

PROTOCOLO DE RETIRADA DO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL N°048/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO N°060/2021

DATA E HORÁRIO DE ABERTURA DOS ENVELOPES: dia 27/08/2021 às 9hs00min.

SOLICITAMOS QUE PARA EFEITO DE CONTROLE NOS SEJA TRANSMITIDO VIA E-MAIL OS DADOS ABAIXO:

EMPRESA:
ENDEREÇO:
CIDADE:
TELEFONE:
NOME DO CONTATO:
E-MAIL:

OBS: SE FAZ OBRIGATÓRIO O PREENCHIMENTO E ENTREGA DESTE PROTOCOLO DE RETIRADA, PARA QUE, CASO HAJA ALGUMA ALTERAÇÃO NESTE PROCESSO, ESTA PODERÁ SER INFORMADA AOS LICITANTES QUE FIZERAM A RETIRADA DO PRESENTE EDITAL.

Encaminhar para o endereço de e-mail: licitacaofmsfi@gmail.com

EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL Nº 048/2021
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N.	048/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.	060/2021
DATA DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO	27/08/2021
HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO	09h00 min horas
HORÁRIO LIMITE PARA PROTOCOLO DA DOCUMENTAÇÃO E LOCAL DE RECEBIMENTO	27/08/2021 - 08h45 min horas – devendo protocolar a documentação no Setor de Licitações da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu-Pr, até o limite estabelecido. Não haverá outro local para o protocolo.
LOCAL DA REALIZAÇÃO	Sala de Licitações da Fundação Municipal de Foz do Iguaçu-Pr. Endereço: Rua Adoniran Barbosa nº370 – Jd. Central – Foz do Iguaçu-Pr. CEP: 85.864-492

PRÊAMBULO

A **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU**, pessoa jurídica de direito público com personalidade jurídica de direito privado, instituída através de Lei Municipal nº 4.084 de 05 de Maio de 2013, inscrita no CNPJ nº 18.236.227/0001-04, com sede no denominado Hospital Municipal Padre Germano Lauck na cidade de Foz do Iguaçu-PR torna público, para o conhecimento das empresas interessadas, que se encontra aberta a licitação acima referenciado, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E DIETAS ESPECIAIS A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS** (Lei Federal nº. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal nº. 10.741 de 01/10/2003), da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h João Samek, Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h Dr Walter Cavalcanti Barbosa e Poliambulatório Nossa Senhora Aparecida, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades

administrativas, de produção e transporte de refeições, ao qual é de responsabilidade a sua aquisição, por parte da CONTRATADA, conforme especificações contidas no Anexo I do presente Edital.

O **PREGÃO** será conduzido pela **PREGOEIRA OFICIAL**, Vanessa Bernardes, auxiliada pela **EQUIPE DE APOIO**, conforme designação na **portaria nº 238/2019** contida nos autos do processo.

A Licitação é do tipo **MENOR PREÇO** e será processado em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 10.520/2002, no Decreto Municipal nº 18.718 de 26/02/2009, na Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, e, subsidiariamente na Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações, e das condições estabelecidas neste edital e nos seguintes anexos que o integram:

ANEXO I - Termo de Referência	
ANEXO II - Modelo de Proposta de Preços	ENVELOPE 01
ANEXO III - Minuta de Credenciamento	FORA DO ENVELOPE / CREDENCIAMENTO
ANEXO IV - Minuta de Declaração de Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.	ENVELOPE 2
ANEXO V - Minuta de Contrato	
ANEXO VI - Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte	FORA DO ENVELOPE / CREDENCIAMENTO
ANEXO VII - Modelo de Declaração de qualidade e sustentabilidade socioambiental	ENVELOPE 2

1. DAS INFORMAÇÕES:

1.1. As propostas e os documentos (Envelope 01 e 02) dos interessados serão recebidos primeiramente para **PROTOCOLO NO SETOR DE LICITAÇÕES até o dia 27.08.2021 até o horário limite das 08hs45min.** Às **09h00min do dia 27.08.2021** será iniciado a Sessão Pública do Pregão Presencial, que ocorrerá na Sala de Licitações do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, sito à Rua Adoniran Barbosa, nº. 370 – Jardim Central, CEP 85.864-492, sendo que é necessário o protocolo, previamente, no Setor de Licitações, conforme informado acima no horário das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min, em dias úteis.

1.2. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a entrega das propostas e documentos, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos sobre o Pregão desde que arguidas por escrito e tempestivamente protocoladas no **SETOR DE LICITAÇÃO ou via correio eletrônico no endereço licitacaofmsfi@gmail.com**, estando disponível para atendimento de segunda a sexta-feira, das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min.

1.3. As respostas da Pregoeira às dúvidas e questionamentos suscitados serão dadas por escrito, e encaminhadas a todos os adquirentes do Edital, bem assim afixadas no Quadro de Avisos da

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU para ciência de quaisquer outros interessados.

1.4. Quando o questionamento implicar alteração de condição básica da licitação, o Edital será revisto e o prazo de apresentação das propostas será reaberto.

1.5. A quantidade do objeto poderá ser alterada para mais ou para menos até o limite de 25% (vinte e cinco inteiros por cento), a exclusivo critério da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, de acordo com o artigo 65, parágrafo 1º da Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações posteriores.

2. OBJETO:

2.1. PREGÃO PRESENCIAL para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E DIETAS ESPECIAIS A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS** (Lei Federal nº. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal nº. 10.741 de 01/10/2003), da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h João Samek, Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h Dr Walter Cavalcanti Barbosa e Poliambulatório Nossa Senhora Aparecida, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e transporte de refeições, ao qual é de responsabilidade a sua aquisição, por parte da CONTRATADA, conforme especificações contidas no Anexo I do presente Edital.

3. TIPO DO PREGÃO: PREGÃO PRESENCIAL

3.1. Este **PREGÃO** é do tipo **MENOR PREÇO**.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

4.1. As despesas decorrentes da execução do presente certame estão previstas no Contrato de Gestão nº001/2020 e no Contrato de Gestão nº047/2020, firmados entre o município de Foz do Iguaçu e a Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, presente neste **Processo Administrativo nº 060/2021 do Pregão Presencial nº 048/2021**.

5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

5.1. Poderão participar deste **PREGÃO** os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências de habilitação.

5.2. Não será permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, de interessados que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução e liquidação, de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, estando também abrangidos pela proibição aqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, ou com declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do Art. 87, inc. IV da Lei 8666/93.

5.3. Nos casos em que constatado a suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração, quando restrita ao órgão sancionador, não será aplicada aos licitantes;

5.4. A verificação das penalidades se dará quando da abertura das propostas, pelo pregoeiro e equipe de apoio; e

5.5. Será interpretado que a restrição é restrita ao órgão sancionador, caso não haja clareza ou certeza da extensão da penalidade nos portais consultados, entendendo-se ser responsabilidade do órgão sancionador, claramente, a extensão da penalidade.

6. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO FORA DO ENVELOPE

6.1. Todos os licitantes deverão se apresentar para credenciamento junto à Pregoeira por intermédio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo o original da carteira de identidade ou outro documento equivalente **(com foto)**.

6.2. O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

6.2.1. Instrumento público de procuração com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do licitante, com prazo de validade em vigor;

6.2.2. Instrumento particular de procuração nos moldes do Anexo III, com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome do licitante, acompanhado de cópia de seu contrato social ou estatuto, no caso de Sociedade Anônima, e dos documentos de eleição de seus administradores;

6.2.3. Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado de empresa licitante, apresentar cópia do respectivo estatuto ou contrato social. No caso de Sociedade Anônima, também deverá acompanhar os documentos de eleição dos administradores;

6.3. O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

6.4. Encerrada a fase de credenciamento pela Pregoeira, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

6.5. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada empresa.

6.5.1. Não será permitido que um credenciado represente mais de uma empresa.

6.6. No ato do **credenciamento** deverão ser apresentadas, conforme o caso, as seguintes declarações, **condição essencial para participação** no certame licitatório:

6.6.1. **ANEXO VI:** A licitante microempresa, microempresa individual ou empresa de pequeno porte que desejar gozar dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, deverá apresentar **Declaração de “ME”, “MEI” ou “EPP”**, conforme o caso, e nos moldes do **ANEXO VI**. **O referido documento deverá estar fora dos envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação);**

6.7. Caso a empresa participante tenha colocado qualquer um dos documentos para o credenciamento de forma equivocada no envelope 02 (Habilitação), a Pregoeira terá a prerrogativa legal de efetuar a abertura deste envelope e retirar os documentos necessários, visando a participação do licitante. Na sequência deverá fechar imediatamente o envelope aberto, constando em ata a ocorrência.

6.8. Em seguida, proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação, em envelopes separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

À FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU

PREGÃO PRESENCIAL Nº 048/2021

OBJETO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

LICITANTE: _____

À FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU

PREGÃO PRESENCIAL Nº 048/2021

OBJETO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ENVELOPE 02 - HABILITAÇÃO

LICITANTE: _____

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE 01

7.1. A Proposta de Preços, elaborada preferencialmente conforme modelo do Anexo II, compreenderá:

7.1.2. A proposta propriamente dita, digitada com clareza, em uma via, sem emendas ou rasuras, em papel timbrado ou com carimbo da licitante, contendo:

- O preenchimento do item com indicação de quantidade, descritivo do produto detalhado, marca e seu valor unitário com até 03 (três) casas decimais depois da vírgula;
- A indicação do número desta licitação;

- c) A identificação e endereço completo da proponente; e
- d) A qualificação e assinatura do signatário.

7.1.3. Ao assinar a PROPOSTA DE PREÇO - Anexo II do presente edital, o proponente estará declarando automaticamente que a proposta contempla:

- a) O cômputo de todos os custos para atendimento do objeto, ficando esclarecido que não será admitida qualquer alegação posterior que vise ao ressarcimento de custos não considerados nos preços cotados, ressalvadas as hipóteses de criação ou majoração de encargos fiscais.
- b) A contemplação de todas as despesas incidentes, tais como encargos diretos e indiretos, acessórios, custos operacionais, tributos eventualmente devidos, bem como as demais despesas diretas e indiretas, inclusive transporte, taxas de frete e similares, não cabendo à Instituição nenhum custo adicional, sob pena de desclassificação da licitante.
- c) A especificação do **Prazo de Validade da Proposta** de 60 (sessenta) dias, contados da abertura do envelope nº 01 – “Proposta de Preços”.
- d) **Concordância com as condições de Pagamento**, que serão efetuados pelo Setor Financeiro mediante **apresentação de Nota Fiscal Eletrônica (Resolução SEFA do estado do Paraná, artigo 1º, publicada no DOE 9.428 de 09/04/2015) em 30 (trinta) dias**, da apresentação da Nota-Fiscal/Fatura, devendo a **CONTRATADA** providenciar o número da conta corrente e número e endereço da agência bancária (**preferencialmente Banco do Brasil**), para fins de depósito para pagamento.
- e) A sua elaboração efetuada de maneira independente pela empresa;
- f) A intenção de apresentar e o conteúdo da proposta anexa não foram, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informados a, discutidos com ou recebidos de qualquer outro participante potencial ou de fato do **PP 048/2021** por qualquer meio ou pessoa, inclusive integrante da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, a qualquer tempo;
- g) A ausência de tentativa, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, de influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do **PP 048/2021** quanto a participar ou não da referida licitação;
- h) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que seu representante detém plenos poderes e informações para firmá-la.
- i) Que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital e nas normas técnicas e legislação em vigor;
- j) Que a empresa licitante, ao enviar a proposta assinada, estará declarando cumprir plenamente com as exigências e os requisitos de habilitação. Declara, ainda, ter ciência, aderir, concordar e cumprir as condições do Edital e seus anexos, referente ao Pregão Presencial em curso;
- k) Que ao assinar a proposta, também declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos supervenientes que impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- l) Não pende contra a empresa declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, estando apta a participar do certame.

7.2. Não serão admitidos, nas propostas, descontos sobre preços ofertados nem variações condicionais destes em relação a outras propostas.

7.3. Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço os indicados no ANEXO I – Termo de Referência, desclassificando-se as propostas cujos preços o excedam ou sejam manifestamente inexequíveis (artigo 40 X e 48 II e parágrafos, da Lei Federal nº 8666/1993).

8. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE 2:

8.1. Para a habilitação das Pessoas Jurídicas, deverá apresentar todos os documentos dos itens 8.2, na forma especificada abaixo:

8.2.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.2.1.1. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual, ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária (caso já juntado no ato de credenciamento, fica dispensada a apresentação no ENVELOPE 2).

8.2.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária (caso já juntado no ato de credenciamento, fica dispensada a apresentação no ENVELOPE 2).

8.2.1.3. Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária (caso já juntado no ato de credenciamento, fica dispensada a apresentação no ENVELOPE 2).

8.2.1.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

8.2.1.5. Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.2.1.6. Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado ou sede da licitante.

8.2.2 - DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA - ENVELOPE 02:

8.2.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

8.2.2.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

8.2.2.3. Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

8.2.2.4. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a **Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

8.2.2.5. Certidão de Regularidade em relação aos **Tributos Estaduais (ICMS)**, expedida pela Secretaria da Fazenda do domicílio ou sede da licitante; e

8.2.2.6. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de **Tributos Municipais (Mobiliários)**, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças do domicílio ou sede da licitante;

8.2.2.7. Poderá ser apresentada a certidão unificada, conforme previsto na Portaria MF 358, de 5 de setembro de 2014, para comprovação de regularidade de débitos da União e Previdenciários, desde que conste na certidão referência quanto à regularidade no âmbito da RFB e da PGFN e quanto às contribuições previdenciárias e as contribuições devidas, inscritas em Dívida Ativa do **Instituto Nacional do Seguro Social (INSS)**.

8.2.2.8. Prova de regularidade relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

8.2.2.9. Prova de regularidade perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

8.2.2.10. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato**; (LC nº 123, art. 42).

8.2.2.11. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, **deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição**; (Redação dada pela Lei Complementar nº 155, de 2016).

8.2.2.12. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a **regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa**; (Redação dada pela Lei Complementar nº 155, de 2016).

8.2.2.13. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.3.2.13, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes **para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, ou revogar a licitação** (LC nº 123, art. 43, § 2º).

8.2.3 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA - ENVELOPE 02:

8.2.3.1. Registro ou inscrição na entidade profissional competente em nome da proponente.

8.2.3.2. Em relação à capacitação técnico-operacional da licitante (art. 30, II, da Lei Federal 8.666/1993), a licitante deverá apresentar atestado(s) que comprove por mínimo de 1 ano sua aptidão para desempenho em atividades pertinentes e compatíveis em características e quantidades com o objeto desta licitação, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em

nome do licitante, registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas e averbado no local da presente contratação (Art. 8º da Resolução CFN nº 510/2012), compatíveis com o objeto do certame.

8.2.3.3. O(s) atestado(s) deverá (ão) conter: Prazo contratual, datas de início e término; Local da prestação dos serviços; Natureza da prestação dos serviços; Quantidades executadas; Caracterização do bom desempenho do licitante; Outros dados característicos e a identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do signatário.

8.2.3.4. A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante. (Apresentar contratos).

8.2.3.5. No caso de atestados emitidos por empresa de iniciativa privada, não serão considerados aqueles emitidos por empresas pertencentes ao mesmo grupo empresarial da empresa Proponente.

8.2.3.6. Quando a licitante possuir seu registro em local que não seja de competência do CRN da jurisdição onde se dará a execução dos serviços objeto desta licitação, deverá registrar seus atestados de capacidade técnica na jurisdição da sede competente ao seu registro e averbados no Conselho Regional de onde os serviços serão prestados, a saber, o Conselho Regional de Nutrição da 8ª. Região, Curitiba/PR, conforme dispõe a Resolução do Conselho Federal de Nutrição – CFN nº 510/2012.

8.2.3.7. Capacitação técnico-profissional, conforme disposto no inciso I, do § 1º, do art. 30, da Lei Federal 8.666/1993, que se dará mediante declaração, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, de que possui disponível, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior em Nutrição, devidamente reconhecido pela Entidade Profissional Competente (Conselho Regional de Nutrição), detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes com o objeto licitado.

8.2.3.8. A comprovação do vínculo com a licitante, poderá se dar através de cópia de sua(s) ficha(s) de registro de empregado; contrato(s) particular(es) de prestação de serviços; contrato(s) de trabalho por prazo determinado, ou através de outros documentos que comprovem a existência de

vínculo entre a licitante e o(s) profissional(ais) qualificado(s), acompanhado da(s) Certidão(ões) de Registro do Profissional na Entidade Profissional Competente – Conselho Regional de Nutrição. Em se tratando de sócio da empresa, o Contrato Social da licitante comprovará o vínculo.

8.2.3.9. Relação das instalações e/ou do aparelhamento técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

8.2.3.10. Relação da equipe técnica do licitante, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

8.2.3.11. Apresentar, atualizado, Laudo de Inspeção ou documentação semelhante, emitido pelo órgão da Vigilância Sanitária competente, referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a efetiva implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ou Produção ou Fabricação, da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais em consonância ao objeto deste certame, (conforme inciso IV do art. 30, da lei 8.666/1993; Portaria n. 1.428/MS de 1993 e RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA).

8.2.3.12. Declaração de qualidade e sustentabilidade socioambiental, **CONFORME ANEXO VIII.**

8.2.4. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA - ENVELOPE 02:

8.2.4.1. Certidão negativa de falência, expedida pelo(s) cartório(s) distribuidor(es) da sede (matriz) da pessoa jurídica com data não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas.

8.2.4.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei com os respectivos **Termos de Abertura, Encerramento e Notas Explicativas (se existentes) devidamente Registrado na Junta Comercial Da cidade origem, ou em Cartório de Registro Civil**, registrados no SPED ou outro sistema de registro que eventualmente seja aprovado em lei também serão aceitos, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, que comprovem a boa situação financeira da empresa.

8.2.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

8.2.5.1. Declaração assinada por representante legal da licitante de que não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre os menores de 18 (dezoito), e qualquer trabalho os menores de 16

(dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos. (Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal), conforme modelo constante do **Anexo IV – ENVELOPE 02;**

8.2.5.2. O cumprimento do Decreto 7.746/12 e demais normas ambientais, através do modelo de Declaração de Qualidade e Sustentabilidade socioambiental, conforme modelo constante no **Anexo VII - ENVELOPE 2;**

8.2.5.3. Os documentos indicados no item 8 poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

8.2.5.4. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

8.2.5.5. Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão, acarretará a inabilitação da proponente.

8.2.5.6. A Pregoeira ou a Equipe de Apoio poderá diligenciar, efetuando consulta direta na Internet, para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.

8.2.5.7. Não será aceito protocolo de entrega ou solicitação de substituição de documento àquele exigido no **EDITAL** e seus **ANEXOS**.

8.2.5.8. Se o licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que ela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz. Caso a licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante da licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda a documentação de ambos os estabelecimentos na forma e condições previstas neste item.

9. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DA LICITAÇÃO:

9.1. No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 06.

9.2. Aberta a sessão pública do Pregão, com a conferência dos documentos de credenciamento das interessadas, serão recebidos pela Pregoeira os envelopes PROPOSTA DE PREÇO e DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.

9.3. Após a entrega dos envelopes não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

9.4. Verificada a regularidade formal dos envelopes, estes serão rubricados pelos membros da Equipe de Apoio, Pregoeira e representantes dos licitantes. Em prosseguimento, a Pregoeira procederá à abertura dos envelopes nº 01 (PROPOSTA DE PREÇO), e seus conteúdos serão analisados pela Pregoeira e Equipe de Apoio, no que tange a sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório.

9.5. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências essenciais deste edital e seus anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas na própria sessão pelo licitante, por simples manifestação de vontade de seu representante.

9.6. O item em branco será compreendido como não cotado.

9.7. As demais propostas serão classificadas provisoriamente em ordem crescente pelo menor preço.

9.8. Definida a classificação provisória, será registrado na ata da sessão pública, o resumo das ocorrências até então havidas, consignando-se o rol de participantes, preços ofertados, propostas eventualmente desclassificadas e fundamentação para sua desclassificação e a ordem de classificação provisória.

9.9. A Pregoeira abrirá oportunidade para o oferecimento de sucessivos lances verbais aos representantes das licitantes cujas propostas estejam classificadas no intervalo compreendido entre o menor preço e o preço superior àquele em até 10% (dez por cento) ou as 03 (três) melhores propostas, repetindo-se o procedimento para cada uma das propostas classificadas na forma do item 9.7.

9.10. Não havendo pelo menos **03 (três) propostas** nas condições definidas no item anterior, serão chamadas a dar lances verbais os representantes dos licitantes que apresentarem as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), quaisquer que sejam os preços ofertados.

9.11. A Pregoeira abrirá oportunidade para a repetição de lances verbais, respeitadas as sucessivas classificações provisórias, até o momento em que não sejam ofertados novos lances de preços menores aos já existentes.

9.12. Não serão aceitos lances cujos valores forem maiores do que último lance que tenha sido anteriormente ofertado, bem como 02 (dois) lances do mesmo valor, prevalecendo, nesse caso, aquele que foi ofertado primeiro.

9.13. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste edital.

9.14. Declarada encerrada a etapa competitiva, a Pregoeira procederá à classificação definitiva das propostas exclusivamente pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observado os prazos máximos para o fornecimento, as especificações técnicas, os parâmetros e as demais condições definidas neste edital, consignando-a em ata.

9.15. Se houver **empate** no LOTE em que tiverem participado Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte e empresas que não forem assim classificadas, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos (LC nº 123, art. 44, *caput*):

9.15.1. Entende-se por **empate** aquelas situações em que os preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5%** (cinco por cento) superiores ao melhor preço apresentado (LC nº 123, art. 44, § 2º).

9.15.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado (LC nº 123, art. 45, inc. I).

9.15.3. Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de **05 (cinco) minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação da Pregoeira, sob pena de preclusão (LC nº 123, art. 45, § 3º).

9.15.4. Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem

9.15., será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta (LC nº 123, art. 45, inciso III).

9.15.5. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer seu direito de cobertura da proposta de menor valor, serão convocadas as remanescentes que se enquadram no limite disposto no item 9.15., na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito (LC nº 123, art. 45, inciso II).

9.15.6. O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.16. Uma vez exercido o direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, observados os limites e a forma estabelecidos neste edital, não sendo apresentada por elas proposta de preço inferior, será declarada a melhor proposta de preço aquela originalmente vencedora da fase de lances (LC nº 123, art. 45, § 1º).

9.17. Nesta oportunidade será verificada a compatibilidade do menor preço alcançado, com os parâmetros de preços definidos pela Administração.

9.18. A Pregoeira poderá negociar diretamente com o autor do lance de MENOR PREÇO POR LOTE para seja obtido preço melhor.

9.19. Havendo negociação, a Pregoeira examinará a aceitabilidade do preço negociado, decidindo motivadamente a respeito.

9.20. Caso na primeira rodada de lances sagre-se vencedor Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, a FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU poderá a ela adjudicar a totalidade dos itens a serem adquiridos, caso haja concordância das demais empresas proponentes que ostentem a mesma situação;

9.20.1. As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que participarem da primeira rodada de lances poderão ainda fazer uso do seu direito de preferência conforme disposições contidas no item 9.15 e seguintes desse Edital.

9.21. Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o envelope de documentação para habilitação do licitante classificado em primeiro lugar.

9.22. Estando a documentação de habilitação incompleta e/ou incorreta e/ou contrariando qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, a Pregoeira considerará o licitante **INABILITADO**.

9.22.1. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto no item **8.2.2.12.** deste edital.

9.22.2. A verificação será certificada pela Pregoeira, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

9.22.3. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será **INABILITADO**.

9.23. Sendo considerado inabilitado o licitante cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, a Pregoeira prosseguirá na abertura do envelope de documentação de habilitação do licitante classificado em segundo lugar, e assim sucessivamente, se for o caso, até a habilitação de um dos licitantes classificados, sem prejuízo de nova análise e negociação dos preços ofertados.

9.24. Constatando-se o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante classificado e habilitado, será declarado vencedor do certame, abrindo-se, neste momento, a oportunidade para manifestação da intenção de interpor recurso aos licitantes, nos termos da cláusula 10 deste instrumento.

9.25. Na ausência de recursos ou decididos estes, observados os trâmites legais, será adjudicado o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologado o certame.

9.26. Conforme o caso exigir, as licitantes classificadas em primeiro lugar deverão num prazo de **02 (dois) dias úteis** apresentar nova planilha contendo os valores readequados ao valor total apresentado pelo lance vencedor. O percentual da redução deverá ser equitativamente distribuído entre os preços originalmente propostos, relativos a todos os valores unitários dos produtos ofertados.

9.27. Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação dos licitantes desclassificados poderão ser devolvidos aos seus representantes na própria sessão, salvo se houver, no momento oportuno, manifestação de interesse de interpor recurso, hipótese em que ficarão retidos com a Pregoeira, até ulterior deliberação. Os envelopes dos licitantes classificados, não declarados vencedores do certame, permanecerão sob custódia da Pregoeira até o efetivo cumprimento da obrigação pelo licitante adjudicatário.

9.28. Da sessão pública deste Pregão, será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos praticados, a qual, após ciência dos interessados, deverá ser assinada pela Pregoeira, demais membros da Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes.

9.29. A Pregoeira, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO:

10.1. Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, protocolando seu pedido preferencialmente pelo e-mail licitacaoofmsfi@gmail.com, podendo também ser protocolado presencialmente, ou através de correspondência dirigida ao endereço constante preâmbulo do Edital.

10.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

10.3. A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

10.4. Dos atos da Pregoeira cabe recurso, devendo haver manifestação verbal imediata e motivadamente na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **03 (três) dias** que começará a correr a partir da declaração do vencedor para a apresentação das razões por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.4.1. A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

10.4.2. Na hipótese de interposição de recurso, a Pregoeira poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

10.4.3. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

10.4.4. O recurso contra decisão da Pregoeira terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.4.5. As razões de recurso deverão ser protocolizadas, no prazo supra, junto ao Setor de Licitações, no endereço indicado no preâmbulo do presente edital, nos dias úteis, no horário de expediente da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.

11. DAS CONTRATAÇÕES:

11.1. O contrato será formalizado, com observância das disposições contidas no Decreto Municipal nº 16.289 de 05 de janeiro de 2005, no que couber e será subscrita pela autoridade que assinou o Edital e pelo licitante vencedor.

11.2. O contrato deverá ser assinado pelo contratado no prazo de até 05 (cinco) dias, a partir da convocação. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado durante seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração. À proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, decairá o direito de contratar.

11.3. Colhidas as assinaturas, a FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU providenciará a imediata publicação, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata a parte final do subitem 11.3.

11.4. O prazo de validade do Pregão será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por até 60 meses conforme Art. 57, Inc. II da Lei Federal 8.666/93.

11.5. Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do bem terá seu contrato cancelado quando:

11.5.1. Descumprir as condições do edital e contrato;

11.5.2. Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, sem justificativa aceitável;

11.5.3. For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993;

11.5.4. For impedido de licitar e contratar com esta Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.

11.6. Independentemente das previsões retro indicadas, o prestador dos serviços poderá solicitar o cancelamento de seu contrato na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

11.7. A assinatura do contrato fica condicionada a atualização, pelo prestador de serviços, de sua regularidade fiscal e trabalhista;

12. DOS PRAZOS PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS:

12.1. Prazos e Condições, conforme Termo de referência.

13. DO PAGAMENTO:

13.1. O pagamento pelo efetivo cumprimento das obrigações deverá ser efetuado mediante a apresentação de Nota Fiscal ou da Fatura, de acordo com a natureza jurídica da contratada, devidamente atestadas pela Administração, conforme disposto na Lei nº 8.666/1993, observando

ainda os seguintes procedimentos:

13.1.1. A Nota Fiscal ou Fatura será obrigatoriamente acompanhada das comprovações, em todos os casos, da regularidade fiscal, por meio de consulta aos sites eletrônicos oficiais.

13.2. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal.

13.3. O prazo para pagamento da Nota Fiscal ou Fatura, devidamente atestada pela Administração, não deverá ser superior ao prazo estabelecido no instrumento contratual vigente, contados da data de seu atesto pelo gestor, ou quando da apresentação e/ou quando estabelecido no contrato.

14. DAS SANÇÕES:

14.1. Ficará impedido de licitar e contratar com a **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU** pelos prazos abaixo previstos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição:

14.1.1. Não assinar a Ata de Julgamento ou as contratações dela decorrente, sem motivo justo e aceito ou deixar de manter a proposta ou lance no prazo de validade: **suspensão do direito de licitar com a Fundação por 01 (um) ano;**

14.1.2. Apresentar documentação falsa exigida para o certame, fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal: **Impedimento de contratar com a Administração por 02 (dois) anos;**

14.2. A aplicação da penalidade capitulada no **subitem anterior** não impossibilitará a incidência das demais cominações legais contempladas no art. 87 da Lei n.º 8.666, de 21/06/1993.

14.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto do Contrato, a **CONTRATANTE** poderá garantir a prévia defesa, rescindir o Contrato, caso a **CONTRATADA** venha a incorrer em uma das situações previstas no artigo 78, incisos I a XI da Lei Federal n.º 8.666/1993, e, segundo a gravidade da falta cometida, aplicar as seguintes sanções:

14.3.1. Advertência;

14.3.2. Multa de 10% (dez por cento), do valor do Contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada;

14.3.3. Suspensão temporária de participar de Licitação e contratar com a **CONTRATANTE** pelo prazo de até 02 (dois) anos;

14.3.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93.

14.4. As sanções previstas nas alíneas **acima** poderão também ser aplicadas concomitantemente, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir da data da notificação.

14.3 Independentemente da aplicação das penalidades retro indicadas, a(s) proponente(s) ficará(ao) sujeita(s), ainda, a composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará(ão) com a correspondente diferença de preços verificada em nova contratação, na hipótese da(s) proponente(s) classificada(s) não aceitar(em) a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pela inadimplente.

14.4. Para efeito de aplicação de qualquer penalidade, são assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.5. Qualquer penalidade aplicada deverá ser registrada; tratando-se de penalidade que implique no impedimento de licitar e contratar com a **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU**, ou de declaração de inidoneidade, será obrigatório à comunicação do ato ao Tribunal de Contas do Estado.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS:

15.1. As normas disciplinadoras deste **PREGÃO** serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, observada a igualdade de oportunidades entre as proponentes, sem comprometimento do interesse público, da finalidade e da segurança da Ata e dos futuros contratos delas decorrentes.

15.2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste **PREGÃO**, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste artigo em dia de expediente no órgão ou na entidade.

15.3. Não havendo expediente no órgão licitante ou ocorrendo qualquer ato/fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário e local estabelecidos neste **EDITAL**, desde que não haja comunicação da **PREGOEIRA** em sentido contrário.

15.4. A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação por razões de interesse público superveniente, devendo invalidá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante até escrito e fundamentado, sem que caiba direito a qualquer indenização.

15.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais deixará de importar no afastamento da proponente, desde que possíveis à exata compreensão de sua proposta e a aferição da sua qualificação, durante a realização da sessão pública do **PREGÃO**.

15.6. A(s) proponente(s) assume(m) o(s) custo(s) para a preparação e apresentação de sua(s) proposta(s), sendo que o órgão licitante não se responsabilizará, em qualquer hipótese, por esta(s) despesa(s), independentemente da condução ou do resultado do **PREGÃO**.

15.7. A apresentação da proposta de preços implicará na aceitação, por parte da proponente, das condições previstas neste **EDITAL** e seus **ANEXOS**.

15.8. A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos colacionados em qualquer fase do **PREGÃO**.

15.9. A adjudicação do item objeto deste **PREGÃO** não implicará em direito à contratação.

15.10. Este Edital e seus Anexos, bem como a proposta da proponente adjudicatária, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

15.11. Os casos omissos neste **EDITAL DE PREGÃO** serão solucionados pela **PREGOEIRA**, com base na legislação estadual e, subsidiariamente, nos termos da legislação federal e princípios gerais de direito.

15.12. Será competente o foro da Comarca de FOZ DO IGUAÇU, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja para solução de questões oriundas deste **PREGÃO**.

15.13. O **EDITAL** poderá ser consultado por qualquer interessado no mural de licitações, **disponível na recepção do Hospital Municipal Padre Germano Lauck**, durante o expediente administrativo do órgão licitante, **das 08h00min às 17h00min, até a data aprazada para recebimento dos documentos e dos envelopes “PROPOSTA” e “DOCUMENTAÇÃO”**.

15.14. O aviso do **EDITAL** será publicado no Diário Oficial Municipal, site <https://www5.pmfi.pr.gov.br/diarioOficial> de circulação municipal, e <http://www.imprensaoficial.pr.gov.br/>, podendo ser consultado e extraído por meio do e-mail licitacaofmsfi@gmail.com e no site <https://transparencia.hmpgl.com.br/portal-da-transparencia/licitacoes/>.

Foz do Iguaçu-Pr, 13 de agosto de 2021

Vanessa Bernardes
Pregoeira / Portaria 238/2019

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

A presente licitação tem por objeto a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E DIETAS ESPECIAIS A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS (Lei Federal nº. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal nº. 10.741 de 01/10/2003), da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h João Samek, Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h Dr Walter Cavalcanti Barbosa e Poliambulatório Nossa Senhora Aparecida, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e transporte de refeições, ao qual é de responsabilidade a sua aquisição, por parte da CONTRATADA.

2. JUSTIFICATIVA:

A contratação de empresa terceirizada para fornecimento de alimentação às unidades de pronto atendimento e poliambulatório Nossa Senhora Aparecida, alicerça-se principalmente na inexistência de cozinha própria nesses locais, para produção de refeições a pacientes e funcionários dentro dos parâmetros higiênico-sanitário exigidos pela Vigilância Sanitária.

ESTIMATIVA DE VALORES:

QUADRO A: REFERENTE A ESTIMATIVA DE VALORES E TOTAL DE REFEIÇÕES DESTINADAS

A UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) 24H JOÃO SAMEK, UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) 24H DR WALTER CAVALCANTI BARBOSA e POLIAMBULATÓRIO NOSSA SENHORA APARECIDA.

LOTE ÚNICO

DIETAS GERAIS E LEVE, REFEIÇÕES DE ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS							
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE dia	QTDE mês	QTDE ANO	Tipo	Valor Uni R\$	Valor Total R\$
1	DESJEJUM	191	5.730	68.760	UNI	R\$ 3,22	R\$ 221.407,20
2	ALMOÇO	191	5.730	68.760	UNI	R\$ 11,35	R\$ 780.426,00
3	LANCHE DA TARDE	191	5.730	68.760	UNI	R\$ 3,22	R\$ 221.407,20
4	JANTAR	191	5.730	68.760	UNI	R\$ 11,35	R\$ 780.426,00
TOTAL R\$							R\$ 2.003.666,40

TOTAL ESTIMADO R\$ 2.003.666,40 (Dois milhões três mil seiscentos e sessenta e seis reais e quarenta centavos).

Utilizamos o valor do contrato emergencial atual para referência de preços.

OBS: CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO: LANCE POR LOTE

***A refeição noturna para o POLIAMBULATÓRIO está prevista, porém só será dispensada quando houver solicitação.**

3. LOCAL DE ENTREGA DO SERVIÇO:

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) 24h JOÃO SAMEK

BAIRRO: JARDIM DAS PALMEIRAS N°. 330

CIDADE DE FOZ DO IGUAÇU –PR

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) 24h WALTER CAVALCANTI BARBOSA

RUA IACANGAN°. 445

BAIRRO: PARQUE RESIDENCIAL MORUMBI

CIDADE DE FOZ DO IGUAÇU –PR

POLIAMBULATÓRIO NOSSA SENHORA APARECIDA

AVENIDA MORENITAS N°. 2.195 BAIRRO: VILA PADRE MONTI, PORTO MEIRA

CIDADE DE FOZ DO IGUAÇU –PR

4. EXECUÇÃO PARCELADA DO OBJETO/ DURAÇÃO DO CONTRATO/ PRORROGAÇÃO

O contrato a ser firmado com a empresa que apresentar a proposta classificada em 1º (primeiro) lugar no presente certame terá validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por até 60 meses nos termos da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

5. ESCOPO DOS SERVIÇOS

- Prestar os serviços de preparo, transporte e fornecimento de alimentação, em local próprio, devendo toda a preparação dos alimentos ser preparada, porcionada nas dependências da Contratada, visando o atendimento para pacientes, acompanhantes, e funcionários.

- b. Os serviços deverão ser realizados em áreas específicas destinadas a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), podendo ser realizado visita técnica por parte da contratante.
- c. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.
- d. A disponibilização de utensílios, para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência.

6. PERFIL DAS UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO (UPAs) 24h E POLIAMBULATÓRIO

6.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

6.1.1 As Unidades de Pronto Atendimento (UPAs) 24h, prestam serviços ininterruptos, atuando como porta de entrada para urgência e emergência, realizando atendimentos de baixa e média complexidade. Atende, em sua totalidade, a usuários do SUS. Dessa forma, este termo se adapta às necessidades específicas dessa população, visando à melhora clínica, manutenção e recuperação nutricional dos pacientes, fornecer alimentação aos acompanhantes, como também, ofertar alimentação balanceada aos colaboradores destas instituições.

O Poliambulatório Nossa Senhora Aparecida atenderá cirurgias de caráter estritamente eletivo, previamente estabelecido através da fila de espera cirúrgica, conforme disponibilização da Secretaria Municipal de Saúde pelo sistema RP Saúde. Os procedimentos cirúrgicos a serem realizados pela instituição enquadram-se em pequeno e médio porte (ex: procedimentos superficiais, edenoidectomia, amigdalectomia, cirurgias endoscópicas, herniorrafia, postectomia, etc) com classificação ASA I e ASA II, contemplando pacientes hígidos ou doença sistêmica, respectivamente. Sendo assim a alimentação será voltada a atender pacientes pré (quando necessário) e pós-operatório imediato, com refeição leve em sua maioria. A princípio o centro cirúrgico funcionará de segunda a sábado da 07h às 19hs, mas deve ser considerado a realização de procedimentos no período noturno, finais de semana e feriados, conforme acordado previamente entre as supervisões dos serviços envolvidos.

6.1.2 Compete a CONTRATADA a responsabilidade técnica pela Produção de refeições da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, desde a compra dos gêneros até a sua entrega aos locais especificados neste documento, toda e qualquer atividade operacional inerente ao objeto do contrato.

6.1.3 A CONTRATADA deve dispor de quadro técnico, como, profissional nutricionista responsável pela produção, supervisão do transporte das refeições até o local, como também responsável pelas orientações à equipe envolvida em todo o processo, assim como fazer o cardápio de dietas específicas, devendo esta estar de acordo com cada patologia.

6.1.4 Ao CONTRATANTE compete a responsabilidade técnica de supervisão, fiscalização e acompanhamento dos serviços prestados pela CONTRATADA. Deste modo, a CONTRATADA responsabiliza-se pela mão de obra especializada (pessoal técnico, administrativo e operacional), matéria prima (gêneros alimentícios), aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), material descartável; pré-preparo, preparo e

transporte de todas as refeições necessárias ao atendimento das necessidades clínicas do paciente, acompanhantes e funcionários das Unidades de Pronto Atendimento (UPAs) 24h e Poliambulatório. Entretanto, em toda e qualquer atividade da contratada, a mesma deve se comprometer a manter o mesmo rigor higiênico bacteriológico quer sejam, quaisquer tipos de refeições que se destinem a pacientes, acompanhantes, e colaboradores.

6.1.1 Todo e qualquer gênero alimentício (perecível, semi-perecível ou não perecível) deverá ser de primeira qualidade, adequado ao atendimento dos comensais, devendo ser aprovado pelo CONTRATANTE antes de sua utilização. Segue as exigências mínimas para os descartáveis:

6.1.1.1 **Marmitex 1**, acondicionamento de refeições para funcionários: marmitex de isopor, branco, capacidade para 1100ml, divididos em quatro compartimentos, com fechamento com tampa de fácil abertura, e resistente ao aquecimento e ou distribuição em módulos aquecidos em temperaturas de até 110°C.

6.1.1.2 **Marmitex 2, acondicionamento** de refeições para pacientes: marmitex isopor térmico com tampa, branco, redondo, com capacidade mínima de 1100ml, compartimento único, com tampa EPS, resistente ao aquecimento e ou distribuição em módulos aquecidos em temperaturas de até 110°C.

6.1.1.3 **Marmitex 3**, acondicionamento de refeições líquidas e sopas: marmitex isopor PT – 500ml, branco, com capacidade para 500ml, compartimento único, com tampa EPS, resistente ao aquecimento e ou distribuição em módulos aquecidos em temperaturas de até 110°C.

6.1.1.4 **Copo descartável:** material plástico translúcido com tampa, capacidade de 250ml, resistente e atóxico de acordo com a nova ABNT.

6.1.1.5 **Copo descartável para sobremesas e saladas:** material plástico translúcido com tampa, capacidade de 120ml a 200ml, resistente e atóxico de acordo com a nova ABNT.

6.1.1.6 **Talheres descartáveis:** material plástico branco, resistente e atóxico; colheres com acabamento abaulado.

6.1.2 Quanto ao material descartável, este deverá ser de primeira qualidade, adequado ao atendimento dos comensais das Unidades de Pronto Atendimento (UPAs) 24h e Poliambulatório, **devendo ser aprovado pelo CONTRATANTE antes de sua utilização.**

6.1.3 Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, assegurando que não haja falta de materiais, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços assim como insumos de caráter administrativo que

6.1.4 Viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, etc.);

6.1.5 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, assegurando que não haja falta de insumos,

compatível com as quantidades "per capitas" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

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

6.1.5 Compete ao Serviço de Nutrição do CONTRATANTE o esclarecimento de qualquer item e/ou dúvida decorrente do OBJETO deste contrato.

7. Quanto a **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**:

- a. Registro ou Inscrição na entidade profissional competente em nome da proponente.
- b. Em relação à capacitação técnico-operacional da licitante (art. 30, II, da Lei Federal 8.666/1993), a licitante deverá apresentar Atestado(s) que comprove sua aptidão para desempenho em atividades pertinentes e compatíveis em características e quantidades com o objeto desta licitação, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do licitante, registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas e averbado no local da presente contratação (Art. 8º da Resolução CFN nº 510/2012), compatíveis com o objeto do certame.
- c. O(s) atestado(s) deverá (ão) conter: Prazo contratual; datas de início e término; Local da prestação dos serviços; Natureza da prestação dos serviços; Quantidades executadas; Caracterização do bom desempenho do licitante; Outros dados característicos e a identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do signatário.
- d. A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante. (Apresentar contratos).
- e. No caso de atestados emitidos por empresa de iniciativa privada, não serão considerados aqueles emitidos por empresas pertencentes ao mesmo grupo empresarial da empresa Proponente.
- f. Quando a licitante possuir seu registro em local que não seja de competência do CRN da jurisdição onde se dará a execução dos serviços objeto desta licitação, deverá registrar seus atestados de capacidade técnica na jurisdição da sede competente ao seu registro e averbados no Conselho Regional de onde os serviços serão

prestados, a saber, o Conselho Regional de Nutrição da 8ª. Região, Curitiba/PR, conforme dispõe a Resolução do Conselho Federal de Nutrição – CFN nº 510/2012.

g. Capacitação técnico-profissional, conforme disposto no inciso I, do § 1º, do art. 30, da Lei Federal 8.666/1993, que se dará mediante declaração, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, de que possui disponível, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior em Nutrição, devidamente reconhecido pela Entidade Profissional Competente (Conselho Regional de Nutrição), detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes com o objeto licitado.

h. A comprovação do vínculo com a licitante, poderá se dar através de cópia de sua(s) ficha(s) de registro de empregado; contrato(s) particular(es) de prestação de serviços; contrato(s) de trabalho por prazo determinado, ou através de outros documentos que comprovem a existência de vínculo entre a licitante e o(s) profissional(ais) qualificado(s), acompanhado da(s) Certidão(ões) de Registro do Profissional na Entidade Profissional Competente – Conselho Regional de Nutrição. Em se tratando de sócio da empresa, o Contrato Social da licitante comprovará o vínculo.

i. Relação das instalações e/ou do aparelhamento técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

j. Relação da equipe técnica do licitante, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

k. Apresentar, atualizado, Alvará de Funcionamento, Laudo de Inspeção ou documentação semelhante, emitido pelo órgão da Vigilância Sanitária competente, referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a efetiva implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ou Produção ou Fabricação, da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais em consonância ao objeto deste certame, (conforme inciso IV do art. 30, da lei 8.666/1993; Portaria n. 1.428/MS de 1993 e RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA).

8. DO HORÁRIO DOS SERVIÇOS

Refeição	Pacientes	Colaboradores	Acompanhantes
Desjejum	07h30min às 08h30min	07h30min às 08h30min	No quarto, mesmo horário do paciente
Almoço	11h30min às 12h30min	11h30min às 12h30min	No quarto, mesmo horário do paciente
Lanche da Tarde	14h30min às 15h30min	14h30min às 15h30min	No quarto, mesmo horário do paciente
Jantar	18h00min às 19h00min	18h00min às 19h00min	No quarto, mesmo horário do paciente
Ceia	20h30min às 21h30min	20h30min às 21h30min	No quarto, mesmo horário do paciente

9. DOS QUANTITATIVOS DO OBJETO

9.1 QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES DESTINADAS A UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) 24H, JOÃO SAMEK

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada	Quantidade Mensal Estimada (30 dias)
Dieta para paciente (Geral)			
Desjejum	Refeição	22	660
Almoço	Refeição	22	660
Lanche da tarde	Refeição	22	660
Jantar	Refeição	22	660

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada	Quantidade Mensal Estimada (30 dias)
Refeição para acompanhantes			
Desjejum	Refeição	22	660
Almoço	Refeição	22	660
Lanche da tarde	Refeição	22	660
Jantar	Refeição	22	660

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada	Quantidade Mensal Estimada (30 dias)
Refeição para funcionários			
Desjejum	Refeição	34	1020
Almoço	Refeição	34	1020
Lanche da tarde	Refeição	34	1020
Jantar	Refeição	34	1020

9.2 QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES DESTINADAS A UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) 24H DR. WALTER CAVALCANTI BARBOSA

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária Estimada	Quantidade Mensal Estimada (30 dias)
Dieta para paciente (Geral)			
Desjejum	Refeição	22	660
Almoço	Refeição	22	660
Lanche da tarde	Refeição	22	660
Jantar	Refeição	22	660
Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada	Quantidade Mensal Estimada (30 dias)
Dieta para acompanhantes			
Desjejum	Refeição	22	660
Almoço	Refeição	22	660
Lanche da tarde	Refeição	22	660
Jantar	Refeição	22	660
Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada	Quantidade Mensal Estimada (30 dias)
Dieta para funcionários			
Desjejum	Refeição	34	1020
Almoço	Refeição	34	1020
Lanche da tarde	Refeição	34	1020
Jantar	Refeição	34	1020

10. QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES DESTINADAS AO POLIAMBULATÓRIO NOSSA SENHORA APARECIDA

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada	Quantidade Mensal Estimada (30 dias)
Refeição para pacientes			
Desjejum	Refeição	15	450
Almoço	Refeição	15	450
Lanche da tarde	Refeição	15	450
*Jantar	Refeição	15	450

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada	Quantidade Mensal Estimada (30 dias)
Refeição para funcionários			
Desjejum	Refeição	20	600
Almoço	Refeição	20	600
Lanche da tarde	Refeição	20	600
*Jantar	Refeição	20	600

***Quando for sinalizado, pois a entrega desta refeição dependerá de agendamento de intervenções que exijam pernoite de pacientes no local. A quantidade de refeição que não for utilizada, fica de saldo para utilizar em outro local de entrega do objeto do certame.**

10.1 A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e entregadas refeições ao local determinado, conforme o padrão de alimentação estabelecido, a quantidade de funcionários pré - estabelecidos, o número de acompanhantes diário, a quantidade de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos. A CONTRATANTE deverá solicitar dietas especiais (dieta líquida, leve, pastosa, branda, dieta para diabetes mellitus, hipossódica, Insuficiência renal, dieta para intolerâncias ou alergias alimentares, entre outras) sempre quando necessário, devendo atualizar a CONTRATADA diariamente, referente á necessidade ou não, de dietas

especiais.

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

10.2.1 Programação das atividades de nutrição e alimentação;

10.2.2 Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição mensal;

10.2.3 Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

10.2.4 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

10.2.5 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

10.2.6 Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;

10.2.7 Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;

10.2.8 Coleta de amostras da alimentação preparada; em embalagem estéril;

10.2.9 Transporte das refeições em local adequado, seguindo as exigências da Vigilância Sanitária;

10.2.10 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

10.2.11 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição. A operacionalização, porcionamento e transporte das refeições deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório. Quando solicitado adequações/alterações do serviço pelo CONTRATANTE, deve ser realizado no prazo máximo de 10 dias a partir da data, o qual deve ser oficializado por escrito.

11. CARDÁPIO

11.1 REGRAS GERAIS

11.1.1 Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada as recomendações quanto a gêneros e insumos mencionadas neste termo de referência.

11.1.2 A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observando o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.

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

- 11.1.4 Os cardápios e fichas técnicas de preparação deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, mensalmente, com assinatura do Nutricionista da CONTRATADA, com antecedência de 25 (vinte e cinco) dias em relação ao 1º dia de utilização, ou antes, se previamente combinado com a CONTRATANTE, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após o recebimento deste.
- 11.1.5 A CONTRATADA deverá informar o valor calórico das dietas oferecidas. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas.
- 11.1.6 Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- 11.1.7 Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- 11.1.8 Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.
- 11.1.9 A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.
- 11.1.10 As sopas e dieta líquida, devem ser bem elaboradas e temperadas, com percaptas de macronutrientes equilibrados.
- 11.1.11 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos comensais. As quantidades e gramaturas indicadas são referentes a alimentos PRONTOS.
- 11.1.12 Deverão ser planejados cardápios diferenciados, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada refeição (gerais ou especiais), conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).
- 11.1.13 Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- 11.1.14 Deve-se ressaltar a importância da apresentação das refeições, variedades, seguir tabela de incidências, visando boa aceitação dos funcionários.
- 11.1.15 Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo. Sendo essas alterações feitas com o prazo de até 24 horas para adequações, ou quando solicitado pela (CONTRATANTE). Devendo o CONTRATANTE sempre disponibilizar alguma alternativa que se encaixe as restrições solicitadas sem acréscimo no valor padrão.
- 11.1.16 É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios, inclusive condimentos industrializados.
- 11.1.17 Não deverão ser utilizados temperos e caldos industrializados. Deverão ser usados temperos in natura (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjerição e outras ervas) e temperos permitidos pela Nutricionista do setor de nutrição da contratante. Ervas frescas e desidratadas serão permitidas (desde que aprovadas após avaliação em ficha de preparo). Para os pacientes, deve-se evitar o uso de substâncias picantes irritativas da mucosa do trato gastrointestinal ou produtos que o contenham.
- 11.1.18 O leite e todas as preparações lácteas devem ser preparados com leite integral líquido UHT ou pasteurizado, desnatado, de soja ou outro, ainda no caso de pacientes diabéticos, hipertensos, intolerantes à lactose ou outros de procedência idônea adquiridos de estabelecimentos que tenham selos de órgãos competentes fiscalizadores;
- 11.1.19 Deverão ser respeitados os critérios recomendados para prevenção de doenças crônicas, como a não utilização de gordura animal, hidrogenada ou gordura trans no preparo de alimentos e a não reutilização de óleo.

12. TIPOS DE REFEIÇÕES SERVIDAS:

12.1 PACIENTES:

a. Dietas modificadas quanto à consistência:

- ✓ Normal (geral)
- ✓ Branda
- ✓ Pastosa
- ✓ Leve
- ✓ Líquida

b. **Quanto** às patologias ou terapêuticas: Dietas passíveis de atender às diversidades clínicas.

13. ACOMPANHANTES:

a. Acompanhantes receberão refeições conforme cardápio da dieta normal (geral).

14. CARDÁPIOS:

a. **PACIENTES**

DESJEJUM/LANCHE DA TARDE	QUANTIDADE
Café com leite	200 ml (100ml só de leite + 100ml de café)
Açúcar ou adoçante (a escolha)	1 sachê
Pão	1 porção de 50 g
Margarina ou geleia (a escolha)	1 sachê

ALMOÇO/JANTAR	QUANTIDADE
Arroz (branco ou integral)	1 porção de 180gr
Feijão (preto ou carioca)	1 porção de 130g
Prato Principal (Proteína)	1 porção de 90g
Salada (cozida, cruas ou folhosa)	1 porção de 100g (mínimo dois tipos)
Complemento (Legumes, massas ou tubérculos)	1 porção 90gr
Frutas variadas Sobremesa 3x/semana (gelatina, pudim, flan, sagu, frutas em calda)	1 porção de 100g ou 1 und 1 porção de 100g
Sal e Vinagre	1 sachê de cada

15. FUNCIONÁRIOS

DESJEJUM/LANCHE DA TARDE	QUANTIDADE
Café com leite	200 ml (100ml só de leite + 100ml de café)
Açúcar ou adoçante (a escolha)	1 sachê
Pão	1 porção de 50 g
Margarina ou geleia (a escolha)	1 sachê

ALMOÇO/JANTAR	QUANTIDADE
Arroz (branco)	1 porção de 180gr
Feijão (preto ou carioca)	1 porção de 120g
Prato Principal (Proteína)	1 porção de 120g
Salada (cozida, cruas ou folhosa)	1 porção de 100g (mínimo dois tipos)
Complemento (massas, farofas, tubérculos etc..)	1 porção de 80g
Complemento (legumes refogados)	1 porção de 80g
Frutas variadas	1 porção de 100g ou 1 und
Sobremesa 3x/semana (gelatina, pudim, flan, sagu, frutas em calda)	1 porção de 100g
Sal e Vinagre	1 sachê de cada
Bebida (suco de sabores variados)	1 copo de 200 ml

15.1 As garrafas térmicas deverão estar em perfeito estado de conservação e apresentação, identificadas por tipo de bebida, devendo ter capacidade para atender o quantitativo dos comensais/ horário.

15.2 Deverão ser ofertadas bebidas sem adição de açúcar, juntamente com sachê de adoçante para comensais portadores de diabetes.

15.3 O suco deverá ser de polpa de fruta pasteurizada de boa qualidade, sem conservantes e aditivos, de sabores diversos.

16. ENTREGA DAS REFEIÇÕES (PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS)

16.1 PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS:

Horário padrão de entregas das refeições para pacientes e acompanhantes: desjejum(07:30h - 08:30h); almoço (11:30h –12:30h); lanche da tarde (14:30h –15:30h);jantar(18:00h – 19:00h) e ceia (20h30min às 21h30min).

A solicitação de entrega de refeição pode ser agendada previamente até 01:30hr antes da entrega conforme a necessidade de cada plantão, principalmente em relação ao paciente.

17. TABELA DE INCIDÊNCIA DAS CARNES

Carnes	Ex. de preparações	Incidência Mensal
Bovina	Bife Simples, à milanesa, à role, acebolado, de panela. Assados, Strogonoff. Moída, almôndega não industrializada, etc.	10
Frango	Grelhado, assado, ensopado, frito, empanado, strogonoff, ao molho etc.	16
Peixes	Grelhado, assado, ensopado, frito, empanado, etc.	2
Carne suínas	Grelhado, assado, ao molho, frito, etc.	2

18. OBSERVAÇÕES:

- A quantidade mínima da porção estipulada como prato principal não considera o peso de ossos, caldos, molhos e pedaços de gordura no produto final.
- Deve ser considerado o mesmo per capita para proteína em preparações como panquecas, lasanhas, almôndegas (não industrializada), quibes e afins. Os ensopados ou pratos que contenham mandioca ou batatas também serão fiscalizados para que o comensal tenha a garantia da quantidade de proteína estabelecida e determinada no contrato.
- Não é permitido o uso de vísceras e embutidos (como linguiça, salsicha, moela ...) como prato principal.
- Disponibilizar ovos ou omeletes, diariamente para aqueles que não comem carnes ou a opção de proteína estabelecida no cardápio.(carne de porco, por exemplo).
- Ovos não deverão ser servidos como prato principal, tanto nas dietas como para servidores e/ou funcionários e acompanhantes, EXCETO, em situações explícitas no item acima.

Utilizar a tabela abaixo como parâmetro para uso de condimentos:

Condimentos e outros	No preparo das grandes refeições serão utilizadas as seguintes médias per capita de temperos ou condimentos: Sal refinado, iodado, com baixa umidade: 5g Alho:1g Extrato de tomate:1g Cebola: 8g Tomate:10g Vinagre de vinho ou suco de limão:5ml Salsa, cebolinha e outros Q.S. Óleo (soja, milho, arroz, girassol) para cocçãoQ.S. Azeite de oliva para temperoQ.S. Carnes salgadas para tempero do feijão:5% Sal refinado, iodado, em embalagens de 1g Q.S. Ervas aromáticas e outros temperos como alecrim, óregano, açafraão da terra, curry, tomilho, páprica Q.S. É proibido utilizar temperos industrializados.
----------------------	--

ANEXO I MANUAL DE DIETAS

SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

19. Este manual tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas no Pronto Atendimento (UPA) 24h João Samek, Pronto Atendimento (UPA) 24h Dr. Walter Cavalcanti Barbosa e Poliambulatório Nossa Senhora Aparecida, além de informar toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, possibilitando a melhoria da qualidade do serviço.

A prescrição deve fornecer todas as informações quanto à:

Via de alimentação: (via oral, via enteral, via parenteral)

19.1 Consistência da dieta:

- ✓ Líquida
- ✓ Leve
- ✓ Pastosa
- ✓ Branda
- ✓ Normal (geral ou livre)

19.2 Patologia e/ou modificações na composição:

- ✓ Dieta Geral ou (Dieta Normal)
- ✓ Dieta Branda
- ✓ Dieta em consistência Pastosa
- ✓ Dieta Leve
- ✓ Dieta Líquida
- ✓ Dietas para Alergias e Intolerâncias alimentares (Dieta De Exclusão).
- ✓ Dieta para Diabetes Mellitus
- ✓ Dieta para Hipertensão
- ✓ Dieta Para Insuficiência Renal Crônica

20. DIETAS

20.1 Dieta Geral ou Livre ou (Dieta Normal)

OBJETIVO:

Manter o estado nutricional dos pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ao risco nutricional.

INDICAÇÃO:

Para pacientes que não necessitam de restrições específicas e que representam funções de mastigação e gastrointestinais preservadas.

CARACTERÍSTICAS:

Dieta suficiente, harmônica, consistência normal, distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, ou seja, normoglicídica, normoproteica, normolipídica, balanceada e completa.

✓ **Alimentos recomendados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras; hortaliças e frutas frescas; leite, iogurte, queijo com pouca gordura e sal; carnes, aves, ovos, peixes magros (sem pele e gordura); e gorduras, óleos e açúcares com moderação.

✓ **Alimentos evitados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas ricos em gorduras e açúcar; hortaliças e frutas, enlatadas com sal e óleo, e conservas com calda de açúcar respectivamente; leite, iogurte, queijo ricos em gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos ricos em gordura e sal, como os frios em geral; e gorduras, óleos e açúcares em excesso.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: Café com leite, pão com margarina, melão picado.
- ✓ Almoço: Arroz, feijão carioca, bife assado, salada crua (alface e tomate), batata doce refogada + flan de baunilha.
- ✓ Lanche da tarde: Café com leite, pão doce.
- ✓ Jantar: Arroz, feijão, frango ao molho com milho, seleta de legumes, 1 banana.
- ✓ Ceia: Chá mate e biscoito doce.

20.2 Dieta Branda

OBJETIVO:

Fornecer calorias e nutrientes para manter o estado nutricional, além de melhorar a mastigação, deglutição e digestão.

INDICAÇÃO:

Para crianças e idosos com alterações e/ou orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal.

CARACTERÍSTICAS:

Normoglicídica, normoproteica, normolipídica, balanceada e completa, consistência branda, 5 a 6 refeições diárias, tempo indeterminado, pobre em resíduos celulósicos e tecido conjuntivo, modificados por cocção e/ou subdivisão.

- ✓ **Alimentos permitidos:** salada e vegetais cozidos no forno, na água, vapor e refogados, carnes frescas cozidas com molho, desfiadas, moídas, ovo cozido ou mechido, frutas (sucos, em compota, assadas ou bem maduras, sem casca); bebidas lácteas, iogurte, torradas, biscoitos, pães macios, bolo simples, sopas, purês, gelatinas, manjar, pudim, geléias, mel, óleos vegetais, margarinas, gordura somente para cocção, não para frituras.
- ✓ **Alimentos evitados:** pães integrais ou duros, frutas secas, carnes duras, com crostas assadas crocantes, empanados, ovos fritos, bacon, azeitona, catchup, mostarda, molhos cremosos, maionese, doces muito concentrados em açúcar, alimento muito rico em gordura (croissant, bolo recheado e com cobertura, folhados, amanteigados), frituras, enlatados com sal e óleo, conserva com calda de açúcar, iogurte e queijos muito gordos, salame, mortadela, presunto com gordura, carnes enlatadas, etc.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: pão, manteiga ou geleia, leite integral, café e frutas macias picadas.
- ✓ Almoço: Arroz papa, caldo de feijão, seleta de legumes refogados, purê de batata e carne desfiada ao molho + flan de baunilha
- ✓ Lanche da tarde: Café com leite, pão de leite com doce
- ✓ Jantar: Arroz papa, caldo de feijão, polenta cremosa, carne moída, legumes refogados + mamão picado
- ✓ Ceia: Chá de camomila e bolacha salgada.

20.3 Dietas em consistência pastosa:

OBJETIVO:

Proporcionar alimentos que não precisam de muita mastigação e que sejam fáceis de deglutir.

INDICAÇÃO:

Pacientes com inflamação, ulcerações ou transtorno estruturais e/ou motores da cavidade oral ou esôfago, no pós-operatório de intervenções cirúrgicas do esôfago e estômago, depois da irradiação oral ou na faringe, desmame de dieta enteral.

CARACTERÍSTICAS:

Normoglicídica, normoproteica, normolipídica, balanceada e completa, consistência pastosa ou abrandada pela cocção e processos mecânicos. Deve-se variar na apresentação, estimulando a aceitação.

- ✓ **Alimentos permitidos:** todos os alimentos que possam ser transformados em purê. Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz. Alimentos sem casca ou pele, moídos, liquidificados e amassados.
- ✓ **Alimentos evitados:** pães integrais ou duros, frutas secas, carnes duras, com crostas assadas crocantes, empanados, ovos fritos, bacon, azeitona, catchup, mostarda, molhos cremosos, maionese, doces muito concentrados em açúcar, alimento muito rico em gordura (croissant, bolo recheado e com cobertura, folhados, amanteigados), frituras, enlatados com sal e óleo, conserva com calda de açúcar, iogurte e queijos muito gordos, salame, mortadela, presunto com gordura, carnes enlatadas, etc.

É uma dieta de consistência pastosa homogênea fina, ou seja, SEM grumos, com volume de 250ml a 400ml por refeição, pode ser prescrita por tempo indeterminado, de 5 a 6 refeições diárias.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: Vitamina de abacate
- ✓ Refeições principais: Sopa de legumes com carne, liquidificada
- ✓ Lanche da tarde: Vitamina de mamão
- ✓ Ceia: Mingau de farinha láctea

20.4 Dieta Leve

OBJETIVO:

Facilitar a digestão e o esvaziamento gástrico, por isso, os alimentos devem ser amolecidos e de ampla digestibilidade.

INDICAÇÃO:

Em pós operatório em geral, na transição da cirurgia do aparelho digestório, em ocasiões que o paciente sente-se indisposto para dietas mais consistentes e nutritivas, paciente com inflamação, ulceração ou transtornos estruturais ou motores da cavidade oral ou do esôfago.

CARACTERÍSTICAS:

Normoglicídica, normoproteica, normolipídica, balanceada e completa, consistência pastosa ou abrandada pela cocção e processos mecânicos. Deve-se variar na apresentação, estimulando a aceitação.

- ✓ **Alimentos permitidos:** normalmente composto por sopa cremosa, canjas, sopa de legumes ou macarrãozinho, bebidas não alcoólicas, carne magra, de qualquer tipo, moída ou liquidificada, leite magro, queijo cremoso, iogurte, coalhada, frutas amassadas ou tenras sem casca, gelatina, pudim, sorvetes, pouco açúcar, mel, doce de fruta cremosa, mingaus, condimentos suaves, torradas, biscoitos, bolachas, purê de vegetais ou sopa, purê de frutas, ou fruta cozida.
- ✓ **Alimentos evitados:** pães integrais ou duros, biscoitos amanteigados ou recheados, pastelaria, cereais empanados, ovos fritos, bacon, azeitona, coco, catchup, mostarda, molhos cremosos, maionese, doces muito concentrados em açúcar com cobertura de chantilly.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: Bolacha salgada + chá de hortelã
- ✓ Almoço: Canja + fruta cozida
- ✓ Lanche da tarde: Suco de frutas + bolacha doce
- ✓ Jantar: Sopa de legumes com carne moída e macarrão + fruta cozida
- ✓ Ceia: Chá de camomila + torrada

ATENÇÃO: esta dieta costuma ser insuficiente em calorias e nutrientes essenciais, por isso não deve ser usada por longo período.

20.5 Dieta Líquida

OBJETIVO:

Fornecer uma dieta para pacientes que não podem ingerir alimentos sólidos.

INDICAÇÃO:

Para pacientes que apresentam alterações na mastigação, deglutição, digestão ou disfagias, com anorexia, que estão preparando para exames ou em pós operatório; em casos de doenças agudas.

CARACTERÍSTICAS:

Hipocalórica, hipolipídica, hipoproteica, hipoglicídica, consistência líquida com volume de 200 a 300ml por refeições; de 3 em 3 horas. É insuficiente em calorias e nutrientes essenciais, por isto não dever ser usada por longos períodos.

- ✓ **Alimentos permitidos:** leite, chá (erva cidreira, camomila, erva doce e melissa), sucos coados, água de coco, repositores energéticos (gatorade), suplemento sem resíduos, gelatinas;
- ✓ **Alimentos evitados:** produtos integrais, farelos ou sementes, hortaliças cruas, frutas inteiras, queijos ricos em gordura, carnes gordas, embutidos.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: Chá de hortelã
- ✓ Colação: Suco de laranja coado
- ✓ Almoço: Sopa de hortaliças e frango (liquidificada e coada) + gelatina de abacaxi
- ✓ Lanche da tarde: suco de melão coado
- ✓ Jantar: Sopa de hortaliças e frango + pudim (sem leite) de baunilha
- ✓ Ceia: Leite com achocolatado

Pode ser solicitado a inclusão de leite e a oferta de líquida fria, neste caso, pode ser utilizado a inclusão de geladinhos, picolés e sucos gelados.

DIETAS CONFORME PATOLOGIAS OU TERAPÊUTICAS

1. Dietas Para Alergias e Intolerâncias Alimentares (dieta de exclusão)

A alergia alimentar consiste numa relação imunológica anormal, em que o sistema imune do organismo reage exageradamente frente à algum alimento considerado inofensivo.

Objetivo: Excluir alimentos específicos da dieta diária do paciente, que produza alguma intercorrência clínica. Pode ser chamada: Dieta com irritantes comuns omitidos (ICO).

Indicação: Urticária crônica, desconfortos gastrointestinais, intolerância ou má digestão de lactose, doença celíaca, intolerância ou sensibilidade ao glúten.

Características: Dieta com restrição total do componente determinante da reação fisiopatológica, que pode ser o glúten, lactose ou leite. Deve nutricionalmente adequada, completa e harmoniosa.

- ✓ **Alimentos permitidos:** os mesmos de uma dieta geral **excluído** do componente alérgeno.
- ✓ **Alimentos evitados se alergia ou intolerância a lactose:** laticínios que contenham lactose na sua composição: leite de vaca, iogurtes e queijos, purês, sobremesas, farinhas lácteas, molho branco ou outros à base de leite com lactose.
- ✓ **Alimentos evitados se alergia a leite de vaca:** produtos que contenham leite de vaca em sua composição: leite, iogurte, queijos, purês, sobremesas, farinhas lácteas, molho branco ou qualquer preparação que contenha leite de vaca.
- ✓ **Alimentos evitados se alergia ou sensibilidade à glúten:** alimentos que contenham cevada, centeio, aveia não isenta de glúten e trigo e derivados; bebidas maltadas: cerveja, ovomaltine; pão, bolachas, bolos, cereais, espaguete (exceto se feitos com farinha sem glúten); alimentos processados com amido: salsichas, queijos processados, gelados; alimentos com espessantes à base de amido.
- ✓ **Outros alimentos que podem ser considerados na dieta de exclusão:** amendoim, creme de amendoim, ovo, peixes, molusco, crustáceos, todos os tipo de castanhas, nozes.

Exemplo de cardápio para intolerante a lactose:

- ✓ Café da manhã: Café com leite sem lactose + pão francês com azeite de oliva ou margarina sem leite + fruta.
- ✓ Almoço: Arroz, feijão carioca, bife assado, batata doce refogada, salada crua (alface, tomate), gelatina.
- ✓ Lanche da tarde: Café com leite sem lactose, pão francês com doce.
- ✓ Jantar: Arroz, feijão, seleta de legumes cozidos, frango ao molho com milho, 1 banana.
- ✓ Ceia: Chá mate e biscoito doce sem leite.

Exemplo de cardápio para alergia ao leite de vaca:

- ✓ Café da manhã: Suco de laranja, pão francês com ovos mexidos, melão picado
- ✓ Almoço: Arroz, feijão carioca, bife assado, batata doce refogada, salada crua (alface, tomate), gelatina.
- ✓ Lanche da tarde: Suco de soja tipo adde, pão francês com doce.
- ✓ Jantar: Arroz, feijão, seleta de legumes cozidos, frango ao molho com milho, 1 banana.
- ✓ Ceia: Chá mate e biscoito doce sem leite e derivados.

Exemplo de cardápio para alergia ou sensibilidade ao glúten:

- ✓ Café da manhã: Suco de laranja, pão sem glúten com ovos mexidos, melão picado
- ✓ Almoço: Arroz, feijão carioca, bife assado, batata doce refogada, salada crua (alface, tomate), gelatina.
- ✓ Lanche da tarde: Suco de soja tipo addes, pão sem glúten com doce.
- ✓ Jantar: Arroz, feijão, seleta de legumes cozidos, frango ao molho com milho, 1 banana.
- ✓ Ceia: Chá mate e biscoito doce sem glúten.

ATENÇÃO: TODOS OS RÓTULOS DOS ALIMENTOS DEVEM SER LIDOS PARA VERIFICAR SE NÃO HÁ PRODUTOS LÁCTEOS (CASEÍNA, LACTOALBUMINA), E DEMAIS COMPONENTES QUE SE DESEJA EXCLUIR.

TODOS OS RÓTULOS DOS ALIMENTOS DEVEM SER LIDOS PARA VERIFICAR SE NÃO HÁ PRODUTOS LÁCTEOS (CASEÍNA, LACTOALBUMINA)

2. Diabetes Mellitus

Características da doença: diminuição da capacidade de metabolizar carboidratos, aumento da concentração de glicose circulante, excreção de quantidades razoáveis de glicose na urina (glicosúria)

Características da dieta:

- ✓ Carboidratos em quantidades controladas – 50 a 60%;
- ✓ Limitar ao máximo o uso de CHO simples
- ✓ Proteínas em quantidades normais
- ✓ Lipídios: 30% (maioria polinsaturados)
- ✓ Fibras: todos os tipos (30 a 35g/dia)
- ✓ Estimular o uso de alimentos integrais
- ✓ Fracionar as refeições de 5 a 6 refeições por dia.

3. Dieta Para Insuficiência Renal Crônica

Objetivo da dietoterapia: manter o estado nutricional, prevenindo o acúmulo de metabólitos não desejáveis, o edema e a hipertensão procurando minimizar o dano renal e retardar ao máximo a progressão da doença.

Características da dieta: hipoproteica, na medida do possível normocalórica e normolipídica, hipossódica. Indica-se que reduza o potássio em caso de hiperpotassemia.

Alimentos permitidos: (de acordo com conteúdo de sódio)

- ✓ Pães e biscoitos doces, arroz, cereais, macarrão (sem temperos e molhos industrializados)
- ✓ Hortaliças frescas
- ✓ Todas as frutas
- ✓ Leite, iogurte, ricota, queijo cottage
- ✓ Carnes, aves, peixes e ovos frescos
- ✓ Óleos e gorduras em geral moderadamente
- ✓ Temperos feitos com ervas e especiarias frescas ou secas
- ✓ Bebidas: água e refrigerantes sem colas Alimentos evitados:
- ✓ Bolachas de água e sal, pão salgado, salgadinhos industrializados e outros (coxinha, quibe, etc)
- ✓ Hortaliças enlatadas, azeitonas.
- ✓ Evitar os queijos exceto os recomendados
- ✓ Embutidos (presunto, etc) e defumados, peixes e carnes enlatados e salgadas, carne de sol.
- ✓ Maionese, margarina ou manteiga com sal.
- ✓ Sal, temperos comerciais, sopas desidratadas e caldos de carne ou galinha concentrados, catchup, extrato e molho de tomate, mostarda, molho de soja, sal marinho.
- ✓ Sopas e caldos industrializados
- ✓ Prescrição: dieta para nefropata.

4. Dieta Hipossódica (Has)

Objetivo da dietoterapia: controlar a pressão arterial e o balanço hídrico do paciente; Indicação: na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticoide, etc.

Características: restrita em alimentos ricos em sódio; exclusão de alimentos processados, enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos industrializados.

A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal. Somente as proteínas são preparadas com sal reduzido. É entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g).

A critério do nutricionista responsável pelo paciente pode ser realizada uma restrição mais severa de sódio.

Alimentos não recomendados: alimentos processados, enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos industrializados.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: Café com leite, pão com margarina sem sal, melão picado.

- ✓ Almoço: Arroz e feijão sem sal, bife assado com quantidade mínima de sal, salada crua (alface e tomate), batata doce refogada + flan de baunilha.
- ✓ Lanche da tarde: Café com leite, pão doce.
- ✓ Jantar: Arroz e feijão sem sal, frango ao molho com quantidade mínima de sal, seleta de legumes, 1 banana.
- ✓ Ceia: Chá mate e biscoito doce.

ANEXO II
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS DIETAS

HOSPITALARES SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS DIETAS HOSPITALARES

G1 – Grupo Pães, Cereais, Arroz e Massas. G2 – Grupo das Hortaliças G3 – Grupo das Frutas G4 – Grupo Leite, iogurte e Queijo	G5 – Grupo da Carnes, Aves, Peixes, Ovos, Leguminosas G6 – Grupo das Gorduras G7 – Grupo dos Doces e Bebidas	Classificação das Carnes: 90gr MM = Muito Magra; M = Magra MG = média Gordura RG = Rica em Gordura Classificação dos Leites: D = Desnatado; S = Semi desnatado; I = Integral Classificação das Hortaliças e Frutas PP = Pobre em potássio; MP = Média em potássio; RC = Rica em potássio
---	--	--

Dietas de Rotina	Kcal	Carb. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	Fib. (g)	Na (mg)	K (mg)	G1	G2	G3	G4	G5	G6 (g)	G7 (g)
Geral (a)	2000	224	79	84				8	4	2	2* ¹	2 MG	30g	30g
Líquida	300	40	10						2	2				
Pastosa	2000	224	79	84				8	4	2	2* ¹	2MG	30g	30g
Leve	2000	224	79	84				8	4	2	2* ¹	2MG	30g	30g
Branda	2000	224	79	84				8	4	2	2* ¹	2MG	30g	30g

4. OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

4.1. RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

Deverão ser observados pela CONTRATADA :

4.1.1 As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

4.1.2 A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

4.1.3. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

4.1.4 A integridade e a higiene da embalagem;

4.1.5 A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

4.1.6 A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;

4.1.7 As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 05/2013, de 10/03/99, com as alterações dadas pela Portaria CVS 18/08, de 09/09/2008;

4.1.8 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;

4.1.9 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 Câmara. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

5. RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS ETC.)

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.

OBSERVAÇÃO: MANTER A PLANILHA DE TEMPERATURA EXPOSTA.

TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA O RECEBIMENTO DE CARNES:

geradas (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 de acordo com o fabricante
algados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante.

6. RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA O RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

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

7. RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

- ✓ 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.
- ✓ Deverá ser conferido rigorosamente o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA O RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

HT ⁺ e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

8. RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

- ✓ Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosos não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

TEMPERATURA RECOMENDADA PARA O RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

Produtos estocáveis	Temperatura ambiente
Concentrados (xaropes) congelados	-18°C com tolerância até -15°C
Concentrados (xaropes) resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	ente ou de acordo com o Fabricante

Polpa de frutas (congeladas)	- 18°C com tolerância até -15°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

9. RECEBIMENTO DE SUCOS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

- ✓ Deverá ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

10. RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

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

11. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

Deverão ser observados:

- ✓ Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- ✓ Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- ✓ Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso;
- ✓ Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25cm do piso;
- ✓ Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- ✓ Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc;
- ✓ Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- ✓ Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- ✓ Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- ✓ Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- ✓ Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- ✓ Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- ✓ Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- ✓ Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- ✓ Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição: Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores; Semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio; Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

12. ORGANIZAÇÃO EM GERAL

- ✓ Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

- ✓ Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois essas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- ✓ Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- ✓ Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- ✓ Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- ✓ Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- ✓ É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- ✓ Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento essas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- ✓ Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- ✓ Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- ✓ Os descartáveis, 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**.

13. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

- ✓ A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
- ✓ Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.
- ✓ Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final.
- ✓ Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- ✓ Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C.
- ✓ Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas

dos alimentos.

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

14. HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

REGRAS BÁSICAS:

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

alimentos;

- ✓ Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico 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 06°C.

15. HORTIFRUTIGRANJEIROS

- ✓ 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 ppm, no mínimo por 15 minutos;
- ✓ Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- ✓ Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C;
- ✓ Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

16. CEREAIS E LEGUMINOSAS

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

a. PORCIONAMENTO

- ✓ O processo de porcionamento deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- ✓ As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas, em recipientes individuais descartáveis, visando a manipulação segura e confortável ao comensal;
- ✓ Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia ou não e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

b. ACONDICIONAMENTO

- ✓ Todas as embalagens descartáveis usadas para armazenar a refeição, incluindo a embalagem da salada, sobremesa, marmitex, deverão ser identificadas com o tipo de dieta.
- ✓ Condições básicas para a distribuição das refeições em geral, dietas gerais e específicas:
- No desjejum: leite com café ou seu substituto, deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 250ml, o pão ou biscoitos deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada.

- No almoço e jantar: As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 200 ml.
- O Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de polipropileno de isopor, com 4 divisórias para funcionários, e divisória única para pacientes e acompanhantes conforme já disposto em especificações técnicas.
- A sopa da dieta leve e dieta líquida, deverão ser acondicionada em embalagem descartável de isopor, com tampa, com capacidade aproximada de 500 ml (recipiente tipo cumbuca).
- Quanto à sobremesa: A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
- Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 120 ml.
- A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição.
- A Contratada deverá disponibilizar temperos em sachês, como: vinagre e sal, respeitada a prescrição dietética.

17. TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

- ✓ Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana
- ✓ Para O TRANSPORTE dos alimentos quentes deve-se observar o seguinte critério de tempo e temperatura: manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, entre o preparo, porcionamento e entrega.
- ✓ Para O TRANSPORTE 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.
- ✓ A temperatura dos alimentos servidos deverão observar os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS 05/2013, com alterações dadas pela Portaria CVS18/2008 de 09/09/2008.
- ✓ Não reaproveitar sobras de alimentos.
- ✓ O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados e próprios para este fim. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de pragas e vetores, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos transportados.
- ✓ É proibido o transporte de pessoas e animais em veículos de transporte de alimentos.
- ✓ A cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga.
- ✓ É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.
- ✓ Os veículos de transporte devem ser higienizados de acordo com as características de carga e dos produtos transportados.
- ✓ As caixas térmicas (hot box), não devem ser dispostas diretamente sobre o piso dos veículos. Os

compartimentos de carga dos veículos de transporte fechado devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

- ✓ É permitida a utilização de caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo de material liso, impermeável, de fácil higienização, atóxico, com tampa ou outro sistema de fechamento e proteção, desde que seja garantida a temperatura estabelecida para o alimento durante todo transporte.

18. HIGIENIZAÇÃO

18.1 HIGIENE PESSOAL

- ✓ Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:
- ✓ Usar uniformes completos de cor clara, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- ✓ Fazer a barba diariamente, caso ser do sexo masculino;
- ✓ Não aplicar maquiagem em excesso;
- ✓ Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- ✓ Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- ✓ Manter os sapatos e botas limpos;
- ✓ Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- ✓ Manter a higiene adequada das mãos;
- ✓ Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/1992 – Ministério da Saúde.
- ✓ 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;
- ✓ Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);
- ✓ Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

18.2 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

- ✓ A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos;
- ✓ 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;
- ✓ O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

- ✓ Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- ✓ Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- ✓ 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.
- ✓ 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 e sempre que necessário	Detergente caustico e hipoclorito de sódio a 20 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após 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 ppm de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio.
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desencrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

18.3 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- ✓ Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desencrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloroativo;
- ✓ As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante

próprio, secante e álcool a 70°C;

- ✓ Os equipamentos e utensílios, caixas de transporte deverão ser higienizados, diariamente;
- ✓ As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;
- ✓ Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e após enxágue álcool a 70°;
- ✓ 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;
- ✓ Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- ✓ Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;
- ✓ Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross hatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.
- ✓ O quadro 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, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70° GL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloroativo
Chapa	Diário e após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloroativo
Fogão	Diário e após o uso	Desencrustante
Forno	Diário e após o uso	Desencrustante
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, Cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloroativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes se Necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloroativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desencrustante
Exaustão (colmeias, coifas) Telas	Semanal	Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado.
Depósito de lixo	Diário ou no início de cada turno	Sacos plásticos, desencrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm

19. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

- ✓ Realizar desinsetização, desratização, mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade.
- ✓ A Contratada deverá apresentar um cronograma referente a programação dos referidos serviços.

20. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- ✓ É de responsabilidade da Contratada executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).
- ✓ Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.
- ✓ Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante,

responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxico-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

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

OBSERVAÇÃO: Fornecer sacos estéreis para amostra.

21. EQUIPE DE TRABALHO

- ✓ Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.
- ✓ Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/1993 e Resolução CFN n.º 378/2005 de 28/12/2005.
- ✓ Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas.
- ✓ Assegurar, em conjunto com a contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-8 e demais regras aplicadas à espécie.
- ✓ Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade do quadro funcional e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho de classe.
- ✓ Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados.
- ✓ Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato.
- ✓ Fornecer uniformes de **cor clara**, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários.
- ✓ 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.
- ✓ Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das suas funções.

- ✓ Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um.
- ✓ Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas.
- ✓ Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- ✓ Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante.
- ✓ Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

22. PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

22.1 CARDÁPIOS

- ✓ Elaborar cardápios mensais completos, de refeições em geral, para acompanhantes/funcionários e cardápios de dietas especiais para pacientes, submetendo-os à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 dias de sua utilização;
- ✓ Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), observados as características de atendimento, sem custos adicionais;
- ✓ Fornecer o cardápio semanal completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- ✓ Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
- ✓ Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

22.2 AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

- ✓ Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos, bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços.
- ✓ Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes.

- ✓ 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.
- ✓ Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.
- ✓ Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade, indicados ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.
- ✓ 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.
- ✓ Estocar em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.
- ✓ Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.
- ✓ Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

22.3 PREPARO E TRANSPORTE

- ✓ Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições.
- ✓ Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS 05/2013, e alterações introduzidas pela CVS n18/2008.
- ✓ Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento do transporte.
- ✓ Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos.
- ✓ Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
- ✓ Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante.
- ✓ Observar a aceitação das preparações servidas, no caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.
- ✓ Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda o transporte, de acordo com o estipulado pelo Contratante,

obedecendo às disposições legais RDC 216 ANVISA 15/09/2014.

- ✓ Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme RDC 216 ANVISA 15/09/2014.
- ✓ Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante.
- ✓ Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.
- ✓ Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.
- ✓ Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta dias) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme RDC 216 ANVISA 15/09/2014, e comum acordo com o SND do Contratante.
- ✓ Seguir o Manual de Dietas específico da Unidade conforme ANEXO I, contendo dietas gerais e especiais, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas da Contratante.
- ✓ Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico para a Unidade no preparo das dietas.
- ✓ Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) ao SND do Contratante, dentro de no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos.
- ✓ Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição

de eventuais consultas e disponibilizá-los à Contratante, quando solicitados.

22.4 HIGIENIZAÇÃO

- ✓ Atender o que dispõe a RDC 216 ANVISA 15/09/2014, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”.
- ✓ Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação e preparo e transporte dos alimentos.
- ✓ Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
- ✓ Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS 9/2000, de 16/11/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

- ✓ Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- ✓ Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação.
- ✓ Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes.
- ✓ Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.
- ✓ Realizar a higienização dos alimentos principalmente vegetais crus e frutas pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

22.5 SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

- ✓ Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

22.6 SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

- ✓ 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.

23. SUPLEMENTARES

- ✓ Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.
- ✓ Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
- ✓ Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante.
- ✓ Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante.
- ✓ Realizar para fins de pagamento, o controle de refeições servidas diariamente/mensal.

- ✓ Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.
- ✓ Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.
- ✓ Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal N.º 8212/1991). Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura.

24. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- ✓ Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- ✓ Fornecer para a CONTRATADA, diariamente o quantitativo de dietas especiais.
- ✓ Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, cardápios de funcionários elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- ✓ Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas.
- ✓ Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- ✓ Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção; sob pena de cobrança de multa conforme artigo 87da Lei Federal 8666/1993 e alterações e às multas previstas neste instrumento.

25. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- ✓ À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:
- ✓ Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
- ✓ Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes, acompanhantes e funcionários, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
- ✓ Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas.
- ✓ Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.
- ✓ A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, devidamente aparamentado e autorizado podendo:
- ✓ Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

- ✓ Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.
- ✓ A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

PLANILHA QUANTITATIVA DOS SERVIÇOS SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PLANILHA A

DIETAS GERAIS E LEVE, REFEIÇÕES DE ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS					
Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária Estimada	Quantidade Mensal Estimada (30 dias)	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL
Dieta Geral					
Desjejum	Refeição	191	5730		
Almoço	Refeição	191	5730		
Lanche da tarde	Refeição	191	5730		
Jantar	Refeição	191*	5730		
TOTAL R\$					

***A refeição noturna para o POLIAMBULATÓRIO está prevista, porém só será dispensada quando houver solicitação.**

26. DA SUBCONTRATAÇÃO/TERCERIZAÇÃO, REGULAMENTAÇÃO DOS SERVIÇOS E EXECUÇÃO DO CONTRATO

- ✓ A **CONTRATADA** não transferirá a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Edital, sem prévia anuência do **CONTRATANTE**.
- ✓ **NÃO É PERMITIDA A SUBCONTRATAÇÃO ou TERCERIZAÇÃO** da PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO E DIETAS ESPECIAIS A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS (Lei Federal nº. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal nº. 10.741 de 01/10/2003), do Pronto Atendimento (UPA) 24h João Samek e Pronto Atendimento (UPA) 24h Dr Walter Calvalcanti Barbosa, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e transporte de refeições, conforme especificações técnicas, quantitativo e demais condições estabelecidas no presente Termo de Referência.
- ✓ A empresa CONTRATADA deverá realizar a Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação **DIARIAMENTE, INCLUSIVE AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS.**

27. QUANTO AOS GÊNEROS E INSUMOS

- ✓ Assegurar o abastecimento da unidade com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.
- ✓ Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
- ✓ Quanto aos produtos, devem ser priorizados os alimentos “in natura”, sua aquisição no comércio local e, sempre que possível, alimentos orgânicos.
- ✓ Fornecer material descartável necessário à prestação de serviços (toucas, máscaras, luvas, entre outros).

Todos os gêneros alimentícios deverão obedecer aos critérios e padrões das seguintes legislações:

- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 12 de 1978: Aprova NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro.
- ✓ D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 24 de julho de 1978;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 175, de 08 de julho de 2003: Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana

em Alimentos Embalados". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de julho de 2003;

- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001: Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 10 de janeiro de 2001;
- ✓ ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária-Resolução RDC nº.360, de 23 de dezembro de 2003: Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.
- ✓ D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 26 de dezembro de 2003;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 383, de 05 de agosto de 1999: Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7- Produtos de Panificação e Biscoitos". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de agosto de 1999;
- ✓ ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária-Resolução RDC nº.263, de 22 de setembro de 2005: Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", constantes do Anexo desta Resolução. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 388, de 05 de agosto de 1999: Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 - Sobremesas". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de agosto de 1999;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 385, de 05 de agosto de 1999: Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 6 - Cereais e Produtos de ou a Base de Cereais". D.O.U.
- ✓ - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de agosto de 1999;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 382, de 05 de agosto de 1999: Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 13- molhos e condimentos". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de agosto de 1999;
- ✓ ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária-Resolução RDC nº.272, de 22 de setembro de 2005: Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE VEGETAIS, PRODUTOS DE FRUTAS E COGUMELOS COMESTÍVEIS". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005;
- ✓ ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária-Resolução RDC nº.273, de
- ✓ 22 de setembro de 2005: Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005;
- ✓ ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária-Resolução RDC nº.276, de

- ✓ 22 de setembro de 2005: Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS".
- ✓ D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005;
- ✓ MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO - Portaria Nº. 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997: Aprova a Inclusão de Coadjuvante de Tecnologia/Elaboração no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó. Publicado no Diário Oficial da União de 08/09/1997 Seção 1, Página 19699;
- ✓ MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO - Portaria Nº. 370, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997: Aprova a Inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Leite
- ✓ U.H.T. (U.A.T). Publicado no Diário Oficial da União de 08/09/1997, Seção 1, Página 19700;
- ✓ SECRETARIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE - Portaria nº 74/94 de 04/08/1994: Estabelece o limite máximo e 75 (setenta e cinco) fragmentos de insetos, ao nível microscópico em 50 (cinquenta) gramas de farinha de trigo, na média de 03 (três) amostras, não sendo tolerada qualquer indicação de infestação viva (ementa elaborada pela CDI/MS);
- ✓ SECRETARIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE - Portaria nº. 1004, de 11/12/98, publicada no D.O.U. em 22/03/99: Aprova o regulamento técnico atribuição de função de aditivos, e seus limites máximos de uso para a categoria 8 - carne e produtos cárneos, constante do anexo desta portaria.

Foz do Iguaçu, 21 de julho de 2021

Jesinez R. Das Chagas Duarte
Supervisora de Nutrição

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
(papel com timbre da empresa)

OBJETO – O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa visando a **PREGÃO PRESENCIAL para a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E DIETAS ESPECIAIS A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS** (Lei Federal nº. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal nº. 10.741 de 01/10/2003), da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h João Samek, Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h Dr Walter Cavalcanti Barbosa e Políambulatório Nossa Senhora Aparecida, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e transporte de refeições, ao qual é de responsabilidade a sua aquisição, por parte da CONTRATADA, conforme especificações contidas no Anexo I do presente Edital.

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE: _____

CNPJ Nº _____ I.E.: _____

ENDEREÇO: _____

PARA FINS DE PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO PRESENCIAL Nº 030/2021, ATRAVÉS DE SEU REPRESENTANTE LEGAL ABAIXO IDENTIFICADO, sob as penas da lei, em especial o artigo 299 do Código Penal Brasileiro.

DECLARA:

1. Que a proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela empresa XXXXXXXX, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da **PP 048/2021** por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
2. Que a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da **PP 048/2021**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
3. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da **PP 048/2021** quanto a participar ou não da referida licitação;

4. Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da **PP 048/2021** antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
5. Que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU antes da abertura oficial das propostas;
6. Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que seu representante detém plenos poderes e informações para firmá-la.
7. O prazo de Validade da Proposta é de 60 (sessenta) dias, contados da abertura do envelope nº 01 -" Proposta";
8. Que os pagamentos serão efetuados pelo Setor Financeiro mediante **apresentação de Nota Fiscal Eletrônica (Resolução SEFA do estado do Paraná; art. 1º, publicada no DOE 9.428 de 09/04/2015)** referente aos produtos devidamente entregues, em **30 (trinta) dias**, da apresentação da Nota-Fiscal/Fatura, devendo a **CONTRATADA** providenciar a indicação do número da conta corrente e número e endereço da agência bancária (**preferencialmente Banco do Brasil**), para fins de depósito para pagamento;
9. Que a entrega dos objetos do presente certame **deverá ser entregue no Almoxarifado, após a solicitação do Setor de Compras num prazo máximo de 07 (sete) dias corridos**;
10. Que no VALOR DA PROPOSTA, estão incluídos: os tributos, fretes, alimentação, estadia, encargos sociais; as despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza; e todos os componentes de custo dos bens necessários à perfeita satisfação do objeto desta licitação;
11. Que conhece integralmente os termos do Edital do **Pregão Presencial nº 048/2021** e seus anexos, aos quais nos sujeitamos;
12. Que os serviços ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital e nas normas técnicas e legislação em vigor.

PROPOSTA FINANCEIRA

LOTE	Quant.	Nome do produto/serviço detalhado	Valores	
			R\$ Unitário	Preço Total Máximo

_____ (localidade), _____ de _____ de 2021

Assinatura do Representante legal
Nome do Representante legal:
RG e CPF

ANEXO III

CREDENCIAMENTO

(em papel timbrado da licitante)

À

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU

Pregão Presencial nº. 048/2021

Prezados Senhores,

_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede no endereço _____, cidade de _____, vem através desta, por meio de seu(sua) representante legal, **SR.(A)** _____, RG nº _____ e CPF nº _____, credenciar _____, portador(a) da Cédula de Identidade RG nº _____ e CPF nº _____, como seu Representante, para representar a empresa e oferecer lances, negociar preços, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em seu nome, inclusive para desistir de interpor recursos, no processo de Licitação do **Pregão Presencial nº 048/2021**, que objetiva a **PREGÃO PRESENCIAL para a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E DIETAS ESPECIAIS A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS (Lei Federal nº. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal nº. 10.741 de 01/10/2003), da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h João Samek, Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h Dr Walter Cavalcanti Barbosa e Poliambulatório Nossa Senhora Aparecida, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e transporte de refeições, ao qual é de responsabilidade a sua aquisição, por parte da CONTRATADA, conforme especificações contidas no Anexo I do presente Edital.**

_____ (localidade), _____ de _____ de 2021.

(assinatura)

Nome: _____

RG: _____

ANEXO IV

MINUTA DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADO MENOR NO QUADRO
DA EMPRESA

1. EMPREGADOR: PESSOA JURÍDICA

Ref.: Pregão Presencial nº 048/2021

....., inscrito no CNPJ nº,
por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a),
portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº
.....DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666, de 21
de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, 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 ().

.....
(data)

.....
(representante legal)

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

ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU E A _____ (inserir o nome da empresa), abaixo qualificadas:

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, pessoa jurídica de direito público com personalidade jurídica de direito privado, instituída através da Lei Municipal nº 4.084, de 05 de maio de 2013, inscrita no CNPJ sob o nº 18.236.227/0001-04, com sede no denominado Hospital Municipal de Padre Germano Lauck, na Rua Adoniran Barbosa nº 370, CEP 85864-380, Jardim Central, nesta cidade de Foz do Iguaçu – PR, neste ato representada pelo Diretor Presidente, Senhor SÉRGIO MOACIR FABRIZ, portador da Cédula de Identidade com RG nº 587.728.8-7 – SESP/PR e do Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda CPF/MF nº 914.377.509-82, e pelo Diretor Administrativo e Financeiro, Senhor NAILTON NAMARQUES DA SILVA, portador da Cédula de Identidade com RG nº 6.833.087-4 – SSP/PR e do Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda CPF/MF nº 994.007.749-15, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado à empresa _____ **(qualificar a empresa, colocando o endereço completo, o CNPJ e o nome do representante legal que irá assinar o presente)**, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem firmar o presente Contrato, decorrente do Processo nº 060-2021 de 27/08/2021, Processo de Licitação na modalidade Pregão Presencial, nº 048/2021, regido pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações e outras aplicáveis à espécie, mediante cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

01. DO OBJETO

Descrição do Objeto. **PREGÃO PRESENCIAL para a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E DIETAS ESPECIAIS A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS (Lei Federal nº. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal nº. 10.741 de 01/10/2003), da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h João Samek, Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h Dr Walter Cavalcanti Barbosa e Poliambulatório Nossa Senhora Aparecida, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e transporte de refeições, ao qual é de responsabilidade a sua aquisição, por parte da CONTRATADA, conforme especificações contidas no Anexo I do presente Edital.**, em conformidade com o constante no Processo Administrativo nº. 060/2021, na modalidade Pregão Presencial, sob o número 048/2021 conforme

especificações e quantidades abaixo discriminadas:

INSERIR A PLANILHA QUE CONSTA NO TR

1.1. Vinculação. Integram e completam o presente Termo Contratual, para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições expressas no Edital e no Termo de Referência, juntamente com seus anexos e a proposta da CONTRATADA, no que não conflitar com o presente contrato administrativo.

02. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

2.1. Continuidade. O objeto do presente contrato será executado de forma contínua, com pagamentos mensais.

2.2. Vigência. Este Contrato vigorará a partir de ____/____/____ e o prazo de vigência será de 12 (doze) meses. O instrumento contratual poderá ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses, nos termos do Art. 57, Inc. II, da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, desde que comprovada a manutenção das condições contratuais.

2.3. Prorrogação. A prorrogação do presente contrato, caso comprovadamente necessária, poderá ser efetuada mediante justificativa expressa apresentada pela parte interessada com a anuência da outra, antes do limite temporal fixado para seu término, desde que verificada a conformidade com os preceitos da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

2.4. Início do trabalho. O prazo de programação para o início da prestação dos serviços será conforme programação especificada no Termo de referência, em 5 (CINCO) dias úteis a contar da emissão da ordem e serviço.

2.5. Local. Os serviços serão prestados no endereço constante nas ordens de serviços emitidas pela FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU.

2.6. Irregularidades na entrega. Na hipótese de o objeto apresentar irregularidade não sanada, será

reduzido a termo o fato e encaminhado à autoridade competente para procedimentos inerentes à aplicação das penalidades.

2.7. Fiscal do contrato. O recebimento do objeto será efetuado pela Supervisora de Nutrição Clínica, que fará a verificação da sua conformidade com a proposta apresentada, e ainda, quanto ao cumprimento de conformidade com o objeto.

2.8. Acompanhamento. A execução do contrato será acompanhada, conforme o caso, nos termos do Art. 67 e 73, da Lei Federal nº 8.666/93.

2.9. Rejeição. A CONTRATANTE rejeitará o objeto fornecido em desacordo com o contrato, nos termos do Art. 76, da Lei Federal nº 8.666/93.

2.10. Periodicidade. Os serviços serão prestados continuamente, nos termos especificados no Termo de Referência e na proposta da empresa, os quais fazem parte integrante do presente contrato, no que com ele não conflitar, prevalecendo o contrato em caso de eventual discrepância.

03. CONDIÇÕES GERAIS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS:

- a) Conforme especificações no Termo de Referência - Anexo I e Anexo I- A

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

- a) **Termo de referência.** A contratada deverá prestar os serviços em compatibilidade com o Contrato, observada as disposições da proposta, do Contrato e do Termo de Referência.
- b) **Custos.** Para a execução dos serviços, a empresa contratada deverá fornecer todos os materiais necessários ao atendimento dos serviços contratados, devendo arcar com os custos adicionais.
- c) **Custos.** É de responsabilidade da Contratada todos os encargos e despesas necessárias à consecução do objeto da presente contratação, bem como obrigações trabalhistas decorrentes da execução do presente contrato, ficando a Contratante isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos, inclusas demais obrigações tributárias e acessórias para dar cumprimento ao Contrato. Também é de responsabilidade da Contratada arcar com eventuais prejuízos,

indenizações e demais responsabilidades causadas a Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu e/ou a terceiros, provocados por ineficiência, irregularidades, negligência cometidas na execução do Contrato.

- d) Atendimento.** Atender prontamente a exigências da Contratante, referentes ao objeto da presente contratação, nos prazos estabelecidos neste contrato.
- e) Atendimento.** Atender todos os pedidos de prestação de serviços efetuados, durante a vigência contratual.
- f) Funcionários.** Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta de serviço e demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com esta Fundação.
- g) Funcionários.** Apresentar os empregados habilitados, com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor, devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- h) Funcionários.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- i) Regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária.** Responsabilizar-se pelos salários, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários, taxas, impostos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre a execução do Contrato, bem como sobre o produto, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à contratante.
- j) Regularidade fiscal e previdenciária.** Apresentar sempre que solicitado pela CONTRATANTE, comprovação de cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.
- k) Condições de habilitação.** Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, devendo comunicar a CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do contrato.
- l) Alteração de cadastro.** Comunicar à contratante toda e qualquer alteração de dados cadastrais para atualização.
- m) Responsabilidade civil.** Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos a que vier causar à CONTRATANTE ou terceiros, tendo como agente a CONTRATADA, na pessoa de

prepostos ou estranhos.

- n) Responsabilidade civil.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios ou incorreções sem ônus para a CONTRATANTE.
- o) Responsabilidade civil.** Substituir, a suas expensas e sem ônus para Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da comunicação escrita das reincidências sucessivas, os materiais e/ou serviços fornecidos que, porventura, apresentarem defeitos, vícios, incorreções em sua forma de apresentação, materiais entregues fora das especificações que forem considerados impróprios para a utilização ou na ocorrência de defeitos frequentes não solucionados totalmente e/ou permanecendo o equipamento sob manutenção com sua capacidade reduzida durante o período de garantia.
- p) Transporte de equipamentos.** Responsabilizar-se pelo transporte dos equipamentos de seu estabelecimento até o local determinado e pelo ônus decorrente de despesas com transporte, extravios e danos acidentais no trajeto.
- q) Garantias.** Fornecer todo o material e serviços contratados novos, com as devidas garantias legais, responsabilizando-se pelos serviços prestados e materiais substituídos pelos prazos estabelecidos em lei, ainda que o presente contrato já tenha se rescindido.
- r) Fornecimento.** Fornecer peças originais dos equipamentos sob manutenção, conforme manual do fabricante, e estado de conservação novo.
- s) Fornecimento e responsabilidade civil.** Assumir prejuízos quanto ao estado de conservação e à qualidade dos equipamentos e serviços a serem fornecidos.
- t) Responsabilidade civil.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a contratante autorizada a descontar o valor correspondente aos danos sofridos da garantia, caso exigida no Contrato, ou dos pagamentos devidos à contratada; e
- u) Sustentabilidade.** Realizar o descarte ambientalmente responsável de todo e qualquer resíduo do serviço a ser prestado, incluindo consumo, peças usadas, embalagens e conhecer e cumprir a lei de descarte de materiais, em especial a Lei 9.605/1998, a Lei 12.305/2010, além da NBR 10.004, no que diz respeito aos serviços contratados.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- a) **Recebimento.** Receber os serviços/produtos do objeto no prazo e condições estabelecidas no contrato;
- b) **Fiscalização.** Acompanhar, exigir e fiscalizar o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta, e cumprir suas obrigações, através de comissão ou servidor especialmente designado;
- c) **Recebimento provisório e definitivo dos serviços.** Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do serviço recebido provisoriamente, com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- d) **Comunicação.** Comunicar à contratada, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
- e) **Pagamento.** Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto ou execução do serviço ou etapa do serviço, no prazo e forma estabelecidos neste contrato;
- f) **Regularidade fiscal.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pela contratada, no que couber.
- g) **Responsabilidade Contratual.** A contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE QUANTO À IMPLEMENTAÇÃO DE MEDIDAS DE TÉCNICA DE SEGURANÇA, HIGIENE E MEDICINA DO TRABALHO NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

6.1. Obrigações da contratante:

6.1.1. **Fiscalização.** Cabe ao Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho - SESMT da Contratante, juntamente com a área de Compras, fiscalizar as áreas de trabalho, com o intuito de verificar o cumprimento por parte da contratada em relação às normas aplicáveis.

6.1.2. **Treinamentos.** Cabe ao setor SESMT da contratante fiscalizar a contratada quando necessário, sobre o cumprimento do disposto nas NR's, podendo inclusive solicitar à contratada, a realização de treinamentos complementares e documentos necessários, quando a atividade a ser realizada, assim o

exigir.

6.1.3. Cabe a contratada. Organizar e manter durante a vigência do contrato, o Serviço de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho aos seus trabalhadores, destinado à execução de medidas relacionadas com essas matérias.

6.1.4. Cabe a Contratante. O direito de fazer outras exigências com relação a Higiene, Segurança do Trabalho e a CIPA da empresa contratada, sempre que julgue necessário, para maior eficácia na proteção do elemento humano e do patrimônio da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, e das próprias empresas contratadas.

6.2. Obrigações da Contratada:

6.2.1. Cumprimento das orientações. A contratada deverá acatar as recomendações decorrentes das fiscalizações e sanar as irregularidades apontadas, sob pena de suspensão dos trabalhos, ficando estabelecido que essas suspensões não eximem a contratada das obrigações e penalidade constantes das cláusulas contratuais, referente a prazos e multas.

6.2.2. Cumprimento das normas internas. A contratada deverá cumprir com as normas internas da contratante, inclusive a contratante solicitará certas informações para averiguação da implementação das medidas de segurança por parte da contratada.

6.2.3. Equipamento de proteção individual – EPI. Cabe à contratada fornecer a seus empregados, gratuitamente, equipamentos de proteção individuais adequados ao risco e em perfeito estado de conservação e funcionamento, sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes e danos à saúde dos empregados, registrando seu fornecimento em ficha de entrega de epi's nos termos da norma regulamentadora – NR 06.

6.2.3.1 Cabe a empresa contratada, sempre que solicitado pela contratante, fornecer cópias dos registros de entregas de EPI's e cópia de nota fiscais de compra.

6.2.4. Equipamento de proteção coletiva – EPC. Cabe à contratada dispor e utilizar adequadamente equipamentos de proteção coletiva que se fizer necessário, conforme a legislação vigente, ou a qualquer orientação e norma interna contratante.

6.2.5. Sinalização. Cabe à contratada observar a legislação vigente no que se refere à sinalização de

segurança, respeitando os critérios estabelecidos em normas técnicas e internas.

6.2.6. Dos treinamentos. A contratada deverá promover gratuitamente aos seus funcionários todas as capacitações, e treinamentos necessários conforme preveem as Normas Regulamentadoras - NRs do Ministério do Trabalho e Emprego;

6.2.7. Medicina do trabalho. A contratada deverá realizar, em seus empregados, exames médicos admissionais, demissionais periódicos e especiais, inclusive provas biológicas, radiológicas e outras normativamente exigíveis para os fins previstos, de acordo com as condições especiais das quais as atividades são desenvolvidas.

6.2.8. Atestado de saúde ocupacional. Cabe à contratada, quando solicitada contratante, fornecer atestado de Saúde Ocupacional – ASO de seus empregados. Fica responsável obrigatoriamente de fornecer os Lados do PPRA, PCMSO e PCMAT para a contratante, no prazo de no máximo 30 (vinte) dias após a assinatura do contratado, e os mesmos devem ser atualizados anualmente.

6.2.9. Comunicação de acidentes. O acidente deve ser comunicado imediatamente pela empresa contratada à Área do SESMT da contratante, e comunicado/registrado nos órgãos oficiais brasileiros no prazo estabelecido.

6.2.9.1 Para cada acidente deve ser preenchido o “**Relatório de Acidente do Trabalho**”, validado por um Técnico de Seg. do Trabalho, Eng. de Seg. do Trabalho, Enfermeiro(a) do Trabalho e ou Médico do Trabalho, encaminhado ao SESMT via comunicação eletrônica sesmt.hmpgl@gmail.com.

6.2.10. Comunicação de obras e reformas. A contratada deverá comunicar a contratante, com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência das atividades, conforme POP.SESMT.GER.008, tanto ao setor do SESMT, quanto ao SECIH, via FOR.SESMT.GER.001 (**documentos integrantes c**), para que seja realizada uma análise prévia e posterior liberação e acompanhamento.

6.2.10.1. Fica expressamente proibida a realização de qualquer atividade de baixa e alta complexidade nas intervenções físicas da contratante sem que haja autorização prévia do SESMT e SECIH.

6.2.11. Estatísticas de acidente. A contratada deverá disponibilizar à contratante “Estatísticas de Acidentes”, sendo necessário encaminhar ao setor do SESMT via física e ou digital semestralmente no

endereço eletrônico sesmt.hmpgl@gmail.com.

6.2.12. **Serviço de segurança, higiene e medicina do trabalho para empresas contratadas.** Cabe à contratada organizar e manter, durante a vigência do contrato, o Serviço de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, destinado à execução de medidas relacionadas com essas matérias.

6.3. Cabe a contratante o direito de fazer outras exigências com relação a Higiene, Segurança do Trabalho e a CIPA da Contratada, sempre que julgue necessário, para maior eficácia na proteção do elemento humano e do patrimônio da **Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu**, e da própria empresa contratada.

7. DO VALOR

7.1. **Preço.** Dá-se ao presente contrato o valor estimativo de R\$ _____ (_____), considerando os valores unitários constantes na tabela da cláusula primeira e será depositado, perfazendo o total de R\$ _____ (_____) ao ano.

8. FORMA DE PAGAMENTO

8.1. **Nota fiscal.** O pagamento pelo efetivo cumprimento das obrigações deverá ser efetuado mediante a apresentação de Nota Fiscal ou da Fatura por parte da contratada, de acordo com a natureza jurídica da mesma, devidamente atestadas pela Administração, conforme disposto na Lei Federal nº 8.666/1993, observando ainda os seguintes procedimentos:

- a) **Regularidade Fiscal.** A Nota Fiscal ou Fatura será, obrigatoriamente, acompanhada da comprovação de regularidade fiscal por meio de consulta aos sites eletrônicos oficiais.
- b) **Pagamento.** O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal.
- c) **Prazo.** O prazo para pagamento da Nota Fiscal ou Fatura, devidamente atestada pela Administração, não deverá ser superior ao prazo estabelecido no instrumento contratual vigente, contado da data de seu atesto pelo gestor, ou quando da apresentação e/ou quando estabelecido no

contrato.

9. DA VERBA CONTRATUAL

9.1. Existência de recursos. As despesas decorrentes da execução do presente contrato estão previstas nos Contratos de Gestão 001/2020 e nº047/2020, firmado entre o Município de Foz do Iguaçu e a Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, conforme mencionado no Processo Administrativo nº 060/2021 do Pregão Presencial nº 048/2021.

10. DAS SANÇÕES

10.1. Sanções. Caso a **CONTRATADA** venha a incorrer em uma das situações previstas no artigo 78, incisos I a XI, da Lei Federal n.º 8.666/1993, e, segundo a gravidade da falta cometida, poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento), do valor do Contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada;
- c) Suspensão temporária de participar de Licitação e contratar com a **CONTRATANTE** pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do Art. 87, da Lei Federal nº 8.666/93.

10.1.1 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” poderão também ser aplicadas concomitantemente com a da alínea “b”, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir da data da notificação.

11. DA RESCISÃO CONTRATUAL

11.1. Descumprimento. A inexecução total ou parcial do objeto do Contrato, facultará à **CONTRATANTE** a rescisão do pactuado, garantida prévia defesa.

11.2. Rescisão unilateral. Este contrato será rescindido unilateralmente pela CONTRATANTE, no todo ou em parte, de pleno direito, em qualquer tempo, isento de quaisquer ônus ou responsabilidades, independente de ação, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, quando a CONTRATADA na vigência do presente contrato, cometer quaisquer das infrações dispostas na legislação específica, além da aplicação das sanções previstas neste Contrato e no Termo de Referência que deu origem a este ajuste.

11.3. Justo motivo. O presente contrato poderá ainda ser rescindido havendo motivo justo, devendo ser expressamente denunciado com antecedência de, no mínimo, 10 (dez) dias, ou ainda a CONTRATANTE poderá rescindi-lo administrativamente nas hipóteses previstas no Art. 78, inciso I a XII, da Lei Federal n.º 8.666/1993, sem que caiba à CONTRATADA direito a qualquer indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes.

12. DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

12.1. Alteração unilateral. O presente Contrato poderá ser alterado unilateralmente pela Administração ou por acordo entre as partes, desde que devidamente justificado e nas hipóteses previstas no Art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993.

12.2. Quantitativos. No interesse da CONTRATANTE, o valor do contrato decorrente desta licitação poderá ser acrescido ou reduzido em até 25% (vinte e cinco por cento), com o aumento ou supressão dos quantitativos correspondentes, sem que disso resulte para a CONTRATADO direito a qualquer reclamação ou indenização.

12.3. Reajuste. Em caso de renovação contratual, e desde que comprovado ser condizente com os valores praticados na administração pública, será possível proceder à correção monetária do presente instrumento contratual, estabelecendo como índice de reajuste o IGPM/ FGV ou outro índice que venha a substituí-lo, para representar a atualização monetária.

12.4. Reequilíbrio econômico-financeiro. Caso ocorram alterações conjunturais futuras que intervenham diretamente no Preço dos Serviços avençados no presente Contrato, que possam influenciar ou afetar as condições econômico-financeiras inicialmente ajustadas, a parte interessada poderá solicitar à outra a renegociação do Preço, sendo que em tal comunicação deverá constar a discriminação pormenorizada das

razões que levaram ao desequilíbrio econômico financeiro, inclusive com demonstrações numéricas.

12.5. Inclusão nos preços. Nos valores já estão incluídos mão-de-obra, alimentação, transporte, seguros de qualquer natureza, perdas eventuais, despesas administrativas, lucros, tributos e demais encargos diretos e indiretos, necessários à perfeita execução dos serviços.

13. DOS TRIBUTOS E DESPESAS

13.1. Tributos. Constituirá encargos exclusivos da CONTRATADA o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato.

13.2. Tributos. Estão incluídos no Preço: o ISS, a COFINS, o PIS, bem como todos os demais encargos que incidam sobre o presente Contrato, de acordo com a legislação vigente nesta data. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após esta data, de comprovada repercussão nos Preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

14. DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

14.1. Cessão. O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte, sem prévia e formal anuência da CONTRATANTE.

14.2. Alteração subjetiva. É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) Sejam observados todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original pela nova pessoa jurídica;
- b) Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;
- c) Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14.2.1 A alteração subjetiva a que se refere este artigo deverá ser feita por termo aditivo ao contrato.

15. DA PUBLICAÇÃO DO CONTRATO

15.1. Publicidade. Será providenciado, pela CONTRATANTE, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao da assinatura do presente contrato, para ocorrer no prazo de até 20 (vinte) dias daquela data, a publicação, na Imprensa Oficial, de resumo do presente instrumento.

16. DO SUPORTE LEGAL

16.1. Normativas. O presente instrumento é firmado de acordo com a Lei Federal n.º 8.666/93, e suas alterações posteriores e outras aplicáveis à espécie.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Vinculação. Integram o presente contrato, no que não conflitarem com o mesmo, o Termo de Referência e a Proposta de Preços apresentada pela CONTRATADA, prevalecendo as normas deste contrato administrativo em caso de eventual divergência.

17.2. Contagem de prazos. Na contagem dos prazos mencionados neste contrato, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

17.3. Contagem de prazos. Só se iniciam e vencem os prazos mencionados neste contrato em dia útil e em dia de expediente da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU.

17.4. Direito de regresso. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdência ou securitárias, decorrentes do fornecimento do objeto do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusivamente à CONTRATADA, tendo direito de regresso e imediata indenização caso demandada neste sentido, inclusive quanto a despesas com advogados, custas e outras, decorrentes de eventual cobrança.

17.5. Terceiros. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como, por

qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

17.6. Direito de Regresso. Os danos e prejuízos, se ocorrerem, serão ressarcidos à CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da notificação administrativa à CONTRATADA, sob pena de multa e aplicação das penalidades contratuais.

17.7. Omissões. Os casos omissos do presente instrumento serão resolvidos de acordo com as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores, e nas demais normas pertinentes aos contratos.

17.8. Novação. A tolerância das partes não implica em novação das obrigações assumidas no presente contrato.

18. DO FORO

18.1. Competência territorial. Para quaisquer questões, dúvidas ou controvérsias oriundas da execução do presente contrato, as partes elegem, de comum acordo, o Foro da Comarca de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná, para dirimir as questões da interpretação deste ajuste, e renunciam a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, as contratantes, nas pessoas de seus representantes legais, assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor, para que surta os seus jurídicos e legais efeitos.

Foz do Iguaçu/PR, ____ de _____ de 2021.

SÉRGIO MOACIR FABRIZ
Diretor Presidente

Contrada:xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
CNPJ:xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

NAILTON NAMARQUES DA SILVA
Diretor Administrativo e Financeiro

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Fiscal do Contrato

TESTEMUHAS:

Nome:

RG:

Nome:

RG:

RELATÓRIO DE ACIDENTE DO TRABALHO EMPRESA CONTRATADA						
ESTE RELATÓRIO DEVERÁ SER INDIVIDUAL EMITIDO PARA QUALQUER TIPO DE ACIDENTE.						
Nome da Empresa				Nº Contrato:		
1- Nome do acidentado	2- Idade	3 - Nacionalidade	4- Matrícula			
5- Cargo	6- Função		7- Tempo na função Anos Mês(es)			
8 - Admissão	9 - Houve outro (s) acidentado (s)? () Sim () Não		10 - Ocorrência Data / /	11- Hora h		
12 - Jornada de trabalho () Normal () Diurna () Turno () Extra		13 - Execução de serviço () De rotina () De emergência				
14 - Capacitado para a função ? () Sim () Não	15 - Treinamento de Segurança do Trabalho () Sim () Não		16 - Foi Acidentado anteriormente? () Sim Quantas vezes? ()			
17 - Acidentado foi atendido por médico? () Sim Quando? / / Onde? _____ () Não		18 - Ocorrência de Morte do acidentado : <table border="1"> <tr> <td>Do Acidentado () Sim () Não</td> <td>De outras pessoas envolvidas no acidente? () Sim () Não Quantas mortes? ()</td> </tr> </table>			Do Acidentado () Sim () Não	De outras pessoas envolvidas no acidente? () Sim () Não Quantas mortes? ()
Do Acidentado () Sim () Não	De outras pessoas envolvidas no acidente? () Sim () Não Quantas mortes? ()					
19 - Descrição exata do local do acidente:						
20 - Descrição do acidente - Relatar detalhadamente:						
21 - Esta atividade era compatível com a sua função? () Sim () Não, detalhar:						
22 - Usava equipamento de proteção individual no momento do acidente, adequado à atividade? () Sim Qual? () Não Por que?						
23 - Utilizava ferramenta / equipamento? () Sim () Não () Qual?						
24 - Condições da ferramenta/equipamento no momento do acidente () Boa () Regular () Ruim. Se ruim, descrever:						
25 - Houve danos materiais? () Sim Quais ?						
26 - Testemunhas do acidente Nome			Matrícula/Empresa			
Nome			Matrícula/Empresa			
27 - Chefe imediato	Matrícula	Rubrica	Órgão	Data		

1ª. Via Órgão de Pessoal da Empresa Contratada 2ª. Via ao SESMT da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu.

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU

Hospital Municipal Padre Germano Lauck

LOGO DA EMPRESA		QUADRO MENSAL DE ESTATÍSTICA DE ACIDENTES DE TRABALHO									SEGURANÇA DO TRABALHO		
ITEM	ASSUNTO	ANO									NOV	DEZ	TOTAL ANUAL
01	NÚMERO DE COLABORADORES												
02	NÚMERO DE ACIDENTES OCORRIDO												
03	NÚMERO DE ACIDENTES SEM AFASTAMENTO												
04	NÚMERO DE ACIDENTES COM AFASTAMENTO (ATÉ 15 DIAS)												
05	NÚMERO DE ACIDENTES COM AFASTAMENTO (ACIMA DE 15 DIAS)												
06	TOTAL DE ACIDENTES FATAIS												

	FORMULÁRIO SESMT			
	ACOMPANHAMENTO DE OBRAS E REFORMAS			
	Código: FOR.SESMT.GER.001	Versão: 001	Página 92 de 94	

Data da Solicitação: ____/____/____

Local da Obra: _____

Serviços a serem realizados:

Parecer do SESMT:

EPI:

☐ Capacete	☐ Luva	☐ Máscara
☐ Protetor Auricular	☐ Óculos	☐ Outros: _____

EPC:

☐ Isolar Área	☐ Sinalizar Local	☐ Outros: _____
--------------------------------------	--	--

Parecer do SECIH:

Elaborado por: SESMT	Verificado por: Núcleo da Qualidade	Aprovado por: Diretor Assistencial Diretor Técnico Diretor Presidente	Revisão: 002
Data Elaboração: 19/06/2013	Data Revisão: 05/02/2014	Revisado em: 04/08/2018	Próxima Revisão:

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas prevista neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 048/2021, realizado pela FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU.

DECLARO, igualmente, que a licitante não se encontra nas situações de impedimento constante do art. 3º, & 4º, da Lei citada.

_____ (localidade), _____ de _____ de 2021.

(assinatura)
Nome: _____
RG: _____

ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE
SÓCIO – AMBIENTAL**

Para fins de participação na Licitação do Pregão Presencial nº 048/2021, a empresa (NOME COMPLETO DA PROPONENTE)....., CNPJ nº,(sediado(a).....(ENDEREÇO COMPLETO ,
.....

DECLARA, sob as penas da Lei, notadamente a Instrução Normativa MPOG n.º 01/2010, que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, tais como:

I – que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR –15448 - e 15448 - 2;

II –que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III –que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

IV –que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil – polibromados (PBBs), éteres difenil - polibromados (PBDEs).

A empresa reconhece seu compromisso sócio ambiental, mantendo-se disponível à fiscalização pelos órgãos responsáveis.

Local e Data:

Assinatura e Nome do Representante Legal da Empresa