalidades previstas no Edital, no Contrato / Nota de Empenho e nas Leis n.º 10.520/02 e 8.666/93.

13.2 Multa:

a) Por atraso na entrega do objeto e/ou na substituição do(s) objeto(s) que for(em) rejeitados pela fiscalização, fica a CONTRATADA sujeita à multa de 2% (dois por cento) por dia útil de atraso, a ser calculada desde o primeiro dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação, limitado a 10 (dez) dias úteis.

b) Multa de 15% (quinze por cento): a) por inexecução parcial do contrato; b) por irregularidades consideradas relevantes pela fiscalização do contrato; c) por atraso na entrega e/ou substituição do(s) objeto(s) que for(em) rejeitados pela fiscalização, por prazo superior a 10 (dez) dias úteis e limitado a 20 (vinte) dias úteis;

c) Multa de 20% (vinte por cento): a) por inexecução total do contrato; b) por atraso na entrega e/ou substituição do(s) objeto(is) que for(em) rejeitados pela fiscalização; c) por prazo superior a 20 (vinte) dias úteis;

d) Transcorridos 21 (vinte e um) dias úteis do prazo de entrega do objeto e/ou substituição do(s) equipamento(s) que for(em) rejeitados pela fiscalização, poderá ser aplicada a multa de 25% (vinte e cinco por cento) por inexecução total.

13.3 A ocorrência das hipóteses previstas nas alíneas “c” ou “d” do subitem supra, a CONTRATADA, além da aplicação da multa, por aplicação das disposições contidas na Lei nº 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/93, sofrerá as seguintes penalidades:

a) Suspensão de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 01 ano.

b) Suspensão de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 anos, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.4 Quem convocado dentro do prazo de validade da sua proposta financeira, não celebrar o Contrato e/ou recusar a receber a Nota de Empenho, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para a licitação, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato / Nota de Empenho, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com



Pregão Presencial SRP 063/2021

o Município pelo prazo de até 05 anos, bem como sujeito à multa de 25%, aplicada sobre o valor total da Proposta Financeira / Contrato / Nota de Empenho, atualizado, conforme artigo 7º da Lei nº 10.520/2002.

13.5 Conforme o caso, as multas deverão ser recolhidas dentro do prazo de 05 dias úteis a contar da correspondente notificação ou descontadas do pagamento, ou, ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – EXTINÇÃO UNILATERAL DO CONTRATO

O **CONTRATANTE** poderá denunciar o Contrato por motivo de interesse público ou celebrar, amigavelmente, o seu destrato na forma da lei; a rescisão por inadimplemento das obrigações da **CONTRATADA** poderá ser declarada unilateralmente depois de garantido o devido processo legal, mediante decisão motivada.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A denúncia e a rescisão administrativa deste Contrato, em todos os casos em que admitidas, independem de prévia notificação judicial ou extrajudicial e operarão seus efeitos a partir da publicação do ato no Diário Oficial do Município.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, o Município poderá: a) reter, a título de compensação, os créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente; b) cobrar da contratada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado dos serviços não executados e; c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do Contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a **CONTRATADA** tenha em face do **CONTRATANTE**, que não comportarem cobrança amigável, será cobrado judicialmente.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caso o **CONTRATANTE** tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

O presente Contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento do **CONTRATANTE** e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado, a ser publicado no Diário Oficial do Município.

PARÁGRAFO ÚNICO – O cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório e legislação específica.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – EXCEÇÃO DE IMPEDIMENTO

Constitui Cláusula Essencial do presente Contrato, de observância obrigatória por parte da **CONTRATADA**, a impossibilidade perante o **CONTRATANTE**, de opor, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do serviço.



Pregão Presencial SRP 063/2021

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A suspensão do Contrato, a que se refere o art. 78, XIV, da Lei nº 8.666/93, se não for objeto de prévia autorização da Administração, de forma a não prejudicar a continuidade da Saúde pública, deverá ser requerida judicialmente, mediante demonstração dos riscos decorrentes da continuidade da execução do Contrato, sendo vedada a sua suspensão por decisão unilateral da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado no Diário Oficial do Município, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, correndo os encargos por conta da **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO ÚNICO – O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho e fundamento do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da comarca de Mangaratiba, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste Contrato, firmam as partes o presente instrumento em 03 (três) via de igual

Forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de 02 (duas) testemunhas abaixo firmadas.

Mangaratiba, de _____ de 2021.

Secretaria Municipal de _____.

TESTEMUNHAS:

Nome:
Identidade nº:
CPF nº:

Nome:
Identidade nº:
CPF nº:



Pregão Presencial SRP 063/2021

ANEXO XV

MODELO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a Empresa _____ ,
estabelecida em: _____,
inscrita no CNPJ nº: _____, forneceu/prestou serviço
satisfatoriamente, para esta (objeto pertinente ao Termo de Referência- Anexo
V) _____, no período de _____.

Que nada temos a informar que a desabone.

Data
Assinatura
Carimbo CNPJ ou Timbre com CNPJ