



Governo do Estado do Rio de Janeiro

Fundação Saúde

Diretoria Administrativa Financeira

Edital de Licitação

Processo nº SEI-080007/013377/2023

**DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA
GERÊNCIA ADMINISTRATIVA
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÃO**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 265/2023
PARA A CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO.**

PROCESSO ADMINISTRATIVO: SEI-080007/013377/2023

PES: 0598/2023

PROPOSTA DE PREÇOS Nº 265/2023.

1 - INTRODUÇÃO

1.1 O ESTADO DO RIO DE JANEIRO, pela **FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**, com sede na Rua Barão de Itapagipe, 225/Bloco A/7º andar – Rio Comprido - Rio de Janeiro/RJ – Brasil – CEP: 20261-005, torna público que, devidamente autorizada Diretoria Administrativa Financeira, na forma do disposto no processo administrativo n.º **SEI-080007/013377/2023**, que no dia, hora e endereço eletrônico indicados no item 3 deste edital, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**, que será regido pela Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, pelos Decretos Estaduais n.º 31.863 e 31.864, ambos de 16 de setembro de 2002, com aplicação subsidiária da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Estadual n.º 287, de 4 de dezembro de 1979, da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto Estadual n.º 3.149, de 28 de abril de 1980, e respectivas alterações, do Decreto Estadual n.º 42.063, de 06 de outubro de 2009, do Decreto Estadual n.º 42.091, de 27 de outubro de 2009, do Decreto Estadual n.º 42.301, de 12 de fevereiro de 2010, do Decreto Estadual n.º 41.203, de 03 de março de 2008, da Resolução SEPLAG n.º 429, de 11 de janeiro de 2011, demais Resoluções editadas pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão e disposições legais aplicáveis e do disposto no presente edital.

1.2 A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico **www.compras.rj.gov.br**, no dia e hora indicados no item 3 deste Edital e conduzida pelo pregoeiro com o auxílio de sua equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe.

1.3 As retificações deste edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

1.4. O edital se encontra disponível no endereço eletrônico **www.compras.rj.gov.br**, podendo, alternativamente, ser adquirida uma via impressa mediante a entrega de 01 resma de papel A4, no endereço da sede da **FUNDAÇÃO SAÚDE**, indicado no subitem 1.1, no horário das 09 horas às 17 horas na Coordenação de Licitação.

1.5. Os interessados poderão solicitar esclarecimentos acerca do objeto deste edital ou interpretação de quaisquer de seus dispositivos em até 02 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, por escrito, no endereço indicado no subitem 1.1, de 09 até 17 horas, ou, ainda, mediante confirmação de recebimento, por meio do correio eletrônico **licitacao@fs.rj.gov.br**, até às 17h do último dia do prazo referido.

1.5.1. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 24 (vinte e quatro horas), antes do encerramento do prazo de acolhimento de propostas.

1.6. Os interessados poderão formular impugnações ao Edital em até 02 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, encaminhando por meio de correio eletrônico para o e-mail **licitacao@fs.rj.gov.br**, ou por escrito, protocolando no endereço da **FUNDAÇÃO SAÚDE**, no endereço indicado no subitem 1.1, das 09 às 17 horas, na Coordenação de Licitação. Ou por Peticionamento Eletrônico Intercorrente - SEI/RJ, mediante credenciamento prévio de Usuário Externo SEI-RJ, das 09h às 17h.

1.6.1. Caberá a Diretora Administrativa Financeira decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas da abertura da sessão.

1.6.2. O acolhimento da impugnação ou pedido de esclarecimento que implique alteração do edital ou de seus anexos ensejará nova publicação do edital e nova concessão do prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de propostas;

1.6.3. No caso de indeferimento da impugnação ou pedido de esclarecimento que não altere a redação do edital ou de seus anexos, não se abrirá novo prazo para apresentação de propostas, mantendo-se a data do pregão inicialmente prevista.

1.6.3.1 Na eventualidade da impugnação ser decidido ou o esclarecimento ser prestado após a data inicialmente prevista do pregão, será concedido novo prazo de apresentação de proposta de 05 (cinco) dias úteis.

1.7. Tanto as respostas às impugnações quanto os pedidos de esclarecimentos serão divulgados mediante nota no portal eletrônico www.compras.rj.gov.br, pelo nº **32722**, na sessão relacionada às futuras licitações, ficando as empresas interessadas em participar do certame obrigadas a acessá-lo para a obtenção das informações prestadas.

2 - DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1 O objeto do presente pregão eletrônico é a contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores e outros autorizados no Hospital Estadual Ricardo Cruz, de acordo com as especificações e quantidades constantes no quadro abaixo:

Lote	Unidades	ID SIGA	Descrição	Qtd.
I	HERCRUZ	95083	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009	1

2.2 A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada mista, sendo empreitada por preço global a parcela relativa à mão de obra, e empreitada por preço unitário para a parcela relativa ao fornecimento de refeições.

3 - DA ABERTURA

3.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases, dirigida pelo pregoeiro designado, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, conforme indicado abaixo:

Posição	Data	Horário
Início acolhimento das propostas		
Limite acolhimento das propostas		
Data de abertura das propostas		
Data da realização do Pregão		
Processo N°	SEI-080007/013377/2023	
Tipo	menor preço global por lote	
Prazo para impugnação	até 02 (dois) dias úteis	
Data da publicação	XX/XX/XXXX	
Portal Eletrônico	www.compras.rj.gov.br	
Número da licitação no portal	32722	
Validade da Proposta	120 dias	

3.2 Ocorrendo Ponto Facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização dos eventos nas datas acima marcadas, a licitação ficará automaticamente adiada para o mesmo horário do primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

4 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Os recursos necessários à realização do serviço ora licitado correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

FONTE: 1.899.223

PROGRAMA DE TRABALHO: 1030204612912000

NATUREZA DA DESPESA: 33903903

5 - TIPO DE LICITAÇÃO

5.1 O presente pregão eletrônico reger-se-á pelo tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**.

6 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1 Poderão participar desta licitação as pessoas que atuem em ramo de atividade compatível com o objeto licitado, registradas ou não no Cadastro de Fornecedores, mantido pela SEPLAG.

6.2 Não serão admitidas na licitação as empresas punidas por:

a) Ente, Autarquia ou Fundação da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com as sanções prescritas no inciso III do art. 87 da Lei nº 8.666/93 e no art. 7º da Lei nº 10.520/02;

b) Ente ou Entidade da Administração Pública Federal, Estadual, Distrital e Municipal, com a sanção prescrita no inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

6.3 Um licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso um licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas não serão levadas em consideração e serão rejeitadas.

6.3.1 Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aqueles que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

6.4 Não será permitida a participação na licitação das pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93.

6.5 O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

6.5.1 Em caso de não atendimento do contido no subitem 6.5, deixará de ser concedido ao licitante o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado regulamentado por meio do Decreto Estadual nº 42.063/2009.

6.5.2 O licitante deverá declarar, junto ao sistema eletrônico, que não lhe foram aplicadas as seguintes penalidades, cujos efeitos ainda vigorem:

a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);

b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);

c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

6.6 Não será permitida a participação em regime de consórcio.

7. CREDENCIAMENTO

7.1 Somente poderão participar deste pregão eletrônico os licitantes devidamente credenciados junto ao SIGA, devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até três dias úteis antes da data de abertura da sessão, conforme previsto no art. 5º, parágrafo 2º do Decreto nº 31.864/02.

7.2 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de código para acesso ao SIGA.

7.2.1 O licitante obterá o código de acesso ao SIGA junto ao endereço eletrônico www.compras.rj.gov.br, clicando na área de Registro de Fornecedor que se encontra na parte do meio do portal e seguindo as orientações de preenchimento. O Portal contém um manual orientando o preenchimento.

7.2.1.1 O licitante deverá preencher algumas telas, digitando informações sobre a empresa, pessoas que irão operar o SIGA e as famílias de itens que fornece. Após essa digitação, o licitante deverá baixar, em local indicado no Portal, um arquivo contendo um Termo de Responsabilidade o qual deverá imprimir e assinar. Junto com esse Termo de Responsabilidade o licitante deverá enviar a documentação requerida para a SEPLAG – Secretaria de Planejamento e Gestão, no endereço informado no portal.

7.2.1.2 Após o recebimento da documentação, a SEPLAG, através do SIGA, enviará para o e-mail informado do licitante o código de acesso às funcionalidades do SIGA. Quando o licitante acessar o SIGA deverá colocar seu código informado e a senha: SIGA. Essa senha servirá apenas para o primeiro acesso, pois o sistema irá solicitar que o licitante digite uma senha nova, confirme essa senha e escreva uma pergunta e resposta. O sistema confirmará a nova senha que deverá ser usada nos próximos acessos.

7.3 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à SEPLAG ou ao órgão promotor da licitação a responsabilidade por

eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

7.4 A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente à SEPLAG, para imediato bloqueio de acesso.

7.5 O credenciamento do licitante junto ao SIGA implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

8 - DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS

8.1 Observado o disposto nos itens 6 e 7 deste edital, a participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao SIGA, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do SIGA, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme subitem 3.1 deste edital.

8.2 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no SIGA, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

8.3 Como requisito para a participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do SIGA, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.

8.3.1 No momento da abertura da sessão pública, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema informatizado, que firmou a Declaração de Elaboração Independente de Proposta constante do Anexo 05, que deverá ser apresentada no momento indicado pelo item 14.2.1.

8.4 Caberá ao licitante acompanhar as operações no SIGA durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

9.1 A Proposta de Preços deverá ser elaborada e enviada exclusivamente por meio do SIGA, em campo específico, a ser integralmente preenchido.

9.1.1 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

9.1.2 O formulário de proposta de preços, em sua forma impressa (Anexo 2), somente será utilizado pelo licitante vencedor com vistas à readequação de sua oferta final.

9.1.3 Os documentos anexados durante a inserção da proposta de preços (folders, prospectos, declarações, etc.) não poderão estar identificados, não sendo admitida a veiculação do nome da empresa ou de seus representantes, utilização de material timbrado ou qualquer outro meio que viabilize a identificação do licitante.

9.1.4 As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas uma marca, um modelo e um preço para cada material(is) constante(s) do objeto desta licitação.

9.2 A proposta de preços será feita em moeda nacional e englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento de preços será considerada.

9.2.1 Quando a execução do objeto contratual envolver a prestação de serviços com mão de obra residente, a proposta de preços deverá ser formulada com base na norma coletiva da entidade representativa da respectiva categoria do local da efetiva prestação dos serviços.

9.3 Caso o licitante se enquadre como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar declaração de que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, na forma do Anexo 4 do Edital.

9.4 O licitante cujo estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá apresentar proposta isenta de ICMS, quando cabível, de acordo com o Convênio CONFAZ nº 26/2003 e a Resolução SEFAZ nº 971/2016, sendo este valor considerado para efeito de competição na licitação.

9.5 Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Edital, aquelas com preço excessivo e as que tiverem preço manifestamente inexequível.

9.6 A proposta de preços deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

9.7 Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 120 (cento e vinte) dias contados da data de abertura da sessão, conforme disposto no item 3.

9.7.1 Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta de preços, ou seja, 120 (cento e vinte) dias, e caso persista o interesse da FUNDAÇÃO SAÚDE, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

10 - DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

10.1 A partir do horário previsto no subitem 3.1 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do SIGA, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

10.1.1 O sistema ficará disponível para a disputa de lances de segunda a sexta-feira, no horário de 09h00minh as 18h00minh e, após esse período, será bloqueado para tal finalidade.

10.2 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado, as suas regras de aceitação e o limite de horário de funcionamento do sistema.

10.3 Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

10.5 No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o SIGA permanecerá acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

10.6 Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserido em campo próprio do SIGA (chat mensagem), divulgando, com antecedência mínima de 01 (uma) hora, data e hora para a reabertura da sessão.

10.7 A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado pelo SIGA, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.7.1 Em caso de erro material, ao licitante será concedida a possibilidade de enviar solicitação de cancelamento do seu lance durante a realização da etapa de lances da sessão pública, que poderá ser aceita ou não pelo Pregoeiro. Todavia, durante o transcurso do período randômico de disputa não será possível o encaminhamento de solicitação de cancelamento de lances. **10.7.2** O período randômico de disputa somente poderá ser iniciado até as 17h20min, tendo em vista que, às 18h00min, o sistema será bloqueado automaticamente para envio de lances e continuidade da disputa.

10.8 Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de preços de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação e o disposto no item 9.5.

10.8.1 No caso de empate entre as propostas de menor preço e não sendo apresentados lances, sem prejuízo do disposto no item 11.3, será assegurada preferência como critério de desempate, sucessivamente, aos bens e serviços: (a) produzidos no País; (b) produzidos ou prestados por empresas brasileiras; (c) produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; e (d) produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação. Persistindo o empate, o sorteio público será utilizado como critério de desempate.

11 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1 O julgamento obedecerá ao critério de MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE, na forma do item 5. Será declarada vencedora a proposta que apresentar o menor preço, observadas as regras deste edital, especialmente o item 11.3

11.2 O SIGA informará o licitante detentor da proposta de preços ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do subitem 11.3 deste Edital, cabendo ao Pregoeiro decidir acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à sua redução.

11.3 Havendo empate no momento do julgamento das propostas de preços será assegurada às microempresas e empresas de pequeno porte a preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

11.3.1 Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

11.3.2 Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma: a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão. b) caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito. c) na situação de

empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

11.3.3 Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

11.4 Se a proposta de preços ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

11.4.1 Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 10.8 e/ou subitem 11.4 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

11.5 O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico www.compras.rj.gov.br.

11.6 A critério do pregoeiro, poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas de preços.

12 - DA HABILITAÇÃO

12.1 – Regras Gerais

12.1.1 Efetuados os procedimentos previstos no item 11 deste Edital, o licitante detentor da proposta de preços ou do lance de menor valor e após a solicitação do Pregoeiro no campo Chat Mensagem do SIGA, deverá encaminhar para a Coordenação de Licitação, no endereço da Rua Barão de Itapagipe, 225/Bloco A/7º andar – Rio Comprido - Rio de Janeiro/RJ – Brasil – CEP: 20261-005 ou por Peticionamento Eletrônico Intercorrente - SEI/RJ, mediante credenciamento prévio de Usuário Externo SEI-RJ, das 09h às 17h, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis contados do encerramento da etapa de lances da sessão pública:

a) declaração, na forma do Anexo 07 – Declaração de inexistência de penalidade, de que não foram aplicadas as seguintes penalidades, cujos efeitos ainda vigorem:

a.1) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);

a.2) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);

a.3) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

b) os documentos de habilitação previstos no item 12.2 a 12.6;

c) a proposta de preços relativa ao valor arrematado, inclusive, se for o caso, detalhando a planilha de custos.

d) Não será permitido o envio de documentação fora do prazo estipulado pelo Pregoeiro, documentos recebidos após o prazo determinado serão desconsiderados.

e) Caso o licitante não logre êxito em enviar eletronicamente ou equivocar-se no envio do arquivo, deverá oficializar a solicitação ao Pregoeiro por meio do e-mail licitacao@fs.rj.gov.br ou do chat de mensagens do sistema SIGA. Tal solicitação não será garantia de reabertura de prazo após análise do Pregoeiro.

f) Os documentos remetidos por meio do correio eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

g) Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao Pregoeiro no endereço: Rua Barão de Itapagipe, 225/Bloco A/7º andar – Rio Comprido - Rio de Janeiro/RJ – Brasil – CEP: 20261-005.

12.1.1.1 Serão admitidos todos documentos postados dentro do prazo de 03 (três) dias úteis mencionado no item anterior, desde que sejam entregues na Coordenação de Licitação em até 03 (três) dias úteis após a postagem pela empresa licitante, cujo comprovante deverá ser apresentado ao Pregoeiro através do e-mail: licitacao@fs.rj.gov.br.

12.1.1.2 Uma vez recebidos os documentos, o Pregoeiro consultará o Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA, e o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência, da Controladoria Geral da União.

12.1.1.3 Caso o licitante conste em qualquer um dos Cadastros mencionados no item 14.2, com o registro de penalidade que impeça a sua participação em licitação ainda em vigor, não poderá prosseguir no certame, cabendo ao Pregoeiro declarar tal condição.

12.1.2 Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo próprio Pregoeiro, na hipótese de inexistência de recursos, ou pela Diretora Administrativa Financeira na hipótese de existência de recursos.

12.1.3 Se o licitante desatender às exigências previstas no item 12, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de

classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

12.1.4 Para fins de consulta direta aos documentos de habilitação em processo licitatório, o Certificado de Registro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Poder Executivo Federal, poderá ser apresentado em substituição aos documentos elencados nos subitens 12.2.1; 12.3.1; 12.4.1 e 12.6.1.

12.1.4.1 Os licitantes cadastrados deverão, ainda, apresentar os documentos de qualificação técnica previstos no item 12.5.

12.1.4.2 Os licitantes não cadastrados deverão apresentar os documentos de habilitação indicados nos itens 12.2 a 12.6.

12.2. Habilitação Jurídica

12.2.1 Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:

- a)** Cédula de identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;
- b)** Registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
- c)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- d)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- f)** A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração;
- g)** ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembleia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei nº 5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa.

12.3 Regularidade Fiscal e Trabalhista

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

- a)** prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b)** prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c)** prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:
 - c.1)** Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991;
 - c.2)** Fazenda Estadual: apresentação de Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, perante o Fisco estadual, pertinente ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, bem como de Certidão perante a Dívida Ativa estadual, podendo ser apresentada Certidão Conjunta em que constem ambas as informações; ou, ainda, Certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, não esteja sujeito à inscrição estadual;
 - c.2.1)** Caso o licitante esteja estabelecido no Estado do Rio de Janeiro, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio da apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, e de Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, para fins de participação em licitação, expedida pela Procuradoria Geral do Estado, ou, se for o caso, Certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, não esteja sujeito à inscrição estadual;
 - c.3)** Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, não esteja sujeito à inscrição municipal;
- d)** Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- e)** prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT.

12.3.2.1 Na hipótese de tratar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma da lei, não obstante a obrigatoriedade de apresentação de toda a documentação habilitatória, a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura do contrato caso se sagre vencedora na licitação.

12.3.2.2 Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais e trabalhistas, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

12.3.2.3 O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, a critério exclusivo da Administração Pública.

12.3.2.4 A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 81, da Lei nº 8.666/93.

12.4 Qualificação Econômico-Financeira

12.4.1 Para fins de comprovação de qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) **Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis** do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios. Os proponentes deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:

a.1) **Índice de Liquidez Geral:** somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$ILG = \frac{ATIVO\ CIRCULANTE + REALIZÁVEL\ A\ LONGO\ PRAZO}{PASSIVO\ CIRCULANTE + EXIGÍVEL\ A\ LONGO\ PRAZO} > OU = 1,0$$

a.2) **Índice de Liquidez Corrente:** somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$ILC = \frac{ATIVO\ CIRCULANTE}{PASSIVO\ CIRCULANTE} > OU = 1,0$$

a.3) **Índice de Solvência Geral:** somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Solvência Geral (ISG) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$ISG = \frac{ATIVO\ TOTAL}{PASSIVO\ CIRCULANTE + EXIGÍVEL\ A\ LONGO\ PRAZO} > OU = 1,0$$

a.4) Os índices contábeis, calculados pelo proponente para fins de atendimento do dispositivo acima, deverão ser confirmados pelo responsável da contabilidade do proponente, que deverá apor sua assinatura no documento de cálculo e indicar, de forma destacada, seu nome e número de registro no Conselho Regional de Contabilidade.

12.4.2 O proponente detentor da proposta ou lance de menor preço deverá apresentar certidões negativas de falências e recuperação judicial e extrajudicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o proponente não for sediado na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.

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

12.5 Qualificação Técnica

12.5.1 Fase de habilitação – para habilitar-se, a empresa deve comprovar capacidade técnica e profissional:

· Apresentar comprovante de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) ativo do Responsável Técnico da Empresa;

· Apresentar Certidão vigente de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

· Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Termo de Referência. A comprovação de experiência prévia considerará quantitativos de no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) do objeto a ser contratado conforme previsto no Enunciado 39 da PGE/RJ.

12.5.2 Apresentar declaração de Visita Técnica (não obrigatória), conforme previsto no ANEXO III, devidamente preenchido e assinado;

12.6 Declaração relativa Cumprimento ao Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal

12.6.1 Todos os licitantes deverão apresentar declaração, na forma do Anexo 5, de que não possuem em seus quadros funcionais nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

12.7 – Do Prazo de Validade das Certidões

12.7.1 As certidões valerão nos prazos que lhe são próprios. Inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

13 - DOS RECURSOS

13.1 O licitante interessado em interpor recurso deverá manifestar-se, por meio do SIGA, no prazo de 30 (trinta) minutos, após a declaração de vencedor pelo Pregoeiro expondo os motivos. Na hipótese de ser aceito o Recurso, será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual período, que começará a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo administrativo mediante requerimento dirigido ao Pregoeiro.

13.2 A falta de manifestação do licitante importará na decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

13.3 As razões e contrarrazões do recurso poderão, facultativamente, ser enviadas para o e-mail (licitacao@fs.rj.gov.br), com posterior envio do original, desde que observado, quanto a este último, o prazo de 3 (três) dias úteis, contado a partir da declaração de vencedor do certame.

13.4 A não apresentação das razões acarretará como consequência a análise do recurso apenas pela síntese da manifestação a que se refere o subitem 13.1.

13.5 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.6 As razões de recursos serão dirigidas à Diretora Administrativa Financeira intermédio do pregoeiro que, no prazo de 03 (três) dias úteis, poderá reconsiderar sua decisão ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informados, para decisão final.

14 - DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONTRATAÇÃO

14.1 Não sendo interposto recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao arrematante, com a posterior homologação do resultado pela Diretora Administrativa Financeira. Havendo interposição de recurso, após o julgamento, a Diretora Administrativa Financeira adjudicará e homologará o procedimento.

14.2 Uma vez homologado o resultado da licitação pela Diretora Administrativa Financeira, o licitante vencedor será convocado, por escrito, com uma antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para assinatura do contrato.

14.3 O vencedor deverá apresentar a Declaração de Elaboração Independente de Proposta, constante do Anexo 05, como condição para assinatura do contrato.

14.4 Deixando o adjudicatário de assinar o contrato no prazo fixado, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas, após a licitação ter retornado à fase de habilitação pela Diretora Administrativa Financeira, poderá o Pregoeiro examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao edital.

14.5 Na forma da Lei Estadual nº 7.258/16, a empresa com 100 (cem) ou mais empregados alocados ao contrato ficará obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus postos de trabalho com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na seguinte proporção:

I- até 200 empregados 2%;

II - de 201 a 500 3%;

III - de 501 a 1.000 4%;

IV - de 1.001 em diante 5%.

14.6 No momento da assinatura do contrato, a licitante vencedora deverá comprovar que mantém programa de integridade, nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual nº 7.753/17 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.

14.6.1 Caso a futura contratada ainda não tenha programa de integridade instituído, a Lei nº 7.753/17 faculta o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para a implantação do referido programa, a contar da data da celebração do contrato.

15 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1 Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente da instituição financeira contratada pelo Estado, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

15.2 No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira

contratada pelo Estado ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

15.3 A contratada deverá encaminhar a fatura para pagamento à(s) unidade(s) beneficiária(s) desta licitação, conforme indicado no termo de referência, acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS relativos à mão de obra empregada no contrato.

15.4 O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

15.4.1 Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

15.5 Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

15.6 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao adjudicatário, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

15.7 O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme o Projeto Básico.

15.8 Tratando-se de mão de obra alocada exclusivamente no contrato, decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data do orçamento a que essa proposta se referir, assim entendido o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta de licitação, poderá a CONTRATADA fazer jus ao reajuste do valor contratual referente aos custos decorrentes de mão de obra, se estes estiverem vinculados às datas-bases dos referidos instrumentos, aplicando-se o índice que tiver sido homologado, quando for o caso, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

15.8.1 Caberá à CONTRATADA, ao pleitear o reajuste contratual, a demonstração da variação salarial de seus empregados, sem prejuízo do necessário exame, pela Administração, da pertinência das informações prestadas.

15.8.2 A anualidade dos reajustes será sempre contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

15.8.3 Os reajustes serão precedidos de requerimento da CONTRATADA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo que fundamenta o reajuste.

15.8.4 É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quanto se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo, convenção coletiva ou dissídio.

15.8.5 Na ausência de lei federal, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, o reajuste contratual poderá derivar de lei estadual que fixe novo piso salarial para a categoria, nos moldes da Lei Complementar nº 103/2000.

15.8.6 O preço dos demais insumos poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, de acordo com o IPCA acumulado nos últimos 12 meses, que deverá retratar a variação efetiva dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

15.9 O contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS nº 42/2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS nº 85/2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas a, b, c, d e e, do §1º, do art. 2º, da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

16 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

16.1 O licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito as seguintes sanções:

a) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

b) multas previstas em edital e no contrato.

16.1.1 As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins deste item são assim consideradas:

I – retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

II – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

III – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

IV – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e

V – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

16.2 Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

a) advertência;

b) multa administrativa;

c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro;

d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

16.3 A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

16.3.1 Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no item 16.3 também deverão ser considerados para a sua fixação.

16.4 A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão licitante, devendo ser aplicada pela Diretora Administrativa Financeira.

16.4.1 As sanções previstas na alínea b do item 16.1 e nas alíneas a e b, do item 16.2 e serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80.

16.4.2 As sanções previstas na alínea a do item 16.1 e na alínea c, do item 16.2 serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80, devendo ser submetidas à apreciação do Secretário de Estado da Pasta a que a Entidade se encontra vinculada.

16.4.3 A aplicação da sanção prevista na alínea d, do item 16.2, é de competência exclusiva do Secretário de Estado da Pasta a que a Entidade se encontra vinculada.

16.5 Dentre outras hipóteses, a advertência poderá ser aplicada quando o CONTRATADO não apresentar a documentação exigida nos itens 17.6 e 17.7, no prazo de 10 (dez) dias da sua exigência, o que configura a mora.

16.6 As multas administrativas, previstas na alínea b do item 16.1 e na alínea b, do item 16.2:

a) corresponderão ao valor de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;

b) poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;

c) não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

d) deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;

e) nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;

f) deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o art. 87 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

16.7 A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea c, do item 16.2:

a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;

b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;

c) será aplicada, pelo prazo de 1 (um) ano, conjuntamente à rescisão contratual, no caso de descumprimento total ou parcial das obrigações trabalhistas e/ou previdenciárias, configurando inadimplemento, na forma dos itens 17.9 e 17.10.

16.8 A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do item 16.2,

perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

16.8.1 A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

16.9 O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

16.10 Se o valor das multas previstas na alínea b do item 16.1, na alínea b, do item 16.2 e no item 16.9, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

16.11 A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

16.12 A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

16.12.1 Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

16.12.2 A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

16.12.2.1 A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a e b do item 16.1 e nas alíneas a, b e c, do item 16.2, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do item 16.2.

16.12.3 Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela Diretora Administrativa Financeira, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

16.13 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado pela Entidade, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas, de acordo com as peculiaridades do caso concreto.

16.14 As penalidades previstas nos itens 16.1 e 16.2 também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.

16.14.1 Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);

b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);

c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

16.15 As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo ÓRGÃO LICITANTE no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

16.15.1 Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea a do item 16.1 e nas alíneas c e d do item 16.2, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

16.15.2 A aplicação das sanções mencionadas no subitem 16.15.1 deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

17 - ACEITAÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL E RESPONSABILIDADE

17.1 Executado o contrato, o seu objeto será recebido por comissão de fiscalização de contrato composta por 3 (três) membros, na forma prevista no art. 73 da Lei nº 8.666/93 e na cláusula sétima da minuta de contrato (Anexo 09), dispensado o recebimento provisório nas hipóteses previstas no art. 74 da mesma lei.

17.2 O recebimento provisório ou definitivo do objeto do Contrato não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela sua perfeita execução do Contrato.

17.3 Salvo se houver exigência a ser cumprida pelo adjudicatário, o processamento da aceitação provisória ou definitiva deverá ficar concluído no prazo de 30 dias úteis, contados da entrada do respectivo requerimento no protocolo da Fundação Saúde, na forma do disposto no parágrafo 3º. do art. 77 do Decreto 3.149/80.

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

17.5 A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos.

17.6 A CONTRATADA será obrigada a apresentar, mensalmente, em relação aos empregados vinculados ao contrato, prova de que:

a) está pagando as verbas salariais, incluídas as horas extras devidas e outras verbas que, em razão da percepção com habitualidade, devam integrar os salários; ou a repartição das cotas ou retiradas, em se tratando de cooperativas, até o quinto dia útil de cada mês seguinte ao vencimento ou na forma estabelecida no Estatuto, no último caso;

b) está em dia com o vale-transporte e o auxílio-alimentação;

c) anotou as Carteiras de Trabalho e Previdência Social; e

d) encontra-se em dia com os recolhimentos dos tributos, contribuições e encargos.

17.7 A CONTRATADA será obrigada a reapresentar a Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991; o Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, assim como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

17.8 A ausência da apresentação dos documentos mencionados nos itens 17.6 e 17.7 ensejará a imediata expedição de notificação à CONTRATADA, assinalando o prazo de 10 (dez) dias para a cabal demonstração do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias e para a apresentação de defesa, no mesmo prazo, para eventual aplicação da penalidade de advertência, na hipótese de descumprimento total ou parcial destas obrigações no prazo assinalado.

17.9 Permanecendo a inadimplência total ou parcial o contrato será rescindido.

17.10 No caso do item 17.9, será expedida notificação à CONTRATADA para apresentar prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, para dar início ao procedimento de rescisão contratual e de aplicação da penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de 1 (um) ano.

18 – DO PRAZO

18.1 O prazo de vigência do contrato será de (_____) meses, contados a partir de dd/mm/aaaa, desde que posterior à data de publicação do extrato do contrato no Diário Oficial, valendo a data da publicação do extrato como termo inicial de vigência, caso posterior à data convencionada nesta cláusula.

18.2 O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, II, da Lei n.º 8.666/93, desde que a proposta da CONTRATADA seja comprovadamente mais vantajosa para o CONTRATANTE.

19 – GARANTIA

19.1 Exigir-se-á do licitante vencedor, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data da assinatura do contrato, uma garantia, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, da ordem de 5 % (cinco por cento) do valor do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória.

19.1.1 A garantia, qualquer que seja a modalidade apresentada pelo vencedor do certame, deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;

b) multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;

c) prejuízos diretos causados à **CONTRATANTE** decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela **CONTRATADA**.

19.2 A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

19.3 Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

19.4 Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

20 - DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 É facultada ao Pregoeiro ou à Diretora Administrativa Financeira, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

20.2 A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o art. 229 da Lei Estadual n.º 287/79 c/c o art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/93, assegurado o direito de defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação.

20.3 O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no art. 65, §§ 1º e 2º da Lei n.º 8.666/93.

20.4 Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do término.

20.5 Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e criminais cabíveis caso apresentem na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda à realidade dos fatos.

20.6 Acompanham este edital os seguintes anexos:

Anexo 01	Termo de Referência e anexos
Anexo 02	Proposta Detalhe (Formulário de Proposta de Preços)
Anexo 03	Modelo de Declaração de Atendimento ao disposto no art. 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal (item 12.2.5)
Anexo 04	Modelo de Declaração para microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual e cooperativas enquadradas no art. 34, da lei nº 11.488, de 2007
Anexo 05	Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta
Anexo 06	Dados Cadastrais
Anexo 07	Declaração de inexistência de penalidade
Anexo 08	Modelo de Declaração de atendimento à Lei Federal 8.213/91, Art. 93
Anexo 09	Minuta de Contrato
Anexo 10	Planilha de Custos e Formação de Preços

20.7 A homologação do resultado desta licitação não importará direito à contratação.

20.8 Os casos omissos serão resolvidos pela Autoridade Superior, com auxílio do Pregoeiro e da Equipe de Apoio.

20.9 O foro da cidade do Rio de Janeiro é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes.

Rio de Janeiro, XX de XXXX de 202X.

ALESSANDRA MONTEIRO PEREIRA
Diretora Administrativa Financeira
ID 4417781-0

O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, Pregoeiro (validador) e pela autoridade responsável por sua aprovação, com fulcro no Regimento Interno da FS, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 50, § 1º, da [Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999](#).



Documento assinado eletronicamente por **Alessandra Monteiro Pereira, Diretor(a) Administrativo(a) Financeiro**, em 23/11/2023, às 11:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **63520904** e o código CRC **939BCE53**.

ANEXOS AO EDITAL DE LICITAÇÃO

ANEXO 01 TERMO DE REFERÊNCIA

SUMÁRIO

- 01 – DO OBJETO;**
- 02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS;**
- 03 - DA JUSTIFICATIVA E DOS MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS;**
- 04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE;**
- 05 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA;**
- 06 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO;**
- 07 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA;**
- 08 - DA VISITA TÉCNICA;**
- 09- DAS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS;**
- 10- DAS DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DE TERMOS TÉCNICOS;**
- 11- DAS CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS);**
- 12 - DA METODOLOGIA APLICADA PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS;**
- 13 – DAS ESTIMATIVAS APRESENTADAS PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS – ANEXO I E ANEXO III-A;**
- 14 – DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO;**
- 15 – DA LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES;**
- 16 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO;**
- 17 – DA GARANTIA DO CONTRATO;**
- 18 - DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO; 19 – DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRO;**
- 20 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO.**

ANEXOS:

ANEXO I: INFORMAÇÕES PERTINENTES A UNIDADE ABRANGIDA NESTE TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I- A: ENDEREÇO DAS UNIDADES;

ANEXO I-B: HISTÓRICO DE CONSUMO E MÉDIA PARA ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES;

ANEXO I-C: QUANTITATIVO DE PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NA UNIDADE;

ANEXO I-D: PLANILHA DESCRITIVA DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR;

ANEXO I-E: PLANILHA DESCRITIVA DE FÓRMULAS INFANTIS;

ANEXO II: ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO

ANEXO II-A: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO;

ANEXO II-B: FALTA / SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES;

ANEXO II-C: FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME E UTENSÍLIOS;

ANEXO II-D: RELATÓRIO DE ANUÊNCIA DA CONTRATADA QUANTO AS NOTIFICAÇÕES DO ANEXO I-C DO TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II-E: FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DE PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NA UPA;

ANEXO II-F: RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE REFEIÇÃO;

ANEXO II-G: FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO ALIMENTAÇÕES E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES;

ANEXO II-H: FORMULÁRIO DE FORNECIMENTO DE FÓRMULAS INFANTIS;

ANEXO III: DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA OU NÃO E APTIDÃO PARA A FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS

ANEXO IV: FORMAÇÃO DE PREÇOS

ANEXO IV-A: FORMAÇÃO DE PREÇO POR ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES MENSAIS, ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E FÓRMULAS INFANTIS;

ANEXO IV-B: PLANILHA ABERTA DE CUSTO UNITÁRIO DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES;

ANEXO IV-C: PLANILHA ABERTA DE CUSTO UNITÁRIO DAS FÓRMULAS INFANTIS;

ANEXO IV-D: FORMAÇÃO DE PREÇO REFERENTE AO PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCU POR UNIDADE E LOTE;

ANEXO IV-E: PLANILHA ABERTA DO CUSTO DE PESSOAL MÍNIMO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NA UPA;

ANEXO IV-F: RESUMO DE COTAÇÃO;

01 – DO OBJETO:

Contratação regular de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados nos Hospitais sob gestão da FUNDAÇÃO SAÚDE, para a Unidade descrita abaixo:

Lote	Unidades	ID SIGA	Descrição	Quantidade
I	HERCRUZ	95083	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009	1

02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

Prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares para unidades de saúde por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas compreendidas entre a produção e a distribuição do alimento pronto nas unidades de saúde abrangidas na presente contratação. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos

alimentícios, estocagem, preparo, transporte, manipulação e a distribuição de alimentação dos tipos: normal, dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), disponibilização de utensílios e pessoal mínimo para execução do serviço in loco qualificado (pessoal técnico, operacional e administrativo) para a execução das tarefas, e atividades previstas neste Termo de Referência e seus anexos.

Os serviços aqui solicitados devem cumprir as Leis vigentes para preparo e distribuição de alimentos prontos, em especial a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e a de nº 52 de 29 de setembro de 2014 - ANVISA, que versam sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

Segundo as resoluções RDC nº 216 e 52 para efeitos dos regulamentos considera-se:

Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação;

Boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição;

Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado, podendo ou não ser consumido no local.

03 - DA JUSTIFICATIVA E DOS MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS:

Considerando a Lei 5.164 de 2007 que cria e institui a Fundação Saúde, entidade pública de direito privado, sem fins lucrativos, com duração indeterminada e competência para atuação em todo território do Estado do Rio de Janeiro.

Considerando que a Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro assumiu o **HOSPITAL ESTADUAL RICARDO CRUZ** através da Resolução SES nº 2997 de 03 de maio de 2023, o qual "(...) *autoriza a transferência do gerenciamento e execução das ações e serviços de saúde do Hospital Estadual Ricardo Cruz para a Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro(...)*". Faz-se necessária a contratação regular de empresa especializada em serviço de preparo e distribuição de alimentação in loco a fim de atender as demandas de fornecimento de refeições para pacientes e colaboradores da Unidade.

O serviço solicitado engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e distribuição de alimentação normal, dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), disponibilização de utensílios, mobiliários, equipamentos e mão de obra qualificada (pessoal técnico e operacional) para a execução das tarefas e atividades previstas no Termo de Referência.

A presente contratação visa garantir a prestação contínua do serviço de alimentação e nutrição hospitalar, conforme legislação vigente, de maneira a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, na Unidade de saúde indicada neste Termo de Referência. A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados atuando como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

Cumpre ratificar que a elaboração deste Termo de Referência está baseada em informações enviadas pela Unidade.

04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

4.1 - Exigir da contratada o fiel cumprimento das obrigações contratuais assumidas.

4.1.1 - Anotar em registro próprio os defeitos, falhas e irregularidades constatados na execução dos serviços, comunicando por escrito a contratada, fixando prazos para as devidas correções.

4.1.2 - Em casos de descumprimento contratual, total ou parcial, aplicar as penalidades previstas em Lei bem como nas avençadas no instrumento de contrato e Termo de Referência, fixando prazos para as devidas correções. **4.2** - Disponibilizar à contratada acesso e uso das áreas, equipamentos e instalações destinados ao funcionamento dos serviços de preparo e distribuição de alimentação hospitalar, objeto deste Termo de Referência.

4.3 - Designar como fiscal de contrato, nutricionista lotada no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da Unidade Hospitalar, sendo este profissional o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do contrato.

4.4 - Os fiscais deverão avaliar, diariamente, a prestação dos serviços mediante o preenchimento dos relatórios de execução

integrantes do – ANS - Acordo de Níveis de Serviços, Anexo II e seus subitens, de modo a identificar vícios, falhas e defeitos no cumprimento das obrigações e atividades prevista neste Termo de Referência e instrumento contratual. A **Fundação Saúde**, através do Fiscal de Contrato da unidade, realizará para fins de controle e faturamento a aferição diária da quantidade de preparações produzidas e consumidas.

4.5 - A medição da qualidade dos serviços prestados pela contratada será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado.

4.5.1 - A Contratante notificará a contratada as pontuações aferidas no ANS e glosas, quando necessário, que serão aplicados as notas fiscais emitidas, conforme avaliação do período.

4.6 - Compete a contratante avaliar, atestar e efetuar o pagamento das faturas relativas aos serviços prestados.

4.6.1 - Efetuar o pagamento das faturas.

4.7 - Solicitar a contratada o controle bacteriológico e/ou microbiológico das preparações, a qualquer momento que julgar necessário.

4.8 - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições que os tornem impróprios para consumo, devendo estes serem substituídos pela contratada sem ônus a contratante.

4.9 - Verificar rotineiramente as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das preparações.

4.10 - Não exercer poder de mando sobre os empregados da contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados.

4.11 - Não promover ou permitir o desvio de função dos trabalhadores da contratada em atividades distintas daquelas previstas no presente Termo de Referência em relação à função específica descrita para cada cargo.

4.12 - Aprovar os cardápios e alterações destes apresentados pela contratada.

4.13 - Proceder sistematicamente a degustação e aprovação das preparações antes da distribuição aos usuários, registrando em POP específico.

A nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição da Fundação Saúde, poderá fazer visitas de inspeção periódica à cozinha, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões o formulário de visita da Fundação Saúde, relatórios, check lists, inclusive, se fizer necessário, a utilização de máquina fotográfica a fim assegurar a qualidade das preparações produzidas nestas.

4.14 - Em atendimento ao previsto nos itens 2.5 e 2.11 da RDC 216, a CONTRATANTE é responsável por providenciar, através de seus contratos referentes ao serviço de Limpeza da Fundação Saúde, a aplicação dos procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas nos espaços destinados ao abrigo dos serviços de saúde. Os serviços de dedetização, desratização e controle de pragas devem seguir as orientações preconizadas na RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

Tal responsabilidade se dá visto que a Fundação Saúde possui serviço próprio para esta finalidade em suas Unidades;

4.14.1 - A periodicidade deverá atender ao definido no item II, seção III, art. 4º da RDC 52, tal seja, minimamente mensal, ou sempre que for solicitado, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

4.15 - A fim de estabelecer controle da vigilância, qualidade e padrão de potabilidade da água para consumo humano, fica a cargo da contratante apresentar laudo de potabilidade da água utilizada nas preparações **trimestralmente** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) **nas unidades hospitalares que possuem serviço de alimentação e atividade de preparações in loco**, conforme previsto na Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

05 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.1 - Credenciar, por escrito, junto à contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representa-la em tudo que se refira a execução dos serviços, inclusive a supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a contratada deverá comunicar previamente este fato ao fiscal do contrato.

5.2 - Proceder a higienização das dependências referente ao preparo e distribuição das preparações alimentares, bem como manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos pertencentes a contratada e os disponibilizados pela contratante.

5.2.1 - Fornecer materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), mobiliários (mesas, cadeiras para o refeitório), equipamentos (ar condicionado caso não haja na Unidade, equipamentos de cozinha para execução de pequenas refeições) e utensílios (talheres, pratos, xícaras, copos, etc) na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades suficientes a perfeita execução dos serviços, os quais só poderão ser retirados do local em comum acordo com a Fundação Saúde quando do encerramento da vigência contratual, visto que o serviço não pode ser ininterrupto.

5.2.2 - Tal condição de retirada dos materiais de consumo geral, equipamentos, mobiliários e utensílios se dá considerando o processo de transição entre um encerramento contratual de uma empresa e início de outra, em caso de empresas distintas.

5.3 - Disponibilizar quadro de pessoal (técnico, operacional e administrativo), conforme proposta de preços apresentada e em número suficiente ao desenvolvimento de todas as atividades previstas no presente TR, conforme Anexo I-C. Manter durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e efetivo de pessoal.

5.3.1 - Manter adequada prestação de serviços mediante folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o mesmo quantitativo de funcionários necessários à execução dos serviços, através de coberturas de serviços sem ônus a CONTRANTE, objeto deste Termo de Referência, passível de descontos caso haja faltas de postos sem as devidas substituições ou sem que o fiscal do contrato esteja de comum acordo conforme ANEXO II-E.

5.4 - Estabelecer no prazo máximo de 30 (**trinta**) dias corridos, da assinatura do **instrumento de contrato**, cronograma a ser cumprido para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), se necessário.

5.5 - Apresentar à contratante o cardápio mensal com antecedência mínima de 30 dias de sua execução.

5.6 - Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio sempre que solicitadas.

5.7 - Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da contratante, passíveis de glosa conforme previsto no ANEXO II-B.

5.8 - Afixar o cardápio semanal impresso, com especificação dos valores calóricos totais (VTC), em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

5.9 - Elaborar e implantar no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início da prestação de serviços o (s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Preparações Alimentares e do Lactário, caso haja, específicos por Unidades, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações vigentes e aprovação dos Serviços de Nutrição das Unidades, procedendo periodicamente à revisão e atualização dos mesmos. Deverá entregar 02 (duas) cópias destes Manuais por Unidade, sendo 01 (uma) para o SND da Unidade e 01 (uma) para o setor de Nutrição da Fundação Saúde.

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

5.11 - Responsabilizar-se pela qualidade das preparações fornecidas, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses e encaminhar amostras para análise bacteriológica.

5.12 - Utilizar marcas de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis de boa qualidade, notificando e justificando-se caso haja mudança das mesmas para a contratante. Deverá apresentá-las sempre que solicitado pelo SND, sendo passível de reprovação pelo fiscal do contrato da Unidade mediante a justificativa. Sendo assim, deverá substituí-los por marcas de melhor qualidade e aceitabilidade.

5.13 - Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição, substituindo-os sempre que solicitado pelo nutricionista do SND.

5.14 - Realizar a higienização das dependências dos serviços de saúde, recolhendo os resíduos sólidos orgânicos (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada e encaminhando-os ao local determinado pela Contratante para sua destinação final, uma vez que os contratos referentes ao serviço de limpeza celebrados por esta Fundação não contemplam as áreas da cozinha e copa das unidades, sendo necessário que a empresa de alimentação forneça este serviço a fim de manter a higiene e bom funcionamento dos locais.

5.15 - Cumprir esclarecer que a contratada é responsável por sua área de atuação e deve priorizar a segurança alimentar de toda a alimentação fornecida. Deste modo, utilizar o serviço prestado por outra empresa, que não seja de responsabilidade da contratada por este Termo de Referência, é impraticável uma vez que os funcionários precisam ser orientados e fiscalizados pela contratada.

5.16 - Realizar o controle diário das quantidades de preparações fornecidas, mantendo um sistema adequado, confiável e auditável.

5.17 - Para as preparações destinadas ao consumo no refeitório deverá ser implantado no prazo de 60 dias, após início da vigência contratual, sistema eletrônico de controle de entrada, digital ou pelos dígitos do CPF dos colaboradores a fim de permitir acesso apenas aos funcionários que possuem direito a consumir as preparações alimentares em suas escalas, Resolução SES/RJ Nº 521 DE 17 DE JANEIRO DE 2013, conforme item XX deste TR. Tal sistema deverá gerar relatório gravado em mídia, contendo as quantidades diárias de acessos.

5.17.1 As mídias deverão ser entregues sempre que solicitado junto com os demais documentos que acompanham as notas fiscais, para conferência e abertura do processo de pagamento.

5.18 - Fornecer à contratante, diária e mensalmente, planilha de controle de quantidade de preparações distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico ou de outro método adotado para o mesmo fim sempre que solicitado.

5.19 - Encaminhar a fatura ou nota fiscal para a contratante, de acordo com o estabelecido em contrato, após atestação do fiscal do contrato.

5.19.1 - A contratada deverá dar anuência a Contratante quanto a ciência dos descontos que serão aplicados.

5.20 - Participar, sempre que for requisitado pela contratante, de reuniões com o corpo técnico desta a fim de discutir o aprimoramento e manutenção da qualidade dos serviços prestados.

5.21 - Realizar aprimoramento técnico científico do corpo técnico de nutricionistas e demais colaboradores engajados na execução dos serviços objeto do TR, em temas pertinentes à prática de alimentação e saúde coletivas, comprovando a participação em documento correspondente, nas situações abaixo:

- Quando da sua entrada na Unidade;
- A cada 03 (três) meses ou quando sinalizado pelo fiscal do contrato em período inferior a este.

Esta solicitação visa manter o padrão contínuo de qualidade e uniformidade do serviço prestado. A contratada deverá promover a capacitação das equipes no tempo determinado e toda vez que houver substituição ou nova contratação abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e a qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação de serviços.

5.22 - Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço que é objeto do contrato, sejam eles previstos na legislação trabalhista, social, previdenciária ou ambiental, ou relativos a indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza, profissional e/ou ocupacional.

5.23 - Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.

5.24 - Atender às solicitações da contratante referentes a substituição dos empregados alocados no prazo acordado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas a execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

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

5.26 - Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no contrato, devendo a Contratada relatar a Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar o desvio de função.

5.26.1 - Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo três jogos na cor branca, compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.

5.27 - Fornecer mensalmente, ou sempre que solicitado pela contratante, os comprovantes de cumprimento das obrigações com a Previdência social e Fundo de Garantia sobre o Tempo de Serviço (FGTS), e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados alocados na execução do contrato. .

5.28 - Não permitir a utilização de trabalho de qualquer natureza de menor de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para maiores de 14 anos (sem que estes façam parte da composição do pessoal mínimo necessário a execução do serviço na UPA solicitada neste TR); nem permitir a utilização de trabalho com menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

5.29 - Manter, durante todo o período de vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TR.

5.30 - Executar e prestar os serviços na dependência da Unidade, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética.

5.31 – Caso a Unidade Hospitalar não ofereça condições para processamento das grandes preparações, a contratada obrigarse-á a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo além da proposta de preços contratada. Fica, entretanto, a critério do Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade, definir a confecção de pequenas preparações nas suas dependências onde serão respeitadas todas as exigências constantes neste Termo de Referência.

5.32 - Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.

5.33 - Responsabilizar-se pelas manutenções preditivas, preventivas e corretivas das instalações físicas do setor abrangido pelo serviço de fornecimento de alimentação, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento, troca de lâmpada, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura, coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos de ar condicionado do local, entre outros) quanto à externa (recepção das preparações, administração, banheiros dos funcionários da cozinha, caso a unidade possua). OBS: Em caso de pintura e revestimento, os mesmos deverão ser feitos se deteriorados pela contratada durante sua vigência contratual. A contratada deverá manter completo controle sobre tudo que abrange o

processamento e fornecimento das preparações para pacientes, funcionários e autorizados, visto que é responsável por sua área de atuação e, portanto, possui melhor domínio técnico para verificar a necessidade de manutenção dos equipamentos e dependências necessários à perfeita execução do serviço por ela prestado.

5.33.1 - Cumpre esclarecer que o serviço de manutenção predial da Fundação Saúde é responsável pela estrutura física do local, antes da entrada da contratada. Caso no decorrer do contrato tal estrutura seja deteriorada, a contratada deverá providenciar os reparos necessários. Para definição do que se destina a Fundação e a Contratada, deverá ser elaborado relatório conforme descrito no item **5.42** abaixo.

5.34 - Cumpre esclarecer sobre as descrições de cada tipo de manutenção apresentado acima, sendo:

a) Manutenção Preditiva: consiste no acompanhamento ou monitoramento permanente e periódico do funcionamento dos sistemas e equipamentos cuja paralisação ou deficiência possam causar problemas no cumprimento dos serviços (por exemplo: monitoramento diário do equipamento). Apresenta algumas características da manutenção preventiva e abrange todas as áreas de atividades, equipamentos e instalações, principalmente os itens sujeitos a incêndios ou acidentes.

b) Manutenção Preventiva: consiste na aplicação de programas de execução de serviços destinados a prevenir ou corrigir antecipadamente deficiências e falhas que poderão ocorrer no futuro (por exemplo: cronograma de manutenção periódica). Objetiva, também, conservar e prolongar a vida útil dos bens, mantendo-os em plenas condições de uso e evitando a sua deterioração.

c) Manutenção Corretiva: compreende os serviços de reparação e conserto de natureza eventual e especial em virtude de problemas inesperados e de urgência de ocorrido (por exemplo: equipamento que parou de funcionar repentinamente). O objetivo de um serviço de manutenção corretiva é assegurar que o problema solucionado não ocorra novamente. É importante ficar atento ao período de garantia dos bens adquiridos, pois nesse período os serviços de manutenção corretiva deverão ser realizados pelo fabricante ou pelo fornecedor.

5.35 - A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da contratada, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início da vigência do contrato, cronograma trimestral das manutenções específicas de cada equipamento e mantendo-o atualizado a cada fim do terceiro mês.

5.36 - A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia da contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

5.37 - A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48h após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

5.38 - Na hipótese de manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.

5.39 - Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência.

5.40 - Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da contratante, de modo que, o atendimento não fique prejudicado.

5.41 - Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nas redes de esgotos, ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da UAN, realizando suas instalações, manutenções e reparos imediatos sempre que solicitado, uma vez que há a utilização de espaços diversos para consumo e outras atividades relacionadas à execução do objeto contratado.

5.42 - A contratada deverá apresentar na data de início de suas atividades relatório escrito e fotográfico, assinado pela mesma e por um responsável da Unidade (responsável pelo Serviço de Nutrição e Dietética ou Direção) de comum acordo com o descrito no mesmo, de toda a estrutura e equipamentos, e suas condições de uso, presente na Unidade no momento de sua entrada. Tal relatório originará o cronograma de manutenção que será acordado junto a fiscal da Unidade para reparo ou inclusão de equipamentos afim de que o serviço seja prestado adequadamente. Deverá ficar na Unidade uma cópia deste relatório.

5.43 - Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo a contratada atuar como facilitadora de mudança de comportamento dos funcionários e usuários (comensais), por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso racional da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnam desperdícios.

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

5.45 - Identificar e corrigir vazamentos presentes nas áreas do serviço de alimentação.

5.46 - Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis sempre que possível.

5.47 - Usar somente a quantidade necessária de detergente nas lavagens e enxaguar controlando o consumo de água.

5.48 - Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para funcionários e usuários (comensais).

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

5.50 - Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

5.51 - Responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa interno de gestão integrada de resíduos sólidos (PIGRS), que inclua medidas de reeducação ambiental, redução na fonte, reutilização e encaminhamento para reciclagem.

5.52 - Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com a natureza em recipientes dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área da produção das preparações, e removê-los sempre que necessário.

5.53 - Armazenar os resíduos sólidos de origem alimentar temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção para destinação final;

5.54 - Elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para a gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo das preparações.

5.55 - Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros e a produção das preparações diárias, utilizando-se técnica específica para cada etapa do processo produtivo.

5.56 - Manter devidamente preenchido e arquivado na unidade geradora, o manifesto de resíduos (MR).

5.57 - Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato de comum acordo com esta Fundação Saúde, sem qualquer ônus para a contratante.

5.57.1 – As retiradas dos equipamentos ficarão condicionadas também ao impacto na assistência e só serão autorizadas mediante a entrada de nova empresa para suprir a demanda do serviço.

5.58 - Deverá apresentar ao setor competente da Fundação Saúde, no prazo máximo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da

CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade para que ao término do contrato possam ser retirados.

5.59 - Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da contratante, devido ao mau estado de conservação.

5.60 - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN bem como tudo que a ela disser respeito uma vez que os contratos referentes ao serviço de limpeza por esta Fundação não contemplam as áreas da cozinha e copa das unidades, sendo necessário que a empresa de alimentação forneça este serviço a fim de manter a higiene e bom funcionamento dos locais.

5.61 - Cumpre esclarecer que a contratada é responsável por sua área de atuação e que deve priorizar a segurança alimentar durante todas as etapas do processo.

5.62 - Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da contratante.

5.63 - Registrar em relatório ou check list mensal as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.

5.64 - Responder pelos danos causados à contratante ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.

5.65 - Utilizar material descartável de boa qualidade, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, e sempre que for detectada a sua necessidade pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade.

5.66 - Fornecer material adequado para o fornecimento de refeições, de acordo com critério estipulado pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, a fim de que se mantenha a higienização do local.

5.67 - Instalar filtro com água gelada para atendimento nas copas e refeitórios

das Unidades que não possuírem o equipamento para garantir o fornecimento de água a seus colaboradores que utilizam o local para exercer suas funções.

5.68 - A contratada deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término da vigência do instrumento contratual, para possíveis reparos, substituições ou reposição.

5.69 - A contratada ficará encarregada pelo custo referente a utilização do gás GLP, se a Unidade possuir instalação

própria.

5.70 - Apresentar planilha aberta por **tipo e quantidade** referente a composição de todos os custos englobados no serviço contratado, quais sejam: equipamentos e utensílios que serão utilizados nas Unidades, uniformes e EPI's completos fornecidos ao pessoal mínimo necessário a execução do serviço in loco, gás, laudos de análises microbiológicas exigidos (03 por amostragem por tipo), manutenções (pedreiro, manutenção elétrica, mecânica)

5.71 - A fim de estabelecer controle da vigilância, qualidade e padrão de potabilidade da água para consumo humano, fica a cargo da contratada apresentar laudo de potabilidade da água utilizada nas preparações **trimestralmente** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) **das cozinhas de propriedade desta** onde são desenvolvidas as atividades de preparações, em caso de alimentação transportada, conforme previsto na Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

5.72 - A contratada é responsável por apresentar os laudos da sua cozinha central (em caso de alimentação transportada) referentes a aplicação dos procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas. Estes laudos de dedetização, desratização e controle de pragas devem seguir as orientações preconizadas na RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

5.73 - A periodicidade deverá atender ao definido no item II, seção III, art. 4º da RDC 52, tal seja, minimamente mensal, ou sempre que for solicitado pela contratante, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.74 - Quanto à elaboração dos cardápios e manejo de produtos alimentícios e preparações:

5.74.1 - Elaborar e encaminhar a nutricionista responsável pela SND da Unidade, cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e pediátricos, funcionários e acompanhantes, conforme Valor energético total - VET estipulado e necessidades nutricionais, submetendo-os a apreciação da **contratante**, com antecedência mínima de **30 (trinta) dias** para sua execução.

5.74.2 - Apresentar ao SND da Unidade, a análise nutricional das dietas gerais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição de macro e micronutrientes destas.

5.74.3 - Apresentar com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, por escrito, a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal mudança mediante autorização do fiscal do contrato da Unidade Hospitalar.

5.74.4 - A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a contratada deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, etc.), para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.

5.74.5 - Na elaboração do cardápio, deverão ser adotados alguns critérios, a saber:

- Não deverá haver incidência de mesmos gêneros ou preparações em um cardápio;
- Observar a programação do último dia do mês em curso e a primeira do mês seguinte, visando não haver coincidência de preparações;
- O valor nutricional dentro do binômio variedade x equilíbrio;
- O clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;
- Hábitos alimentares regionais;
- A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;

5.74.6 - Fornecer semanalmente o cardápio completo impresso, para fixação em local visível nas dependências das Unidades Hospitalares abrangidas na contratação.

5.74.7 - Para estimular a aceitabilidade das preparações alimentares nas dietas especiais, deverão ser oferecidos molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Unidade Hospitalar.

5.74.8 - Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como: doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar, sem ônus a contratante.

5.74.9 - Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para as preparações proteicas das grandes alimentações, tais como:

Ø Para carne branca: carne vermelha.

Ø Para carne vermelha: carne branca

Ø Para vísceras carne de porco: carne branca ou ovo de acordo com as preparações definidas a critério do SND.

Manter o cardápio planejado, e a opção, do início ao término da distribuição.

OBS.: Acatar os pedidos realizados com antecedência, por acompanhantes e/ou pacientes, para ovos como opção proteica

nas preparações.

5.74.10 - Recolher preparações não consumidas e utensílios para higienização, uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuição (limpo) e recolhimento dos utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima alimentação. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos;

5.74.10.1 - Conforme preconizado na RDC Nº 43, DE 1º DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA, é proibida a reutilização de alimentos prontos que foram servidos ou expostos em balcão térmico ou refrigerado e não consumidos.

5.74.11 - Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA, item 4.8.15.

O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.16.

O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.17.

Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada. RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.18.

Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.19.

5.74.12 - Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de preparações. Tal solicitação é considerada essencial por questões higiênicas sanitárias evitando a contaminação ao alimento, conforme RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, itens 4.6.6 e 4.6.8, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

5.74.13 - Atender às solicitações dos pacientes, obedecendo às diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo e de acordo com a avaliação do nutricionista da Unidade responsável por seu tratamento dietoterápico.

5.74.14 - Planejar cardápios com opção de dietas constipantes e laxativas, em todas as consistências de dietas para quando necessário, sem ônus a contratante.

5.74.15 - Planejar cardápios diferenciados para a pediatria sem ônus a contratante.

5.74.16 - Utilizar o cardápio da dieta Normal como padrão para a confecção dos cardápios das demais dietas, de acordo com as características de cada uma.

5.74.17 - Utilizar apenas óleo de milho ou soja ou canola, e uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados. A contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para produção de sabão, etc.

5.74.18 - As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso.

5.74.19 - Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção.

5.74.20 - Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados na produção das preparações.

5.74.21 - Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na produção das preparações deverão ser de boa qualidade, sendo a CONTRATADA obrigada a apresentar previamente à SND da Unidade 3 (três) marcas diferentes de cada produto para aprovação. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério.

5.74.22 - Executar o processamento das preparações, em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

5.74.23 - Apresentar porções de todas as preparações elaboradas, para degustação, devendo realizar imediatamente

alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo após avaliação do Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares.

5.74.24 – O laudo de análise microbiológica deverá ser apresentado por amostragem de no mínimo 02 alimentos, equipamentos, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores que deverá ser realizado no primeiro mês da prestação de serviço da contrata e após, sua atualização deverá ser trimestralmente ou sempre que solicitado pela Unidade, mediante a justificativa formalizada, a cargo da contratada arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade. Tal periodicidade foi estipulada por este setor de Nutrição visando o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e garantindo a mínima proteção à saúde dos consumidores, conforme previsto no ANEXO I da Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997 - ANVISA, que diz do regulamento técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

5.74.25 - Por se tratar de Unidade com funcionamento 24h ininterruptos pode ser necessário o fornecimento de lanches noturnos para pacientes que necessitem manter sua ingestão calórica adequada evitando assim quadros de hipoglicemia. Estes ficarão contabilizados na refeição “merenda” quando faturado, porém com uma ressalva na apresentação da planilha aberta discriminando o quantitativo referente ao lanche noturno.

5.75 - Quanto ao fornecimento, recebimento, armazenamento e controle de estoque:

5.75.1 - Responsabilizar-se pelas despesas relativas a aquisição de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros, bem como do recebimento e armazenagem dos mesmos na Unidade.

5.75.2 - Para produção local ou não das preparações, a contratada deverá manter estoque mínimo de todos os gêneros e materiais necessários, compatível com as quantidades indispensáveis ao fiel cumprimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de todos os itens, inclusive possíveis substituições, para o caso de eventuais falhas na entrega regular destes.

5.75.3 - Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço, sendo este encaminhado através de relatório ou check-list mensalmente ou sempre que solicitado pela contratante.

5.75.4 - Responsabilizar-se pelo adequado armazenamento dos produtos e gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, devendo estes serem estocados em locais apropriados e adequados, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.

5.75.5 - Utilizar produtos e gêneros alimentícios devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, em perfeito estado de conservação e cuja qualidade seja comprovada. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pela UAN, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação, devendo ser substituídos por um de melhor qualidade.

5.75.6 - As embalagens das matérias-primas e ingredientes devem ser inspecionadas, observando-se a integridade destas, a temperatura de transporte, condições especiais de conservação, características sensoriais, prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como o registro dos órgãos competentes, quando necessário.

5.75.7 - Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos), aferindo periodicamente, segundo as recomendações do fabricante.

5.75.7.1 - Os termômetros utilizados na verificação das temperaturas dos equipamentos utilizados, deverão ser periodicamente aferidos conforme recomendação dos fabricantes, e não devem propiciar risco de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso. **5.75.8** - Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha. Renovar o processo a cada período recomendado pelo INMETRO.

5.75.9 - Apresentar listagem de fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar.

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

5.75.11 - Os alimentos não devem estar em contato direto com o papel, papelão ou plástico reciclados; desta forma, na troca de embalagens, quando necessária, deve-se eliminar o uso de caixas de madeira ou papelão.

5.75.12 - Os lotes de materiais e/ou produtos alimentícios considerados impróprios para consumo por Órgãos de controle, inclusive nos termos da RDC 275/2002 (ANVISA), ou pelo SND da Unidade, ou com prazo de validade vencido, devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor; caso a devolução imediata seja impossível, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Estes lotes devem ser substituídos sem ônus para a Contratante.

5.75.13 - Realizar o controle da temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação nas etapas de recepção e de armazenamento, de acordo com o estabelecido no item 4.7.3 da Resolução nº. 216, 15/09/2004 (ANVISA), sendo estes registrados e encaminhados através de relatório ou check list, mensalmente, ou sempre que solicitado pela CONTRANTE.

Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração a temperatura não superior a 5°C (cinco graus celsius) ou sob congelamento a temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus celsius). RDC nº 216 item 4.8.16.

Fornecer, estocar, preparar e distribuir Fórmulas Infantis elaboradas conforme técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada horário, conforme descritivos apresentados ao **ANEXO II-H** deste Termo de Referência.

5.75.14 - Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre palhetes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequadas ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os palhetes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

5.75.15 - Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

5.75.16 - A contratada será responsável pela higienização, identificação e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pelo SND, utilizando o mesmo pessoal empregado na distribuição das preparações.

5.75.17 - As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais serão prestadas através de etiquetas, fornecidas pela **contratada**, conforme orientações prestadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND da Unidade Hospitalar.

5.75.18 - Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso aos fiscais das Unidades.

5.75.19 - Todos os insumos/ingredientes que compõem as preparações deverão estar identificados com etiquetas, conforme previsto na RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 – ANVISA em atendimento às exigências previstas na LISTA

DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE

ALIMENTOS, item B, subitem 4.3.

5.76 - Quanto a distribuição das preparações:

5.76.1 – Atender os horários estabelecidos pelos fiscais do serviço da Unidade para fornecimento e distribuição das preparações, formulações e complementos a pacientes, acompanhantes, servidores e autorizados de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar.

5.76.2 - Fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais de consumo em quantidade suficiente, conforme determinação da Unidade, que sejam necessários à execução dos serviços.

5.76.3 - É expressamente vedada à **contratada**, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da **contratante** para processamento/fornecimento/distribuição de preparações para outras Unidades não integrantes desta Fundação Saúde.

5.76.4 - Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da Unidade Hospitalar.

5.76.5 - Conservar as preparações em recipientes e equipamentos apropriados, de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

5.76.6 - Deverá garantir a distribuição pontual de preparações nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo SND da Unidade Hospitalar.

5.76.7 - Assegurar as reservas solicitadas com antecedência pelo SND, para funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

5.76.8 - Atender as solicitações de dietas prescritas por nutricionista, sem alteração no preço da preparação, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência.

5.76.9 - Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as preparações. Dispor em cada unidade de uma seladora para os outros itens que não forem fornecidos em sachês a fim de manter a integridade do alimento, evitando seu deterioramento precoce visto a exposição.

5.76.10 – Fornecer, **preferencialmente**, bandeja térmica com divisórias, que utilize refil descartável, de material de boa qualidade, para distribuição das preparações aos pacientes, com a finalidade de que se mantenha a temperatura adequada dos alimentos fornecidos, evitando que a alimentação se torne imprópria para consumo.

5.76.11 - Dispor de balcão térmico quente e frio com capacidade apropriada ao atendimento da demanda de distribuição de cada unidade, de modo a garantir a temperatura adequada dos alimentos expostos, evitando que estes se tornem impróprios para o consumo.

5.77 - Quanto à higienização e desinfecção:

5.77.1 - Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

5.77.2 - Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios, de acordo com o tipo de material, hipoclorito

de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

5.77.3 - Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras caso necessário.

5.77.4 - Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.

5.77.5 - Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

5.77.6 - Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pelo SND das Unidades.

5.77.7 - Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a contratante.

5.77.8 - Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados, sendo passível de notificação, advertência ou impedidos de trabalhar aqueles que não estiverem de acordo com as normas de estabelecidas no Manual de Boas Práticas da Unidade. **5.78 - Quanto a situações de emergência / contingência:**

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

5.79 - Quanto ao pessoal necessário a execução do serviço na Unidade:

5.79.1 - Manter durante toda execução do contrato quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo fixo, conforme proposta comercial apresentada e em número solicitado para plena execução do instrumento e cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência.

5.79.2 - De acordo com a Instrução Normativa 07/2017, art. 4º, parágrafo único, a prestação de serviço terceirizado não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e da Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5.79.3 - No **ANEXO I-C** encontram-se os quantitativos mínimos de pessoal, por categoria, para composição do quadro de pessoal mínimo para a execução do serviço na Unidade. A proposta da contratada deverá, no mínimo, conter estes quantitativos para a execução dos serviços.

Informamos que tal dimensionamento foi preparado com base nas informações enviadas pela Unidade.

Insta esclarecer que foram observadas a peculiaridade da unidade hospitalar, como número de leitos, perfil de atendimento, tamanho do local e quantitativo diário de preparações servidas, entre outros, para o cálculo, conforme encaminhado pela Unidade.

5.79.4 - Cumpre ressaltar que apesar da Unidade hospitalar dispor de corpo técnico de nutricionistas, as mesmas não poderão atuar como colaboradoras do serviço de nutrição pertinente à contratada uma vez que a atuação destas servidoras se restringe à área clínica.

5.79.5 - A CONTRATADA deverá apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) dentro da validade e de acordo com o determinado pelas Normas Regulamentadoras – NR's, em especial a NR 7, NR 9 e NR 32, no prazo máximo de 30 dias após a assinatura do contrato.

5.79.5.1 – O SESMT da Fundação Saúde poderá avaliar se a contratada está atendendo ao requisitado.

5.79.5.2 – A contratada deverá cumprir com a devida insalubridade para a equipe;

5.79.6 - Aplicar as definições estabelecidas pela Resolução CFN nº. 600/18 quanto as atividades desempenhadas pelas nutricionistas.

5.79.7 - Comprovar, quando solicitado, o registro de regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

5.79.8 - Fornecer crachás de identificação, com fotografia recente, a todos os seus funcionários.

5.79.9 - Afastar imediatamente das dependências da contratante qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada nos locais de prestação dos serviços, promovendo a sua imediata substituição.

5.79.10 - Responder pela disciplina de seus funcionários durante a permanência nas dependências da Unidade Hospitalar, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários do SND da contratante.

5.79.11 - Deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente tal qual preconiza a RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.

5.79.12 - Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº 6 do MTE.

5.79.13 - Criar Livro de Escala de Serviço onde conste a assiduidade, o quantitativo de pessoal em serviço e suas escalas de trabalho, bem como ocorrências que disserem respeito à rotina de serviço.

Manter o referido livro em local visível e constando de maneira legível a escala de serviço de todos os funcionários com as seguintes especificações: cargo, lotação, horário, folgas.

Remeter mensalmente, ao fiscal do Contrato, escala de serviço com alterações ordinárias ou extraordinárias, que haja ocorrido durante o período para fins de conhecimento.

5.79.14 – Utilizar para seus empregados, Sindicatos que abranjam os postos referentes ao serviço de alimentação coletiva do Rio de Janeiro.

5.80 – Quanto às obrigações referentes ao LACTÁRIO:

5.80.1 - O Lactário é destinado ao preparo de fórmulas infantis, compreendendo as atividades de confecção, envasamento, conservação, higienização e distribuição das fórmulas e leite humano. A produção é para uso de pacientes neonatais tendo seu funcionamento por 24 horas ininterruptas. A escala de trabalho deverá ser afixada em local visível, sempre com o número de funcionários exigidos ao ANEXO I-C.

5.80.2 - Área de circulação exclusiva de copeiros lactaristas, técnicos em nutrição e dietética e nutricionista do lactário;

5.80.3 - A área deverá ser devidamente equipada para manipulação e distribuição;

5.80.4 – O SND da Fundação Saúde é responsável pelo Lactário no que se refere ao funcionamento do setor no âmbito geral (normas de funcionamento, rotinas, entre outros), através de um nutricionista responsável para esta área.

5.80.5 - Os copeiros lactaristas deverão ser admitidos pela contratada e deverão receber treinamento específico para o desenvolvimento das rotinas estabelecidas no setor e deverão usar uniformes completos, conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas do estabelecimento;

5.80.6 - Os copeiros lactaristas são os responsáveis por toda a produção do setor, confecção de fórmulas lácteas, manipulação de LHBL e água filtrada, rotulagem, higienização dos equipamentos e utensílios, e distribuição das formulações e LHBL.

5.80.7 - Os equipamentos devem estar dispostos a facilitar as operações de trabalho e a limpeza do setor, impedindo a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujidades e, de modo geral, qualquer efeito adverso sobre a qualidade das preparações;

5.80.8 - A geladeira e o freezer devem ser mantidos em condições de higienização e serem de uso exclusivo do setor;

5.80.9 - Os materiais de limpeza devem ser utilizados de forma que não constituam fontes de contaminação;

5.80.10 - Os utensílios e mobiliários utilizados na sala de manipulação devem ser os estritamente necessários ao trabalho desenvolvido no setor.

5.80.11 - Deverão ser considerados como materiais: materiais descartáveis, fórmulas infantis, LHBL, mamadeiras e acessórios, gêneros alimentícios, materiais de higienização, utensílios para manipulação, antissépticos, sanitizantes, materiais de escritório, entre outros;

5.80.12 – A contratada deverá fornecer os insumos previstos no presente TR, necessários ao atendimento das demandas conforme solicitado pelo SND da Unidade;

5.81 - Quanto às obrigações gerais:

5.81.1 - É vedado o atendimento ambulatorial e clínico a pacientes das Unidades Hospitalares pela Nutricionista da contratada.

5.81.2 - A contratada não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

5.81.3 - A contratada deverá dispor na Unidade Hospitalar, de container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

5.81.4 - A CONTRATADA deverá cumprir as normas e resoluções expedidas pelo Ministério Público do Trabalho, notadamente a NOTA TÉCNICA GT COVID-19 N. 18/2020, o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) dentro da validade e de acordo com o determinado pelas Normas Regulamentadoras – NR's.

06 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO

São atribuições do Fiscal do Contrato:

6.1 - Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da contratada a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

- 6.2** - O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação de recursos necessários, de modo a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, conforme os Art. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e o Decreto Estadual do Rio de Janeiro nº 45.600/2016.
- 6.3** - A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previsto neste Termo de Referência e cláusulas avençadas no instrumento de contrato.
- 6.4** - O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias para o fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666 de 1993.
- 6.5** - O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos art. 77 e 80 da Lei nº 8.666 de 1993.
- 6.6** - Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a contratada poderá sofrer as sanções previstas nos Art. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93.
- 6.7** - Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste Termo de Referência, tais como coletar amostras de no mínimo 100g (cem gramas) de todas as preparações elaboradas e gêneros alimentícios utilizados, 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 a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.
- 6.8** - Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do serviço, bem como a Unidade tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.
- 6.8.1** - A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da contratada que contenha relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste e na proposta, informando suas respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como qualidade e modo de uso.
- 6.9** - Atestar com carimbo próprio a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela contratada, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.
- 6.9.1** - Preencher o relatório mensal referente ao Acordo de Níveis de Serviços, ANEXO II e seus subitens, deste Termo de Referência, da Unidade e entregar em formato de mídia digital ou via e-mail a nutricionista da Fundação Saúde, o mesmo deverá ser scaneado para que o documento esteja devidamente assinado e rubricado em todas as páginas, onde conterá capítulo específico indicando o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, de acordo com o disposto no parágrafo segundo da cláusula oitava do contrato, sob pena da retenção indicada no parágrafo quarto da mesma cláusula contratual.
- 6.10** - Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários.
- 6.11** - Comunicar por escrito à contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do contrato, relatar por escrito a este setor de Nutrição da Fundação Saúde.
- 6.12** - Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
- 6.13** - Proceder ao controle diário da anotação dos quantitativos de preparações fornecidas.
- 6.14** - O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.
- 6.15** - Registrar em documento próprio o discriminativo numérico de preparações fornecidas, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes e acompanhantes. Conforme a Resolução SES/RJ nº 521/2013, o Estado ficará responsável em assegurar a gratuidade de alimentação nas Unidades para os acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos face aos seus respectivos estatutos de acordo com o horário de permanência, para agentes responsáveis pela custódia de pacientes oriundos do sistema prisional ou de abrigo para menores infratores, onde terão direito as alimentações previstas no art. 3º, inciso I, de acordo com suas jornadas de trabalho, assim como para os acompanhantes de portadores de necessidades especiais garantido pela Constituição Federal, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da isonomia e também para os acompanhantes de parturientes durante todo o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato (Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005).
- 6.16** - Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à contratada, para fiscalização permanente dos serviços.
- 6.17** - Permitir o livre acesso dos empregados da contratada para execução dos serviços.

6.18 - Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada;

6.19 - A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios ou defeitos ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência de irregularidade, não implica corresponsabilidade da contratante nem de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8666 de 1993.

6.20 - O fiscal da Unidade deverá responsabilizar-se pelo controle das preparações servidas no refeitório, apresentando formulários diários/mensais do total deste acompanhamento.

07 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.1 - Fase de habilitação – para habilitar-se, a empresa deve comprovar capacidade técnica e profissional:

- Apresentar comprovante de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) ativo do Responsável Técnico da Empresa;
- Apresentar Certidão vigente de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.
- Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Termo de Referência. **A comprovação de experiência prévia considerará quantitativos de no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) do objeto a ser contratado conforme previsto no Enunciado 39 da PGE/RJ. 7.2** – Apresentar declaração de Visita Técnica (não obrigatória), conforme previsto no ANEXO III, devidamente preenchido e assinado;

08 - DA VISITA TÉCNICA

8.1 - As empresas interessadas em participar da licitação, podem através do (s) seu (s) responsável (s) técnico (s), quais sejam: Nutricionista ou Diretor da empresa, vistoriar as dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, equipamentos e instalações, visando total ciência das condições da (s) Unidade (s) contempladas neste Termo de Referência, no prazo máximo de até 01 (um) dia útil da licitação.

8.1.1 – A visita **NÃO é obrigatória**, porém faz-se necessário apresentar a Declaração contida no ANEXO III responsabilizando-se por assumir o serviço de acordo com os termos abrangidos neste Termo de Referência.

8.2- Para que ocorram as visitas, os proponentes interessados deverão entrar em contato com o setor de Nutrição da Gerência de Serviços desta Fundação Saúde, através do e- mail: **nutricao@fs.rj.gov.br** e agendar para realizar a visitação.

09. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

9.1 - Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

9.2 - Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.

9.3 - Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.

9.4 - Portaria MS/GM nº. 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.

9.5 - Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico-sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

9.6 - Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.

9.7 - Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.

9.8 - Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e realização de análise de potabilidade.

9.9 - Decreto RJ MUN. Nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênicosanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

9.10 - Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

9.11 - Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

9.12 - RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

9.13 - Norma Técnica nº. 42-60-01, de 05/05/03 da COMLURB – Dispõe sobre Condições de acondicionamento,

estocagem, coleta e destinação final do lixo infectante gerado em Unidades de Trato de Saúde.

9.14 - Resolução SES/RJ 521, de 17/01/2013 - Disciplina O Fornecimento De Refeições Nas Unidades Assistenciais Da Secretaria De Estado De Saúde.

9.15 - Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003 - Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências.

9.16 - RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

9.17 - Lei nº. 8.069, de 13/07/90 - Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.

9.18 - [LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993](#) - Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

9.19 - [DECRETO Nº 2.271, DE 7 DE JULHO DE 1997](#) -Dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências

9.20 - INSTRUÇÃO NORMATIVA No 02, de 30 de abril de 2008 - Dispõe sobre regras e diretrizes para a contratação de serviços, continuados ou não.

9.21 – Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único - Dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.

9.22 – art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008 - Das habilidades pertinentes ao nutricionista responsável técnico.

9.23 - Resolução RDC Nº 52 de 22 de outubro de 2009 – ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

9.24 - Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

9.25 - Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005 - Regulamenta, em conformidade com o art. 1º da Lei nº 11.108, de 7 de abril de 2005, a presença de acompanhante para mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde - SUS.

9.26 - RDC Nº 43, DE 1º DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA - Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa

9.27 - Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de Julho de 1997 – ANVISA - Regulamento Técnico Sobre As Condições Higiênicas sanitárias E de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos.

9.28 - Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro - Da necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos minimizando os riscos de contaminação

9.29 - RDC 306/04 ANVISA - Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

10 – DAS DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DE TERMOS TÉCNICOS

A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos utilizados, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

- Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
- Dieta normal – aquela sem restrição alimentar;
- Dieta branda – aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorção;
- Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal, exemplo: aumento de fibra;
- Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;

- Preparações alimentares/ refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena preparação servida pela manhã;
- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
- Merenda – pequena preparação servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar – preparações principais ou grandes preparações;
- Ceia – pequena preparação servida após o jantar;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação dos alimentos;
- Alimentos e preparações complementares – são utilizados em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo).
- Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes, constantes no ANEXO I-D;
- Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.
- ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- UAN- Unidade de Alimentação e Nutrição.
- SND- Serviço de Nutrição e Dietética.
- Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

11- DAS CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS):

11.1- ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:

- PEQUENAS PREPARAÇÕES;
- GRANDES PREPARAÇÕES;

PEQUENAS PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Desjejum 490 kcal	Merenda 490 kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50
	- LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	150	150
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	*	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1 (10g)	1 (10g)
IV	- QUEIJOS	G	40	40
	- FRIOS	G	40	40

OBS: (*) O item leite de vaca deverá ser do tipo embalagem tetra Pack ou em pó.

GRANDES PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Almoço 1200 kcal	Jantar 1200 kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	G	80	80
	- OU SOPA	ML	250	250
II	CEREAIS E/OU MASSA	G	200	200
III	LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120	120
	- OU CARNE SECA	G	120	120
	- OU LINGUIÇA (APENAS PARA FEIJOADA)	G	120	120

	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/170	120/170
	- OU PREPARAÇÕES PROTEICAS COM MOLHO, EXEMPLO: STROGONOFF	G	150	150
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, EXEMPLO: "ESCONDIDINHO"	G	250	250
	- OVOS	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B OU C	G	150/200	150/200
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/ MELÃO	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	70/70	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	- SORVETE	G	60	60
VII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
VIII	- PÃO FRANCÊS	G	25	25
IX	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

OBS: (*) As frutas ficam condicionadas à safra.

11.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES					
CARNES		TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
				SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBREXOA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA	4	-
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE	2	-
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS	-	1
4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	-	1
5	SUÍNO	COPA	ASSADO/FRITO	1	-
	LÍNGUA	LOMBO,	ENSOPADO		
		CARRÉ,	ENSOPADO/ FRITO		
			ENSOPADO/ FRITO		
6	CARNE SECA	-	ENSOPADO	-	1
7	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

VARIAÇÃO		
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS	
1	SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA
2	SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS
3	MASSAS	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA

	ARROZ	SIMPLES, INTEGRAL, A LA GREGA, RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC
5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA
6	MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
7	OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO
8	SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS SORVETE
9	REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRIALIZADOS, CONTENDO A POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL A CRITÉRIO DO SND (DEPENDENDO DA FRUTA)

NO PREPARO DE GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES SERÃO UTILIZADOS:			
10	CONDIMENTOS E OUTROS	- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE	5G
		- ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE	Q.S (**)
		- CEBOLA	Q.S
		- TOMATE	Q.S
		- VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO	Q.S
		- PIMENTÃO, SALSA, CABOLINHA E OUTROS	Q.S
		- ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA)	Q.S
		- AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO	Q.S
		- ERVAS SECAS OU FRESCAS	Q.S

OBS 1: (*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.

OBS 3: Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do SND.

11.3 – DIETAS BÁSICAS

11.3.1- PACIENTES

OBS: Todas as dietas abaixo relacionadas que se referem ao item leite de vaca deverão ser do tipo embalagem tetra pack ou em pó.

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMILÍQUIDA (*)

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES

b) GRANDES PREPARAÇÕES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
			600	70	400	340
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO	G	45	-	20/30	20/30
	- OU TORRADA	G	40	-	40	40

	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	- OU BOLO	G	-	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15g)	-	1(15g)	1
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

OBS 1: (*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante. **OBS 3:** Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, contratante sem ônus.

OBS 5: (**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa. **OBS 6:** (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			950/1025	850/1000
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B OU C (*)	G	80/120/120	80/120/120
	- MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS	G	250	250
II	- CERAL E/ OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO	G	120	120
V	- OVO	UND	2	2
	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
VI	- OU POLENTA	G	100	100
	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC)	G	40/80	40/80
VII	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VIII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Vegetais: ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g. **OBS 4:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão

sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

11.3.2 - PACIENTES INFANTIS:

A) LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas conforme previsto no ANEXO I-E;

DO FORNECIMENTO DE FÓRMULAS INFANTIS NO LACTÁRIO		
ITEM		QUANTIDADE
1	GARRAFA DE ÁGUA MINERAL	1,5 L

- B) Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente.
- C) As dietas infantis deverão ter o custo unitário fixo de 80% da Adulta correspondente.

11.4 - DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

11.4.1- **DIETA HIPOGLICÍDICA PADRÃO:** 1800 KCAL/DIA (*)
CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (**)

- a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	-	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	-
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50 - 40 45/70	-
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-		40
	- OU TORRADA OU BOLO DIET	G	45/70	-		-
	- OU FARINHA (PARA MINGAU)	G	20/25	-	20/25	20/25
	+ BISCOITO C/ OU S/ SAL				20/25	
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

- OBS 1:** (*) O valor calórico da dieta poderá ser alterado (o acréscimo ou redução de alimentos bem como adição de edulcorantes não implicarão, neste caso, em alteração de preço). Percentual glicídico em torno de 49%. **Obs 2:** Fornecer adoçante em sachê ao paciente.
- OBS 3:** (**) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.
- OBS 4:** O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante. **OBS 5:** O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 6: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca. Sem ônus.

OBS 7: (*)** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 8: (*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 9: (**)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 10: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementandose a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)</u>			
	- SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
III	<u>ARROZ:</u>	G	-	-
	- OU MASSAS	G	200	200
	- OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	<u>GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)</u> - LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	150	150
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU SORVETE IETÉTICOS	G	60	60
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g , melão- 250g. **OBS 4: A** quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

11.4.2- DIETA HIPOPROTEICA

PADRÃO APROXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (*) / DIA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (**)

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)	Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
	360	70	290	205

Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE VACA	ML UND	150	-	150	-
	- OU IOGURTE		1 (200ml)	-	1 (200ml)	-
II	- CHÁ 10%	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	50	-	50	50
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	40
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1 (15G)	-	1 (15G)	-
V	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
VI	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-
VII	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-

OBS 1: (*) A quantidade de proteína/dia da dieta de restrição pode ser alterada, não implicando nesse caso em alteração de preço.

OBS 2: (**) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 3: A leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante. **OBS 4:** Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 5: O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 6:(***) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 7:(***) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 8: (****) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 9: Os alimentos dos grupos I, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	- ARROZ		200	200
	- OU MACARRÃO	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA	G	80/120	80/120
	- OU OVO	UND	1	1
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS B (*)	G	100	100
	- OU FARINHAS	G	50	50
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES CASEIROS	G	80	80
	- CREME DE LEITE	G	15	x
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera-

150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g. **OBS 4:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

11.4.3 - DIETA ISENTA DE LACTOSE

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (*)

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			285	70	285	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	150	-	150	150
II	- PÃO - OU BISCOITO OU TORRADA	G	50	-	50	-
		G	45/40	-	45/40	45/40
III	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ	ML	50	-	50	50
V	- QUEIJO (C/ OU S/ SAL) DE SOJA (TOFU)	G	30	-	30	-
	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
VI	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
VII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

OBS 1: (*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 3: ()** O item III na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 4: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 5: (*)** Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja-

150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 6: Os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite (deslactosado), farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A (SALADAS) (*)	G	80	80/150
II	CEREAL: - ARROZ	G	200	200
	- OU MACARRÃO	G	200	200
III	CARNES: - BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
IV	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C (*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150

VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS EM GERAL(**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE - LACTOSE	G	100	100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão - 250g. **OBS 4:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

11.4.4 - DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI- LÍQUIDA (*)

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE COMUM	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	50	-	50	-
III	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
	- BOLO	G	-	-	80	-
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1(10G)
	- OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

OBS 1: (*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante. **OBS 3:** Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 5: ()** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*) LEGUMINOSAS EM:	G G	100 100	100 100
	- SALADAS			
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	CEREAL:			
	- MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: O sal adicional necessário deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 1 g cada.

OBS 2: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 3: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 4: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g. **OBS 5:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

11.4.5 - DIETA HIPOLIPÍDICA CONSISTÊNCIA:

NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (*)

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200

	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA - OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE DESNATADO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA	G	45	-	45	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURAS)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

OBS 1: (*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas preparações alimentares serão de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 5: ()** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			890/965	790/840
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, (*) E LEGUMINOSAS EM SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	<u>CEREAL:</u>			
	- MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100

VI	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	UND G	1 EQ (***) 80	1 EQ (***) 80
	- OU GELATINA	G	100	100
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1
VIII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200

OBS 1: (*) Os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (*)** Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja-

150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão-

250g

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

11.4.6- DIETA LÍQUIDA.

PADRÃO: 1200 CAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

A) PEQUENAS EFEIÇÕES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES	Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	300	150	300	300
- CHÁ OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML) - OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200ML) - OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200ML) - OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200ML) - OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML) - + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML) - + ÁGUA MINERAL (200ML)				

OBS 1: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante. **OBS 2:** Substituir o item i pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 3: (*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4: (*) As frutas ficam condicionadas à safra.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES	Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)	350	350
I) PORÇÃO DE 300ML - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO - OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA - OU CALDO DE FEIJÃO		
II) - GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) - OU GELATINA (80G)		
- OU SORVETE (60G) - OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G) - OU PUDINS (80G)		
III) PORÇÃO DE 200ML - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA		

11.4.7- DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

- a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

11.4.8- DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

- a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

11.4.9- DIETAS PARA TRATAMENTO QUIMIOTERAPICO (QT):

As dietas QT serão compostas a partir das dietas básicas e com produtos em embalagem individual nas pequenas preparações alimentares. É proibido o fornecimento de alimentos crus.

- a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

OBS 1: Poderá ser utilizado a cargo do SND da contratante polpa de fruta industrializada pasteurizada.

12 - DA METODOLOGIA APLICADA PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS:

Tendo em vista a metodologia de contratação aplicada até o momento em nossos atuais contratos, onde a proposta para formação de preços o qual origina o valor mensal do contrato deve ser elaborada através dos custos unitários por refeição multiplicado pelas estimativas mensais de refeições, englobando todo o previsto para prestação do serviço conforme o Termo de Referência, quais sejam: custo fixo que trata do pessoal mínimo necessário para execução do serviço in loco conforme quantitativo solicitado por cada Unidade, e custos variáveis, quais sejam: insumos gerais (gêneros alimentícios, utensílios, descartáveis, etc), possíveis manutenções, equipamentos e mobiliários necessários a execução do serviço. A partir disto, após contratado, o faturamento do serviço é realizado de acordo com o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas no mês de vigência, devendo se manter todo o custo fixo independente do quantitativo consumido.

Diante disto, cumpre informar que este formato de contratação tem gerado dificuldade na manutenção de nossos serviços de forma adequada, uma vez que há oscilações de consumo de refeições durante toda a vigência contratual impactando diretamente nos custos fixos da contratada, fazendo com que as empresas apresentem dificuldade na manutenção do pessoal mínimo a execução do serviço in loco sem que possam ser alterados seus quantitativos, uma vez que, são essenciais para manter a rotina das Unidades a contento.

Deste modo, optou-se no presente Termo de Referência pela divisão dos custos fixos e variáveis para fins de pagamento referente a execução do contrato, onde os custos variáveis deverão estar embutidos no custo unitário das refeições quando da sua formação de preços, sendo faturado somente o quantitativo de refeições efetivamente fornecidos e o custo fixo será pago independente do variado.

13- DAS ESTIMATIVAS APRESENTADAS PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS – ANEXO I e ANEXO III-A:**13.1-Das estimativas de preparações alimentares (refeições):**

13.1.1- Foram realizadas através das informações enviadas pela Unidade, onde a mesma não possuía o histórico de consumo aberto por tipo de dieta.

Ressaltamos que a formação de preços deverá ser realizada conforme anexo IVC de acordo com as informações obtidas pela Unidade, porém a empresa arrematante deverá apresentar o faturamento mensal conforme exigido no anexo I-B 2;

13.1.2 – Para formação de preços a fim de compor o serviço, o custo unitário das refeições deverá englobar todos os custos da contratada, **exceto o de pessoal mínimo necessário a execução do serviço.**

Desta forma deverá ser apresentado o custo unitário por refeições multiplicado pela estimativa mensal apresentada por Unidade, conforme ANEXO IV-A;

13.1.3 – As refeições infantis terão o custo fixo de 80% do valor da refeição Adulto correspondente.

13.1.4 – Ratificamos que só será faturada as refeições efetivamente solicitadas pela Unidades no mês de vigência;

13.2 – Das alimentações complementares e Fórmulas Infantis:

13.2.1- Visto que não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados ao ANEXO IV-B e C por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos. Esclarecemos que será utilizado como parâmetro a porcentagem de 10% do valor apresentado ao total do valor de refeições estimadas, do ANEXO IV-A para Alimentações Complementares e Fórmulas Infantis;

13.2.2 - Tais valores originados deverão ser somados, totalizando o valor final mensal do custo;

13.2.3 - Tais valores flutuarão de acordo com a necessidade de consumo da Unidade, ou seja, só será faturado o que for efetivamente fornecido, tendo como teto máximo o valor previsto no contrato;

13.2.4 – Os itens que constam nas tabelas são para uso EXCLUSIVO de pacientes.

13.3 – Do pessoal mínimo necessário a execução do serviço:

13.3.1- Deverá ser mantido o quantitativo dimensionado conforme ANEXO I-E durante toda vigência contratual, sendo faturado em valor fixo adicionado a planilha de faturamento conforme formação de preços a fim de compor o valor final da nota de serviço.

13.3.2 – Em caso de falta do posto de serviço sem a devida reposição conforme item 5.4.1, será aplicada a glosa referente ao dia do colaborador sem substituição.

14 - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

O pagamento da (s) Nota (s) Fiscais/Fatura, só será efetuado mediante assinatura na frente de cada Fatura e preenchimento/assinatura do relatório de avaliação de desempenho mensal pelo responsável pela fiscalização do contrato na unidade de saúde e apresentação das documentações descritas abaixo.

14.1 - Das documentações pertinentes a CONTRATADA para a Fundação Saúde (setor de Nutrição):

Deverá entregar a Nota Fiscal física atestada pelo Fiscal de Contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo das Unidades Hospitalares (com ID) na sede desta Fundação Saúde, conforme orientação deste setor de Nutrição/ Gerência de Serviços, junto a ela deverá apresentar mensalmente via mídia digital (CD ou Pen driver), em arquivos devidamente separados:

Os documentos deverão vir em pastas, por Unidade, documentos compilados por assunto e em ordem alfabética.

- Faturamento aberto dos quantitativos e seus custos unitários, devidamente calculados de refeições, preparações alimentares e fórmulas Infantis, apresentando abaixo planilha conforme ANEXO IV-A, do que foi efetivamente fornecido;

- Relação de Efetivo;

- Relação de Admitidos e Desligados no mês vigente;

- ASO dos funcionários em caso de admissão ou desligamento;

- Contrato de Trabalho ou Rescisório e Cópia da CTPS, quando da entrada e/ou saída de colaborador.

(*) Inclusive no primeiro e último mês de vigência contratual;

- Folha de Ponto e atestado em caso de falta;

- Folha de Pagamento de Salário e/ou contracheque assinado;

- Comprovante de pagamento de Salário;

- Comprovante de Pagamento de Vale Transporte e não optante Vale Transporte;

- Comprovante de Pagamento Auxílio-alimentação ou Cesta Básica;

- Guia e Comprovante de Recolhimento FGTS;

- Guia e Comprovante de Recolhimento GPS;

- Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

- Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;

- Relatório GEFIP ; □ Relatório SEFIP ;

14.2 - Das documentações pertinentes a CONTRATADA para a Unidade (Fiscal do Contrato):

- Nota fiscal legível;

- Faturamento aberto dos quantitativos e seus custos unitários, devidamente calculados de refeições, preparações alimentares e fórmulas Infantis, apresentando abaixo planilha conforme ANEXO IV-A, do que foi efetivamente fornecido;

- Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos;

- Planilha de Controle de Temperatura dos Alimentos;

- Relatório de Treinamentos de Funcionários;
- Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das refeições (Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo; ☐ Análises Microbiológicas:
- Alimentos;
- Utensílios;
- Superfície;
- Mão de manipuladores;
- Comprovantes de dedetização/ desratização e Laudo de potabilidade da água da cozinha central;

(*) Na falta de quaisquer documentações acima, a contratada deverá apresentar declaração justificando para análise e deliberação;

14.3 – Das documentações pertinentes ao FISCAL DA UNIDADE para a Fundação Saúde (setor de Nutrição):

O serviço de Nutrição da Fundação Saúde, é responsável pelo acompanhamento da prestação de serviço e deverá receber uma cópia de cada Relatório de Avaliação e da Nota Fiscal com suas respectivas planilhas e mapa com a frequência diária de comensais de acordo com o controle da unidade.

A Unidade deverá **encaminhar via sistema SEI** para o setor de Nutrição desta Fundação Saúde, na ordem abaixo os seguintes documentos para abertura do pagamento das Notas Fiscais:

- Nota fiscal com dois atestos e ID (fiscal da Unidade e Direção) e data na frente da nota, em caneta azul;
- Faturamento de refeições efetivamente fornecidas no mês; ☐ ANEXO II deste Termo de Referência, que trata de:
- Relatório de Acordo de Níveis de Serviços devidamente preenchido e assinado;
- Planilhas de Descontos com assinatura da contratada dando ciência;
- Relatório de anuência da contratada em caso de notificações;
- Relatório de Liberação de Refeições;
- Relatório de Faltas de Funcionários;
- Relatório de Alimentação Complementares e Fórmulas Infantis fornecidos; (*) Em caso de não utilização de qualquer relatório acima no mês, o mesmo deverá vir escrito “não se aplica” ou traçado na diagonal (zerado) e devidamente assinado;
- Laudo de Potabilidade da Água (devendo ser atualizado a cada 6 meses);
- Comprovante de dedetização e desratização da Unidade;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Alimentos;
- Relatório de Treinamentos de Funcionários; ☐ Análises Microbiológicas:
- Alimentos;
- Utensílios;
- Superfície;
- Mão de manipuladores;

14.4 – Do faturamento

A nota do serviço deverá ser apenas uma composta da quantidade de serviços de refeições fornecidas, fórmulas infantis e alimentação complementares de acordo com o que for efetivamente fornecido, **somado ao custo fixo de pessoal mínimo necessário a execução do serviço.**

O faturamento será mensal, incidindo sobre as quantidades, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas, respeitando o critério a seguir estabelecido pela Resolução SES/RJ N° 521 DE 17 de janeiro de 2013.

CLIENTELA	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE PREPARAÇÃO OU DIETA
COLABORADORES PLANTONISTAS 12H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	2 PREPARAÇÕES (UMA GRANDE E UMA PEQUENA); • DESJEJUM/ ALMOÇO Ou • MERENDA/ JANTAR

COLABORADORES PLANTONISTAS 24H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): • DESJEJUM • ALMOÇO • MERENDA • JANTAR
COLABORADORES DIARISTAS	POR UNIDADE DE GRANDE PREPARAÇÃO	1 PREPARAÇÃO: GRANDE □ ALMOÇO ou JANTAR
LOTADOS NA SEDE PRESTANDO SERVIÇO NAS UNIDADES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO DE ACORDO COM O HORÁRIO QUE ESTIVER PRESTANDO SERVIÇO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
RESIDENTES	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): • DESJEJUM • ALMOÇO • MERENDA • JANTAR
ACOMPANHANTES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS (**))	a) POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO	DIETAS BÁSICAS: NORMAL, PASTOSA, SEMILÍQUIDA, LÍQUIDA (***)
		DIETAS DE RESTRIÇÃO
		DIETAS PARA LACTENTES
		ACRÉSCIMO DAS DIETAS BÁSICAS
	b) POR UNIDADE OU FRAÇÃO DE UNIDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES, FÓRMULAS LÁCTEAS POR ALIMENTO "IN NATURA", PREPARADO OU INDUSTRIALIZADO, RESPEITANDO O	OUTRAS DIETAS
	PREÇO CORRENTE NA PRAÇA.	ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS LÁCTEAS (ESPECIFICADOS NESTE EDITAL)

(*) Para as **acompanhantes** que estão na pediatria, grávidas e/ou amamentando e de idosos deverá ser fornecida a merenda. Caso o valor da refeição não esteja previsto, deverá ser usado o valor da MERENDA de funcionários.

15 – DA LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES:

A.1 UTENSÍLIOS

- A.1.1 Bandejas lisas, Bandeira térmicas, Prato Térmico de três ou quatro divisões, de material de boa qualidade;
- A.1.2 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de boa qualidade;
- A.1.3 Copo térmico com tampa própria.
- A.1.4 Recipientes isotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes.

A.2 MATERIAL DESCARTÁVEL

- A.2.1 Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade mínima de 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;
- A.2.2 Guardanapo de papel branco de boa absorção;
- A.2.3 Embalagem plástica com tampa para sobremesa;
- A.2.4 Embalagem plástica para talheres;
- A.2.5 Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SND da unidade;
- A.2.6 Embalagem aluminizada com tampa tipo “quentinha ou marmite” ou de isopor com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;
- A.2.7 Embalagem de plástico, tipo frasco de soro, necessários para dietas por sonda;
- A.2.8 Refil para bandeja e prato térmico com três ou quatro divisões;
- A.2.9 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de boa qualidade;
- A.2.10. Canudo articulado embalado individualmente.
- A.2.11 Papel descartável para bandeja

A.3 UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO:

A.3.1 Mamadeiras completas, com capacidade de mililitros (ml) diversos, confeccionadas em plástico resistente, incolor ou transparente, ambas de boa qualidade;

A.3.2 Chucas, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, escovas de cerdas para lavagem de mamadeiras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colheres de polipropileno;

A.3.3. Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a rio;

A.3.4 Pinças de aço inoxidável;

A.3.5. Frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

A.3.6. Copos dosadores;

A.3.7. Jarras;

A.3.8. Colheres de inox;

A.3.9. Maletas termolar;

A.3.10. Potes organizadores pequenos, médios e grandes

A.3.11. Borrifadores de álcool;

A.3.12. Panela de inox 3L com tampa

B) PARA SERVIDORES:

B.1 UTENSÍLIOS:

B.1.1 Bandejas lisas de boa qualidade em cor diferente das usadas pelos pacientes;

B.1.2 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de boa qualidade;

B.1.3 Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa, em louça branca de boa qualidade;

B.1.4 Jogos americanos ou toalhas de mesa; de material adequado, de boa qualidade de acordo com critérios estabelecidos pelo SND.

B.2 MATERIAL DESCARTÁVEL

B.2.1 Copo plástico com capacidade mínima 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.2 Copo com capacidade mínima 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.3 Guardanapo de papel branco de boa absorção.

B.2.4 Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa;

B.2.5 Embalagem plástica para talheres.

C) UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE:

C.1 DE GÊNEROS:

C.1.1 Contentores plásticos transparentes com tampa de boa qualidade, para depósito de gêneros alimentícios;

C.1.2 Contentores plásticos isotérmicos de boa qualidade para transporte.

C.2 DE LIXO:

C.2.1 Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

C.2.2 Recipientes com tampas acionadas por pedal.

16 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1 - O prazo de vigência do contrato, será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por período igual e sucessivo, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, desde que presentes a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Fundação Saúde, atestadas expressamente pelo setor competente, na forma do Inciso II, art. 57 da Lei nº 8666/93.

17- DA GARANTIA DO CONTRATO

17.1 – Exigir-se-á do futuro contratado, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data da assinatura do contrato, uma garantia, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei nº 8.666/93, da ordem de 5 % (cinco por cento) do valor do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória.

A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93, a garantia deverá ser

complementada, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para que seja mantido o percentual de 05 (cinco por cento) do valor do Contrato.

Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

A garantia poderá ser dispensada, e o dispositivo suprimido, a critério e com justificativa específica da Autoridade Competente (art. 56, caput da Lei nº 8.666/93).

18- DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

18.1 – Considerando a essencialidade do serviço se manter ininterrupto, o prazo para início das atividades pode ser tanto de 24h ou conforme acordado com as atuais empresas e esta Fundação Saúde.

19- DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Para fins de comprovação de qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios. Os proponentes deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:

a.1) Índice de Liquidez Geral: somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} > \text{OU} = 1,0$$

a.2) Índice de Liquidez Corrente: somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} > \text{OU} = 1,0$$

a.3) Índice de Solvência Geral: somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Solvência Geral (ISG) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{ISG} = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} > \text{OU} = 1,0$$

a.4) Os índices contábeis, calculados pelo proponente para fins de atendimento do dispositivo acima, deverão ser confirmados pelo responsável da contabilidade do proponente, que deverá apor sua assinatura no documento de cálculo e indicar, de forma destacada, seu nome e número de registro no Conselho Regional de Contabilidade.

O proponente detentor da proposta ou lance de menor preço deverá apresentar certidões negativas de falências e recuperação judicial e extrajudicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o proponente não for sediado na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.

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

20 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

20.1- A prestação dos serviços será realizada pelo regime misto, sendo empreitada por preço global a parcela relativa à mão de obra, e empreitada por preço unitário para a parcela relativa ao fornecimento de refeições.

Ressalta-se que quanto às refeições, só será efetivamente pago o que for solicitado pela Unidade no mês de referência, mantendo o valor fixo de pessoal necessário a execução do serviço.

20.2- - Será declarada vencedora a empresa que apresentar o menor preço global.

Carolynne Gallindo
ID 508406-1
Setor de Nutrição/ Gerência de Serviços – Fundação Saúde

ANEXO I

INFORMAÇÕES PERTINENTES AS UNIDADES ABRANGIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I- A
ENDEREÇO DA UNIDADE

LOTES	UNIDADE	ENDEREÇO
I	HERCRUZ – Hospital Estadual Dr. Ricardo Cruz	Av. Gov. Roberto Silveira, 1585 - Centro, Nova Iguaçu - RJ, 26285-060

ANEXO I – B
HISTÓRICO DE CONSUMO E ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES

A estimativa mensal quantificada foi apresentada de acordo com a média obtida pelo histórico de consumo dos últimos 3 meses de fornecimento apresentado pela Unidade.

HISTÓRICO DE CONSUMO - HERCRUZ				
TIPO DE REFEIÇÃO	ABRIL.2023	MAIO.2023	JUNHO.2023	Média Mensal de Consumo
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Desjejum	7706	7462	7544	7570,67
Almoço	9419	9153	9245	9272,33
Merenda	5337	5131	4734	5067,33
Janta	5330	5097	5348	5258,33
Total	27792	26843	26871	27168,67
Dieta Normal	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes
Desjejum	1483	1609	1634	1575,33
Almoço	1921	2192	2180	2097,67
Lanche	1377	1644	1707	1576,00
Janta	1758	1917	1994	1889,67
Total	6539	7362	7515	7138,67
Dieta Normal	PACIENTES	PACIENTES	PACIENTES	PACIENTES
Desjejum	4913	4973	6083	5323,00
Colação	639	851	944	811,33
Almoço	4882	5104	6116	5367,33
Merenda	4869	4927	6104	5300,00
Janta	4867	5049	6132	5349,33
Ceia	4863	4903	6112	5292,67
Total	25033	25807	31491	27443,66667
Dieta Liquida	PACIENTES	PACIENTES	PACIENTES	PACIENTES
Desjejum	0	15	31	15,33
Colação	0	14	30	14,67
Almoço	0	14	31	15,00
Merenda	0	14	31	15,00
Janta	0	14	31	15,00
Ceia	0	14	31	15,00
Total	0	85	185	90
Total	59364	60097	66062	61841,00

ANEXO I-B2
FORMATO DE FATURAMENTO EXIGIDO PELA FUNDAÇÃO SAÚDE

TIPO DA REFEIÇÃO	MÊS DE CONSUMO:					
Dieta Normal	Funcionários		Custo Unitário (\$)		Custo Total (\$)	
Desjejum			R\$ -		R\$ -	
Almoço			R\$ -			
Merenda			R\$ -			
Jantar			R\$ -			
Total			(*)		R\$ -	
Dieta Normal	Acompanhantes		Custo Unitário (\$)		Custo Total (\$)	
Desjejum			R\$ -		R\$ -	
Almoço			R\$ -		R\$ -	
Merenda			R\$ -		R\$ -	
Jantar			R\$ -		R\$ -	
Total			(*)		R\$ -	
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			-		R\$ -	R\$ -
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			-		R\$ -	R\$ -
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			-		R\$ -	R\$ -
Dieta Semilíquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			-		R\$ -	R\$ -
Dieta Líquida	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$)- Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) - Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$)- Paciente ADULTO	Custo Total (\$)- Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			-		R\$ -	R\$ -
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			-		R\$ -	R\$ -
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			-		R\$ -	R\$ -
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Jantar			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			-		R\$ -	R\$ -
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Janta			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			-		R\$ -	R\$ -
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente PEDIATRIA	Custo Unitário (\$) - Paciente ADULTO	Custo Unitário (\$) Paciente PEDIATRIA - 80% da dieta Adulta	Custo Total (\$) - Paciente ADULTO	Custo Total (\$) - Paciente PEDIATRIA
Desjejum			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Colação			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Merenda			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Janta			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Ceia			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total			-		R\$ -	R\$ -
Total de Refeições Mensal					R\$ -	R\$ -
Total de Refeições Mensal A+P					R\$ -	

ANEXO I-C

QUANTITATIVO DE PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NA UNIDADE.

(*) Atenção, este é o quantitativo de PESSOAS FÍSICAS necessárias à execução do serviço;

Distribuição Pessoal	DIARISTA	12x36 Diurno	12x36 Noturno	6x1
Nutricionista - Chefe	1	0	0	0
Nutricionista - Lactarista	1	0	0	0
Nutricionista - Produção	0	4	0	0
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	2	0
Cozinheiro - Geral	1	2	0	0
Cozinheiro - Dieta	0	2	0	0
Almoxarife	1	0	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	2	0	2
Auxiliar de Cozinha	0	4	0	0
Copeiro	0	22	6	0
Copeiro Lactarista	0	2	2	0
Auxiliar de Limpeza	0	8	0	0
Administração (empresa)	1	0	0	0
Magarefe	1	0	0	0
Total por POSTO	6	46	10	2
Total de Mão de Obra		64		

(*) QTDAD = Quantidade

ANEXO I – D
PLANILHA DESCRITIVA DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- Não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados neste Anexo por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos;

- Os itens previstos para alimentações complementares serão cobrados de acordo com o custo unitário apresentado neste anexo, multiplicado pelo quantitativo de pedidos feitos do item no mês vigente; - Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 10% do valor apresentado ao ANEXO IV-C

DESCRIÇÃO	UNIDADE	(\$ VALOR UNITÁRIO)
1- Água de coco natural	Litro	
2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	
3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	
4- Água mineral industrializado galão 20 litros	Unid	
5- Balas de frutas (pç)	5 g	
6- Bebidas isotônicas	473 ml	
7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, polvilho, sequilho, waffer, etc)	50 g.	
8- Bolo industrializado	45g	
9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	
10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	
11- Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	
12.1- Abacaxi	150g	
12.2-Ameixa seca	150g	
12.3- Banana	150g	
12.4- Laranja	50g	
12.5- Maçã	150 g.	
12.6- Mamão	150 g.	
12.7- Melancia	150g.	
12.8- Melão	150g.	
12.9- Pêra	150 g.	
13- Gelatina comum	100g.	
14- Gelatina dietética	100g.	
15- Gelatina comum (80g) + creme de leite(20g)	100g.	
16- Geleia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	
17- Geleia de mocotó	80g.	
18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	

19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	
20- Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	
21- Leite com chocolate ou similar	Litro	
22- Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	
23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro)c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	
25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	
26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	
26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	
26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro.	Litro	
26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	
26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com Lmetionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K.	Litro	
26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	
27.1- Módulo de fibras solúveis	5g.	
27.2- Módulo com mix de fibras	5g.	
27.3- Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	
27.4- Módulo de glutamina	5g.	
27.5- Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	
27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	
27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	
27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	
28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	
29- Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	
30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento proteico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	
31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja.	Litro	
32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga.	Und	
33- Picolé de frutas	Und	
34- Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	
35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
36- Salada de fruta	120 g.	
37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	
38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	
39-Suco normal ou light ou soja ou soja light(diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	
40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	
41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	

ANEXO I – E
PLANILHA DESCRITIVA DE FÓRMULAS INFANTIS

- Não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados neste Anexo por diversos fatores, tais como: oscilação de leitões ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos;

- Os itens previstos para alimentações complementares serão cobrados de acordo com o custo unitário apresentado neste anexo, multiplicado pelo quantitativo de pedidos feitos do item no mês vigente; - Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 10% do valor apresentado ao ANEXO IV-C

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO (\$)
1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos .	Litro	
2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos.	Litro	
3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos .	Litro	
4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
6 - Fôr mula para lactentes, à base de soja, acrescida de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais.	Litro	
8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	Porção 5 g	
9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolisado de proteína do soro do leite, com TCM, malto-dextrina, de baixa osmolalidade e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas de soja, TCM, óleo vegetal e carboidratos de fácil digestão.	Litro	
12 - Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção.	Litro	

ANEXO II

ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO (FISCAIS DO CONTRATO DA FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO)

Fica estabelecido entre as partes Acordo de Nível de Serviços - ANS, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA

ANEXOS	APLICAÇÃO DO DESCONTO
ANEXO I-A: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO;	VALOR TOTAL DA NOTA
ANEXO I-B: FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES	TOTAL DE REFEIÇÕES INADEQUADAS
ANEXO I-C: FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME, MOBILIÁRIOS, LAUDOS DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICAS E UTENSÍLIOS;	VALOR TOTAL DA NOTA
ANEXO I-D: FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DA MÃO DE OBRA	DIAS SEM REPOSIÇÕES

ANEXO II-A RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO (CHECK LIST)

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no valor total da Nota.

Mês de competência:

Unidade:

Empresa:

LEGENDAS**S – SIM****N - NÃO****PRIORIDADES:****1 – ALTA****2 – MÉDIA****3 - BAIXA**

1ª ASSINATURA DA UNIDADE

2ª ASSINATURA DA UNIDADE

Nome:	Nome:
Cargo:	Cargo:
Matrícula/ID:	Matrícula/ID:
Tel:	Tel:
Cel:	Cel:
E-mail:	E-mail:

ASSINATURA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA

Nome:
Cargo:
CRN:
Tel:
Cel:
E-mail:

1 - CHECKLIST HIGIÊNICO SANITÁRIO

	Itens	RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
1	Os funcionários higienizam as mãos antes de iniciar as atividades						
2	Higienização de hortifrúti						
3	Utilização de toucas						
4	Funcionários realizam dupla função						
5	Há responsável técnico diariamente						
6	Os funcionários utilizam luvas descartáveis e toucas						
7	Os funcionários higienizam os utensílios utilizados na cozinha						
8	Os equipamentos estão limpos e higienizados						
9	Os uniformes se encontram limpos						
10	O descongelamento é forçado						
11	Os alimentos ficam fora da geladeira por mais de 4 horas						
12	Todos os alimentos possuem etiquetas						
13	As gavetas da geladeira / câmaras possuem alimentos misturados						
14	Estoque em temperatura adequada, limpo e não possuem alimentos misturados						
15	Coletam amostra e deixam congelada por 3 dias						
16	Os POPs estão atualizados e de fácil acesso de visualização para os funcionários						
17	O manual de boas práticas está atualizado						
18	O refeitório se encontra limpo						
19	Todas as cadeiras e mesas estão em conformidades para uso						
20	Os dispenses de álcool em gel funcionam corretamente						

21	Os dispenses de papel toalha funcionam corretamente						
TOTAL DE PONTOS							

Observações:

2- CHECKLIST COZINHA E ÁREAS							
Itens		RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
22	Forno						
23	Balcão térmico						
24	Freezers						
25	Geladeiras						
26	Chapas						
27	Luminárias						
28	Exaustor						
29	Ralos e pias						
30	Janelas						
31	Bancadas						
32	Lixeiras						
33	Área de recebimento						
34	Vestiário						
35	Estoque						
36	Alimentos estocados corretamente						
37	Palhetes estocados corretamente						
38	Climatização do ambiente						
39	Panelas						
40	Área de lavagem						
41	Chão						
TOTAL DE PONTOS							

Observações:

3- CHECKLIST MÃO DE OBRA							
Itens		RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
42	Há treinamento frequente para funcionários						
43	Os funcionários usam equipamentos de segurança (luvas para cortar carne, luvas de borracha para manusear lixo)						
44	A temperatura da cozinha ultrapassa de 25 graus célsius						
45	Todos os funcionários trabalham com os uniformes completos, sem adornos e maquiagem						
46	Os pagamentos e benefícios realizados pela empresa estão em dia						
TOTAL DE PONTOS							

Observações:

4- CHECKLIST FORNECIMENTO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES							
	Itens	RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias? (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
47	Os cardápios elaborados seguem todos os critérios estabelecidos no Projeto básico (insumos, variedades, trocas previamente avisadas e autorizadas)						
48	Aceitação das preparações alimentares servidas						
49	Número de utensílios é adequado						
50	A empresa manteve seus estoques de insumos em dia						
	TOTAL DE PONTOS						

Observações:

Valor da Nota Fiscal		
Classificação de Pontuação		Desconto (valor da nota)
Ruim (mínimo 40 pontos)		2%
Regular (25 pontos)		0,5%
Bom (26 - 50 pontos)		-
Valor da Glosa (\$)		
Valor da Nota Fiscal após a Glosa (\$)		

Quanto as documentações anexadas:

A. APRESENTADO PELA CONTRADADA:

- () Planilha de Controle de Temperatura de Preparações Alimentares
- () Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos
- () Relatório de Treinamentos de Funcionários
- () Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das preparações alimentares (Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo Análises:
- () Utensílios
- () Superfície
- () Equipamentos
- () Alimento
- () Mão de manipuladores
- () Água (alimentação transportada)

B. APRESENTADO PELA CONTRATANTE:

- () Planilha de Acordo de Níveis de Serviços
- () Relatório de Notificação
- () Relatório de Liberação de preparações alimentares
- () Relatório de Alimentações Complementares Fornecidos
- () Relatório de Fórmulas Infantis Fornecidas
- () Relatório de Faltas de Funcionários
- () Dedetização e desratização da UAN Análises:
- () Água

ANEXO II-B

FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE

PREPARAÇÕES ALIMENTARES:

(FISCAL DO CONTRATO/ FUNDAÇÃO SAÚDE)

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no quantitativo de preparações alimentares por dia acusados.

GÊNERO	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
PROTEÍNA (FALTA)	40%
PROTEÍNA (INADEQUAÇÃO DO TIPO À PREPARAÇÃO INCLUSIVE SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	20%

GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
GUARNIÇÃO	19%
ARROZ E FEIJÃO	20%
ARROZ OU FEIJÃO	10%
SALADA/ LEGUMES	5%
SOBREMESA	5%
ÁGUA	5%
REFRESCO/ SUCO	1%

GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
CAFÉ	2%
LEITE	20%
PÃO OU SIMILAR	20%
MANTEIGA E AÇÚCAR	3%
QUEIJO OU SIMILAR	30%
FRUTA	25%

ATRASO DAS DISTRIBUIÇÕES DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
ATRASO EM MAIS DE 15 MINUTOS	10%
ATRASO EM MAIS DE 30 MINUTOS	20%

PLANILHA DE APLICAÇÃO DE DESCONTO				
UNIDADE:				
MÊS:				
TIPO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR	INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA	DATA DA OCORRENCIA	QUANTIDADE DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES INADEQUADAS NA DATA APONTADA	% DE DESCONTO CONTIDA NO TR
DESJEJUM				
COLAÇÃO				
ALMOÇO				
MERENDA				
JANTAR				
CEIA				

ANEXO III-C

**FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME, MOBILIÁRIOS, ANÁLISE
MICROBIOLÓGICAS E UTENSÍLIOS;**

FALTA OU FALTA DE AÇÃO SEM JUSTIFICATIVA IGUAL OU MAIOR QUE 3 VEZES AO MÊS	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE AS INADIPLENCIAS ABAIXO
LIMPEZA	5%
MANUTENÇÃO PREDITIVA	2%
MANUTENÇÃO PREVENTIVA	3%
MANUTENÇÃO CORRETIVA	5%
UNIFORME/ EPI	2%
UTENSÍLIOS E/OU DESCARTÁVEIS	5%
MOBILIÁRIOS E/OU EQUIPAMENTOS	5%
LAUDOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	3%

PLANILHA DE APLICAÇÃO DE DESCONTO - OUTROS					
UNIDADE:					
MÊS:					
TIPO DE SERVIÇO	INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA	QUANTIDADE DE OCORRÊNCIAS NOTIFICADAS	DATAS DA OCORRENCIA	% DE DESCONTO CONTIDA NO PB	VALOR DO DESCONTO
LIMPEZA					
MANUTENÇÃO PREDITIVA					
MANUTENÇÃO PREVENTIVA					
MANUTENÇÃO CORRETIVA					
UNIFORME/EPI					
UTENSÍLIOS E/OU DESCARTÁVEIS					
MOBILIÁRIOS E/OU EQUIPAMENTOS					
LAUDOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS					

ANEXO II - D
RELATÓRIO DE ANUENCIA DA CONTRATADA EM CASO DE NOTIFICAÇÕES

Unidade:

Empresa:

Mês de competência:

DATA	OCORRÊNCIA	PRAZO ACORDADO PARA ATENDIMENTO DA INCONFORMIDADE	ANUÊNCIA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA	RATIFICO FISCAL DO CONTRATO

ANEXO II-E
FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DE PESSOAL MÍNIMO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCO

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado em cima do valor diário do cargo pela quantidade de dia de falta sem reposição.

RELATÓRIO DE FALTAS DE FUNCIONÁRIOS PARA DESCONTO POR FALTAS SEM SUBSTITUIÇÕES						
Unidade:						
Empresa:						
Mês de competência:						
DATA DA FALTA	NOME COMPLETO DO FUNCIONÁRIO	CARGO	ESCALA DO FUNCIONÁRIO	HOUVE SUBSTITUIÇÃO DO MESMO? S/N	SE SIM, NOME DO FUNCIONÁRIO QUE O SUBSTITUIU	ANUENCIA DA CONTRADA

ANEXO II- F
RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE REFEIÇÃO.

Unidade:

Empresa:

Mês de competência:

DATA	NOME	TIPO DE ALIMENTAÇÃO LIBERADA	JUSTIFICATIVA	QUEM SOLICITOU A LIBERAÇÃO	QUEM LIBEROU	ASSINATURA

ANEXO II-G
FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO ALIMENTAÇÕES E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES

Unidade:

Mês de competência:

Empresa:

Data	Nome do Paciente	Nº do Leito	Item Extra	Quantidade	Nutricionista Solicitante	ID/Matrícula	Justificativa para uso	Rubrica

Assinatura do Fiscal do Contrato:

Assinatura da Direção:

ANEXO II-H
FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS

Unidade:

Mês de competência:

Empresa:

Data	Nome do Paciente	Nº do Leito	Item Extra	Quantidade	Nutricionista Solicitante	ID/Matrícula	Justificativa para uso	Rubrica

Assinatura do Fiscal do Contrato:

Assinatura da Direção:

ANEXO III
DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA E APTIDÃO PARA A FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS

Proc SEI.: SEI-080007/013377/2023

Gerência de Serviços – Nutrição

Eu, _____, _____ (nacionalidade), _____
(estado civil), portador do CPF nº _____, representante legal da
empresa _____, inscrita sob o CNPJ nº _____, ocupante do cargo
de _____, DECLARO, sob as penas da lei, para fins de participação na dispensa epigrafada
referente ao serviços de elaboração e distribuição de preparações alimentares para a Unidade Hospitalar:
_____, que optei por:

() Realizar a visita técnica na unidade de saúde discriminadas acima, acompanhado por um representante da Fundação Saúde, tomando conhecimento das condições locais, estando apto à formulação de proposta e ao cumprimento das obrigações objeto deste TR.

() Não realizar a visita técnica na unidade de saúde discriminadas acima, porém estando apto à formulação de proposta e ao cumprimento das obrigações objeto deste TR.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 20__.

Representante da Empresa

**ANEXO IV
FORMAÇÃO DE PREÇO**

VALOR TOTAL

ITEM	VALOR POR UNIDADE	
A	TOTAL MENSAL DA PROPOSTA POR LOTE (\$)	R\$
B	TOTAL GLOBAL POR LOTE (A x 12 MESES) – (\$)	R\$

**ANEXO IV-A
ALIMENTAÇÃO COMPLETA**

DESCRIÇÃO	UNIDADE	(\$) VALOR UNITÁRIO
1- Água de coco natural	Litro	
2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	
3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	
4- Água mineral industrializado galão 20 litros	Unid	
5- Balas de frutas (pç)	5 g	
6- Bebidas isotônicas	473 ml	
7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, polvilho, sequilho, waffer, etc)	50 g.	
8- Bolo industrializado	45g	
9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	
10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	
11- Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	
12.1- Abacaxi	150g	
12.2-Ameixa seca	150g	
12.3- Banana	150g	
12.4- Laranja	50g	
12.5- Maçã	150 g.	
12.6- Mamão	150 g.	
12.7- Melancia	150g.	
12.8- Melão	150g.	
12.9- Pêra	150 g.	
13- Gelatina comum	100g.	
14- Gelatina dietética	100g.	
15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	
16- Geleia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	
17- Geleia de mocotó	80g.	
18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	
19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	
20- Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	
21- Leite com chocolate ou similar	Litro	
22- Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	
23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	
25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	

26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	
26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	
26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro.	Litro	
26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	
26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K.	Litro	
26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	
27.1- Módulo de fibras solúveis	5g.	
27.2- Módulo com mix de fibras	5g.	
27.3- Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	
27.4- Módulo de glutamina	5g.	
27.5- Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	
27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	
27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	
27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	
28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	
29- Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	
30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento proteico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	
31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja.	Litro	
32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga.	Und	
33- Picolé de frutas	Und	
34- Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	
35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
36- Salada de fruta	120 g.	
37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	
38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	
39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	
40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	
41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	

ANEXO IV - B
FORMULA INFANTIL

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO (\$)
1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos .	Litro	
2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos.	Litro	
3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos .	Litro	
4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	

6 - Fôr mula para lactentes, à base de soja, acrescidade malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais.	Litro	
8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	Porção5 g	
9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolisado de proteína do soro do leite, com TCM, malto-dextrina, de baixa osmolalidade e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas de soja, TCM, óleo vegetal e carboidratos de fácil digestão.	Litro	
12 - Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção.	Litro	

ANEXO IV - C
CUSTO UNITÁRIO E TOTAL

TIPO DA REFEIÇÃO	ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL	FORMAÇÃO DE PREÇOS (\$)	
Dieta Normal	Funcionários	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum	7571		R\$ -
Almoço	9272		R\$ -
Merenda	5067		R\$ -
Jantar	5258		R\$ -
Total	27168	R\$ -	
Dieta Normal	Acompanhantes	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum	1575		R\$ -
Almoço	2098		R\$ -
Merenda	1576		R\$ -
Jantar	1890		R\$ -
Total	7139	R\$ -	
Dieta Normal	Paciente	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum	5323		R\$ -
Colação	811		R\$ -
Almoço	5367		R\$ -
Merenda	5300		R\$ -
Jantar	5349		R\$ -
Ceia	5293		R\$ -
Total	27443	R\$ -	
Dieta Liquida	Paciente	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum	15		R\$ -
Colação	15		R\$ -
Almoço	15		R\$ -
Merenda	15		R\$ -
Jantar	15		R\$ -
Ceia	15		R\$ -
Total	90	R\$ -	
Total de Refeições Mensal	61840	R\$ -	
Alimentação Complementar (10% do Total de Refeições Mensais)			R\$ -
Fórmulas Infantis (10% do Total de Refeições Mensais)			R\$ -
Somatório Total Mensal			R\$ -

ANEXO IV - D
CUSTO PESSOAL MÍNIMO

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇOS POR POSTO		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO POR POSTO (\$)	CUSTO TOTAL POR POSTO (\$)
Nutricionista - Chefe	1		R\$ -
Nutricionista - Lactarista	1		R\$ -

Cozinheiro - Geral	1		R\$ -
Almoxarife	1		R\$ -
Administração (empresa)	1		R\$ -
Magarefe	1		R\$ -
Total	6	(*)	R\$ -
Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇOS POR POSTO		
	12x36 Diurno	CUSTO UNITÁRIO POR POSTO (\$)	CUSTO TOTAL POR POSTO (\$)
Nutricionista - Produção	4		R\$ -
Cozinheiro - Geral	2		R\$ -
Cozinheiro - Dieta	2		R\$ -
Auxiliar de Almoxarifado	2		R\$ -
Auxiliar de Cozinha	4		R\$ -
Copeiro	22		R\$ -
Copeiro Lactarista	2		R\$ -
Auxiliar de Limpeza	8		R\$ -
Total	46	(*)	R\$ -
Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇOS POR POSTO		
	12x36 Noturno	CUSTO UNITÁRIO POR POSTO (\$)	CUSTO TOTAL POR POSTO (\$)
Técnico de Nutrição e Dietética	2		R\$ -
Copeiro	6		R\$ -
Copeiro Lactarista	2		R\$ -
Total	10		R\$ -
Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇOS POR POSTO		
	6x1	CUSTO UNITÁRIO POR POSTO (\$)	CUSTO TOTAL POR POSTO (\$)
Auxiliar de Almoxarife	2		R\$ -
Total	2		R\$ -
CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA (\$)			R\$ -

ANEXO IV - E
PLANILHA ABERTA PESSOAL

Dados para composição dos custos referentes à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço	
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
3	Salário Normativo da Categoria Profissional	
4	Categoria Profissional	
5	Data base da categoria	

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base	
B	Adicional de Periculosidade	30% sobre o salário base
C	Adicional de Insalubridade	40% ou 20 % ou 10% sobre o salário base
D	Adicional Noturno	salário x 0,5833 x 0,20
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	salário x 8,33% x 1,20
G	Outros (especificar)	
Total		

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)

A	13º (décimo terceiro) Salário	8,33% sobre a remuneração total
B	Férias e Adicional de Férias	2,78% sobre a remuneração total
Total		

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	
B	Salário Educação	2,50%	
C	SAT	anexo V do Decreto 6.957/2009	
D	SESC ou SESI	1,50%	
E	SENAI - SENAC	1,00%	
F	SEBRAE	0,60%	
G	INCRA	0,20%	
H	FGTS	8,00%	
Total			

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	21 x 2 modais - (0,06 x salário base)
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	21 x valor mínimo diário - (21 x valor mínimo diário x 0,10)
C	Benefício xxx	
D	Outros (especificar)	
Total		

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	
Total		

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,33%
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,02%
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	alíquota do submódulo 2.2 sobre o valor do aviso prévio trabalhado
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%
Total		

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	8,33%
B	Ausências Legais	0,82%
C	Licença-Paternidade	0,02%
D	Ausência por acidente de trabalho	0,03%
E	Afastamento Maternidade	depende da atividade exercida
F	Outros (especificar)	
Total		

Submódulo 4.2 - Intraornada		
4.2	Intraornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso e alimentação	
Total		

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	
4.2	Intrajornada	
	Total	

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
	Total	

Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	Tributos		
	C.1. Tributos Federais (especificar)		
	C.2. Tributos Estaduais (especificar)		
	C.3. Tributos Municipais (especificar)		
	Total		

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	
	Subtotal (A + B +C+ D+E)	
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
	Valor Total por Empregado	

ANEXO IV - F
RESUMO DE COTAÇÃO

ITEM	EXPLICAÇÃO DA COTAÇÃO POR ITEM	CUSTO (\$)
Gêneros Alimentícios	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Descartáveis e Material de Limpeza	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Utensílios da Empresa	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Equipamentos e Mobiliários da Empresa	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Gás de cozinha (se for da contratada)	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Laudos de Análises Microbiológicas de Equipamentos (conforme solicitado no TR)	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Laudos de Análise Microbiológica – Utensílios (conforme solicitado no TR)	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Laudos de Análise Microbiológica – Alimento	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores (conforme solicitado no TR)	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Manutenção	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Transporte	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Total Mensal por Unidade (\$)	Valor igual ao apresentado no ANEXO IV-C	R\$ -
Alimentação Complementar	10% do Total de Refeições Mensal conforme ANEXO IV-C (faturamento variável com conforme consumo)	R\$ -
Fórmulas Infantis	10% do Total de Refeições Mensal conforme ANEXO IV-C (faturamento variável com conforme consumo)	R\$ -

Somatório Mensal de Refeições por Unidade (\$)	Valor igual ao apresentado no SOMATÓRIO FINAL DO ANEXO IV-C (faturamento variável com conforme consumo)	R\$ -
Total de Pessoal Mínimo a Execução do Serviço In Loco (\$)	Valor igual ao apresentado no ANEXO IV-D (faturamento fixo)	R\$ -
Total Mensal da Proposta por UNIDADE (\$)		R\$ -
Total Global (12 meses) por UNIDADE (\$)		R\$ -

ANEXO 2 FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS.									
FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇO Nº: 265/2023. Requisição nº. PES: 0598/2022 Processo nº SEI-080007/013377/2023						Licitação por: Pregão Eletrônico nº 265/2023 Data da Abertura: XX/XX/XXXX, às XX h e XX min Data da Disputa: XX/XX/XXXX, às XX h e XX min Local: www.compras.rj.gov.br			
A Empresa ao lado mencionada propõe fornecer a Fundação Saúde, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições estipuladas constantes do Edital nº 265/2023.									
CARIMBO DA EMPRESA									
LOTES	CÓDIGO	UNIDADE HOSPITALAR	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANTID	PREÇO COM ICMS (R\$)		PREÇO SEM ICMS (R\$)	
						Unit.	Total	Unit.	Total
1	0203.001.0009 95083	HERCRUZ	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR	SERV	01				
TOTAL:									
OBS: Todos os itens deverão estar em conformidade com as condições e especificações do Termo de Referência (Anexo 01 do Edital).									
OBSERVAÇÕES									
1ª. A PROPOSTA DE PREÇOS deverá: a) ser preenchida integralmente por processo mecânico ou eletrônico, sem emendas e rasuras; b) conter os preços em algarismos e por extenso, por unidade, já incluídas as despesas de fretes, instalação, impostos federais ou estaduais e descontos especiais; 2ª O Proponente se obrigará, mediante o envio da PROPOSTA DE PREÇOS, a cumprir os termos nela contidos. 3ª A PROPOSTA DE PREÇOS deverá ser devolvida na forma expressa no Item 10.1.2, do Edital. 4ª A licitação mediante PREGÃO ELETRÔNICO poderá ser anulada no todo, ou em parte, de conformidade com a legislação vigente.						Prazo para entrega: Conforme Termo de Referência. Validade da Proposta: 120 (cento e vinte) dias. Local da Entrega: Conforme Termo de Referência. Declaramos inteira submissão ao presente termo e legislação vigente. Em, ____ / ____ / ____ _____ Empresa Proponente			

ANEXO 03
DECLARAÇÃO PARA ATENDIMENTO
AO INCISO V, DO ART. 27, DA LEI Nº 8.666/93
(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ).

Local e data

À/Ao

Sr.(a)Pregoeiro(a)

Ref. (... Concorrência ou pregão ou edital ...) nº xx/20xx

_____(Entidade)_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) _____, neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, em conformidade com o previsto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

ENTIDADE

nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

ANEXO 04

DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE, EMPRESÁRIO INDIVIDUAL E COOPERATIVAS ENQUADRADAS

NO ART. 34, DA LEI Nº 11.488, DE 2007

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ).

Local e data

À/Ao

Sr.(a)Pregoeiro(a)

Ref. (... Concorrência ou pregão ou edital ...) nº xx/20xx

_____(Entidade)_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) _____, neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA** que é microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, cumprindo, assim, os requisitos legais para tal qualificação, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, e que não possui quaisquer dos impedimentos da referida norma, estando apta a exercer o direito de tratamento privilegiado na forma prevista pela legislação em vigor.

ENTIDADE

nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

ANEXO 05

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA PARA ATENDIMENTO AO DECRETO ESTADUAL Nº 43.150, de 24.08.11

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ).

Local e data

À/Ao

Sr.(a)Pregoeiro(a)

Ref. (... Concorrência ou pregão ou edital ...) nº xx/20xx

_____(Entidade)_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) _____, neste ato

representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente, 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 do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou qualquer pessoa;
- c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido do ÓRGÃO LICITANTE antes da abertura oficial das propostas e;
- f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

ENTIDADE

nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

ANEXO 06
DADOS CADASTRAIS

<u>DADOS DA EMPRESA</u>	
C.N.P.J.:	
Razão social:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Município:	Estado:
Cep:	
E-mail:	
Telefones:	Fax:
Inscrição Estadual:	Inscrição Municipal:
Ramo de atividade:	
<u>DADOS BANCÁRIOS</u>	
Banco nº:	Nome do banco:
Agência nº:	Nome da agência:
Conta corrente:	
Município onde se localiza a agência:	
<u>DADOS DO REPRESENTANTE</u>	
Nome do Representante Legal da empresa:	
Endereço residencial:	
Identidade:	Órgão expedidor:
C.P.F.:	Telefones:
Nacionalidade:	Naturalidade:

ANEXO 07
DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE
(EM PAPEL TIMBRADO, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

À/Ao

Sr.(a)Pregoeiro(a)

Ref. (... Concorrência ou pregão ou edital ...) nº xx/20xx

(Entidade) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o (a) Sr.(a) _____, inscrito (a) no CPF sob o nº _____, portador (a) da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que não foram aplicadas as seguintes sanções, cujos efeitos ainda vigorem:

a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);

b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);

c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93).

ENTIDADE

(Nome da entidade com assinatura do (s) seu (s) representante (s) legal (is) com firmas reconhecidas)

Nota: CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)

ANEXO 08
MODELO DE DECLARAÇÃO PARA ATENDIMENTO À LEI FEDERAL Nº 8.213/91, ART. 93

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

À

Coordenação de Contratos

(Entidade) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA**, para fins de atendimento ao art. 93, da Lei Federal 8.213/91, que dispõe, em seus quadros, do percentual de empregados beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na proporção de _____%, na medida em que atualmente conta com _____ (_____) empregados.

ENTIDADE

nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

Observação: caso possua menos de cem empregados, a declaração deverá ser apresentada na seguinte forma

(Entidade), inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA** que possui menos de 100 empregados, não se submetendo, portanto, ao regime estabelecido no art. 93, da Lei Federal 8.213/91,

ANEXO 09
MINUTA

CONTRATO nº. ____/20__.

PROCESSO - SEI-080007/013377/2023

PREGÃO ELETRÔNICO nº 265/2023

CONTRATO Nº ____/20__ DE CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO ALIMENTAÇÃO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO E A _____

A FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, fundação instituída pelo Poder Público do Estado do Rio de Janeiro e vinculada à Secretaria de Estado de Saúde, nos termos da Lei Complementar nº 118/2007, da Lei nº 5164/2007 e do Decreto 43.124/2011 e da Lei nº 6.304/2012, inscrita no CNPJ sob o nº 10.834.118/0001-79, sediada na Rua Barão de Itapagipe, 225/Bloco A/7º andar – Rio Comprido - Rio de Janeiro/RJ – Brasil – CEP: 20261-005, Rio de Janeiro – RJ, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato pela Diretora Administrativa Financeira **ALESSANDRA MONTEIRO PEREIRA**, ID funcional nº **4417781-0**, portador da carteira de identidade nº **10282948-8** **DETRAN/RJ**, inscrito no CPF sob o nº **071.223.807-77**, e a empresa _____, situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliada na Rua _____, Cidade _____, resolvem celebrar o presente **Contrato de PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**, com fundamento no processo administrativo nº **SEI-080007/013377/2023**, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações, pela Lei Estadual nº 287, de 04 de dezembro de 1.979 e Decretos nºs 3.149, de 28 de abril de 1980, e 42.301, de 12 de fevereiro de 2010, do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

O presente CONTRATO tem por objeto a **contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores e outros autorizados no Hospital Estadual Ricardo Cruz**, na forma do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

PARÁGRAFO ÚNICO – O objeto será executado segundo o regime de execução de **empreitada mista, sendo empreitada por preço global a parcela relativa à mão de obra, e empreitada por preço unitário para a parcela relativa ao fornecimento de refeições.**

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de publicação do extrato no DOERJ.

PARÁGRAFO ÚNICO – O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, II, da Lei nº 8.666/93, desde que a proposta da CONTRATADA seja mais vantajosa para o CONTRATANTE.

CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

- a) realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas neste contrato;
- b) fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir, pertinentes à execução do presente contrato;
- c) exercer a fiscalização do contrato;
- d) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.
- e) demais obrigações previstas no Termo de Referência, elencadas no item 4 e nos subitens.**

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

- a) conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da Proposta de Preços e da legislação vigente;
- b) prestar o serviço no endereço constante da Proposta Detalhe;
- c) prover os serviços ora contratados, com pessoal adequado e capacitado em todos os níveis de trabalho;
- d) iniciar e concluir os serviços nos prazos estipulados;
- e) comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- f) responder pelos serviços que executar, na forma do ato convocatório e da legislação aplicável;
- g) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens ou prestações objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do emprego ou fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;
- h) observado o disposto no artigo 68 da Lei nº 8.666/93, designar e manter preposto, no local do serviço, que deverá se reportar diretamente ao Fiscal do contrato, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica disponibilizada para os serviços;
- i) elaborar relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido ao fiscal do contrato, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;
- j) manter em estoque um mínimo de materiais, peças e componentes de reposição regular e necessários à execução do objeto do contrato;
- k) manter, durante toda a duração deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para participação na licitação;
- l) cumprir todas as obrigações e encargos sociais trabalhistas e demonstrar o seu adimplemento, na forma da CLÁUSULA OITAVA (DA RESPONSABILIDADE);
- m) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE, aos usuários ou terceiros;
- n) observar o cumprimento do quantitativo de pessoas com deficiência, estipulado pelo art. 93, da Lei Federal nº 8.213/91;
- o) na forma da Lei Estadual nº 7.258, de 2016, a empresa com 100 (cem) ou mais empregados alocados a este contrato está obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus postos de trabalho com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na seguinte proporção:

I - até 200 empregados.....	2%;
II - de 201 a 500.....	3%;
III - de 501 a 1.000.....	4%;
IV - de 1.001 em diante.....	5%.

p) Manter programa de integridade nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual n.º 7.753/2017 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública. Caso a contratada ainda não tenha programa de integridade instituído, compromete-se a implantar no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias corridos, a partir da data da celebração do presente contrato, na forma da Lei nº 7.753 de 17 de outubro de 2017.

q) demais obrigações previstas no Termo de Referência, elencadas no item 5 e nos subitens.

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de 2023, assim classificados:

FONTE: 1.899.223

PROGRAMA DE TRABALHO: 1030204612912000

NATUREZA DA DESPESA: 33903903

Nota de Empenho:

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

CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO

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

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

O contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, do cronograma de execução e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por comissão de fiscalização de contrato composta por 3 (três) membros do **CONTRATANTE**, especialmente designados pela Diretora Administrativa Financeira, conforme ato de nomeação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem ao do pagamento, na seguinte forma:

a) provisoriamente, após parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, que deverá ser elaborado no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega do serviço;

b) definitivamente, mediante parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, após decorrido o prazo de 5 (cinco) dias, para observação e vistoria, que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A comissão a que se refere o parágrafo primeiro, sob pena de responsabilidade administrativa, anotará em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.

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

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

PARÁGRAFO SEXTO – Na forma da Lei Estatual nº 7.258, de 2016, se procederá à fiscalização do regime de cotas de que trata a alínea o, da cláusula quarta, realizando a verificação no local do cumprimento da obrigação assumida no contrato.

CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE

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

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

PARÁGRAFO SEGUNDO – A **CONTRATADA** será obrigada a apresentar, mensalmente, em relação aos empregados vinculados ao contrato, prova de que:

a) está pagando as verbas salariais, incluídas as horas extras devidas e outras verbas que, em razão da percepção com habitualidade, devam integrar os salários; ou a repartição das cotas, em se tratando de cooperativas, até o quinto dia útil de cada mês seguinte ao vencimento ou na forma estabelecida no Estatuto, no último caso;

b) está em dia com o vale-transporte e o auxílio-alimentação;

c) anotou as Carteiras de Trabalho e Previdência Social; e

d) encontra-se em dia com os recolhimentos dos tributos, contribuições e encargos.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A **CONTRATADA** será obrigada a reapresentar a Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991, da comprovação de regularidade fiscal em relação aos tributos incidentes sobre a atividade objeto deste contrato e do Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), assim como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

PARÁGRAFO QUARTO – A ausência da apresentação dos documentos mencionados nos PARÁGRAFOS SEGUNDO e TERCEIRO ensejará a imediata expedição de notificação à **CONTRATADA**, assinalando o prazo de 10 (dez) dias para a cabal demonstração do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias e para a apresentação de defesa, no mesmo prazo, para eventual aplicação da penalidade de advertência, na hipótese de descumprimento total ou parcial destas obrigações no prazo assinalado.

PARÁGRAFO QUINTO – Permanecendo a inadimplência total ou parcial o contrato será rescindido.

PARÁGRAFO SEXTO - No caso do parágrafo quinto, será expedida notificação à CONTRATADA para apresentar prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, para dar início ao procedimento de rescisão contratual e de aplicação da penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 1 (um) ano.

CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento à CONTRATADA será realizado de acordo com o efetivo fornecimento, nos termos deste instrumento e na forma da lei, conforme o cronograma de execução do contrato, sendo o pagamento efetuado na conta corrente nº _____ agência nº _____ de titularidade da CONTRATADA, junto à instituição financeira contratada pelo Estado (Bradesco).

PARÁGRAFO PRIMEIRO – No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O pagamento somente será autorizado após a declaração de recebimento da execução do objeto, mediante atestação, na forma do art. 90, § 3º, da Lei nº 287/79.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A CONTRATADA deverá encaminhar a fatura para pagamento ao endereço da CONTRATANTE, sito à Rua Barão de Itapagipe, 225/Bloco A/7º andar – Rio Comprido - Rio de Janeiro/RJ – Brasil – CEP: 20261-005, acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS, bem como comprovante de atendimento aos encargos previstos no parágrafo segundo da cláusula oitava, todos relativos à mão de obra empregada no contrato

PARÁGRAFO QUARTO – Satisfeitas as obrigações previstas nos parágrafos segundo e terceiro, o prazo para pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

PARÁGRAFO QUINTO – Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelo (s) agente (s) competente (s).

PARÁGRAFO SEXTO – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

PARÁGRAFO OITAVO – Tratando-se de mão de obra alocada exclusivamente no contrato, decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data do orçamento a que essa proposta se referir, assim entendido o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta de licitação, poderá a CONTRATADA fazer jus ao reajuste do valor contratual referente aos custos decorrentes de mão de obra, se estes estiverem vinculados às datas-bases dos referidos instrumentos, aplicando-se o índice que tiver sido homologado, quando for o caso, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei nº 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei nº 10.192, de 14.02.2001.

PARÁGRAFO NONO - A anualidade dos reajustes será sempre contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

PARÁGRAFO DÉCIMO - Os reajustes serão precedidos de requerimento da CONTRATADA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo que fundamenta o reajuste.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO – É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quanto se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo, convenção coletiva ou dissídio.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO – Na ausência de lei federal, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, o reajuste contratual poderá derivar de lei estadual que fixe novo piso salarial para a categoria, nos moldes da Lei Complementar nº 103/2000.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - O preço dos demais insumos poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), que deverá retratar a variação efetiva dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei nº 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei nº 10.192, de 14.02.2001.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO – As partes convencionam que o prazo decadencial para o Contratado solicitar o pagamento do reajuste contratual, que deverá ser protocolizado na Unidade Protocoladora do órgão contratante, é de 60 (sessenta) dias, contados da publicação do índice ajustado contratualmente, sob pena de decair o seu respectivo direito de crédito, nos termos do art. 211, do Código Civil.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO – O contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS 42, de 3 de julho de 2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS 85, de 9 de julho de 2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas a, b, c, d e e, do §1º, do art. 2º da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO – Na forma da Lei Estadual nº 7.258, de 2016, caso a contratada não esteja aplicando o regime de cotas de que trata a alínea p, da cláusula quarta, suspender-se-á o pagamento devido, até que seja sanada a irregularidade apontada pelo órgão de fiscalização do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA GARANTIA

A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data da assinatura deste instrumento, comprovante de prestação de garantia da ordem de 5 % (cinco por cento) do valor do contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória. A garantia deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- b) multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;
- c) prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para que seja mantido o percentual de 05% (cinco por cento) do valor do Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – O levantamento da garantia contratual por parte da contratada, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

PARÁGRAFO QUINTO – Para a liberação da garantia, deverá ser demonstrado o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas relativas à mão de obra empregada no contrato.

PARÁGRAFO SEXTO – O CONTRATANTE poderá reter a garantia prestada, pelo prazo de até 03 (três) meses após o encerramento da vigência do contrato, liberando-a mediante a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento das verbas rescisórias devidas aos empregados vinculados ao contrato ou do reaproveitamento dos empregados em outra atividade da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do CONTRATANTE, pela inexecução total ou parcial do disposto na cláusula quarta ou das demais cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à CONTRATADA direito a indenizações de qualquer espécie.

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

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

PARÁGRAFO TERCEIRO – Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, a CONTRATANTE poderá: a) reter, a título de compensação, os créditos devidos à CONTRATADA e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente; b) cobrar da CONTRATADA multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado dos serviços não-executados e; c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

O contratado que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito as seguintes sanções:

- a) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
- b) multas previstas em edital e no contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins de aplicação das sanções mencionadas no caput são assim consideradas:

I – retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

II – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

III – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

IV – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e

V – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

a) advertência;

b) multa administrativa;

c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro;

d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

PARÁGRAFO QUARTO - Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no PARÁGRAFO TERCEIRO também deverão ser considerados para a sua fixação.

PARÁGRAFO QUINTO - A imposição das penalidades é de competência exclusiva do contratante, devendo ser aplicada pela Autoridade Competente, na forma abaixo transcrita:

a) As sanções previstas na alínea b do caput e nas alíneas a e b, do PARÁGRAFO SEGUNDO serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80.

b) As sanções previstas na alínea a do caput e na alínea c, do PARÁGRAFO SEGUNDO serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80, devendo ser submetidas à apreciação do Secretário de Estado da Pasta a que a Entidade se encontra vinculada.

c) A aplicação da sanção prevista na alínea d, do PARÁGRAFO SEGUNDO, é de competência exclusiva do Secretário de Estado da Pasta a que a Entidade se encontra vinculada.

PARÁGRAFO SEXTO - Dentre outras hipóteses, a advertência poderá ser aplicada quando o CONTRATADO não apresentar a documentação exigida nos PARÁGRAFOS SEGUNDO e TERCEIRO da CLÁUSULA OITAVA, no prazo de 10 (dez) dias da sua exigência, o que configura a mora.

PARÁGRAFO SÉTIMO - As multas administrativas, previstas na alínea b do caput e na alínea b, do PARÁGRAFO SEGUNDO:

a) corresponderão ao valor de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;

b) poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;

c) não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

d) deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;

e) nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;

f) deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o art. 87 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

PARÁGRAFO OITAVO - A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea c, do PARÁGRAFO SEGUNDO:

a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;

b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;

c) será aplicada, pelo prazo de 1 (um) ano, conjuntamente à rescisão contratual, no caso de descumprimento total ou parcial das obrigações trabalhistas e/ou previdenciárias, configurando inadimplemento, na forma dos PARÁGRAFOS QUINTO e SEXTO da CLÁUSULA OITAVA.

PARÁGRAFO NONO - A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do PARÁGRAFO SEGUNDO, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

PARÁGRAFO DÉCIMO - A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO - O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO - Se o valor das multas previstas na alínea b do caput, na alínea b, do PARÁGRAFO SEGUNDO e no PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO - A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO - Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO - A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO - A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a e b do caput e nas alíneas a, b e c, do PARÁGRAFO SEGUNDO, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do PARÁGRAFO SEGUNDO.

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO - Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

PARÁGRAFO DÉCIMO NONO - Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);

b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);

c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

PARÁGRAFO VIGÉSIMO - As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo contratante no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO PRIMEIRO - Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea a do caput e nas alíneas c e d do PARÁGRAFO SEGUNDO, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO SEGUNDO - A aplicação das sanções mencionadas no PARÁGRAFO VIGÉSIMO deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à CONTRATADA, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a CONTRATADA tenha em face da CONTRATANTE, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caso o CONTRATANTE tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a CONTRATADA ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo, em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO

Constitui cláusula essencial do presente contrato, de observância obrigatória por parte da CONTRATADA, a impossibilidade, perante a CONTRATANTE, de opor, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do serviço.

PARÁGRAFO ÚNICO – É vedada a suspensão do contrato a que se refere o art. 78, XIV, da Lei nº 8.666/93, pela CONTRATADA, sem a prévia autorização judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A CONTRATADA se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, dentro do prazo de 20 (vinte) dias, no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, correndo os encargos por conta da CONTRATANTE, e, nas hipóteses previstas na Deliberação nº. 281/2017, deverá ser encaminhado ao Tribunal de Contas do Estado, para conhecimento, nos prazos previstos na Deliberação aludida.

PARÁGRAFO ÚNICO – O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho e fundamento do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da Cidade do Rio de Janeiro, comarca da Capital, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Rio de Janeiro, em ____ de ____ de ____.

FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
ALESSANDRA MONTEIRO PEREIRA
Diretora Administrativa Financeira

CONTRATADA
IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

ANEXO 10

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

ITEM	VALOR POR UNIDADE	
A	TOTAL MENSAL DA PROPOSTA POR LOTE (\$)	R\$
B	TOTAL GLOBAL POR LOTE (A x 12 MESES) – (\$)	R\$

**ANEXO IV-A
ALIMENTAÇÃO COMPLETA**

DESCRIÇÃO	UNIDADE	(\$) VALOR UNITÁRIO
1- Água de coco natural	Litro	
2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	
3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	
4- Água mineral industrializado galão 20 litros	Unid	
5- Balas de frutas (pç)	5 g	
6- Bebidas isotônicas	473 ml	
7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, polvilho, sequilho, waffer, etc)	50 g.	
8- Bolo industrializado	45g	
9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	
10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	

11- Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	
12.1- Abacaxi	150g	
12.2-Ameixa seca	150g	
12.3- Banana	150g	
12.4- Laranja	50g	
12.5- Maça	150 g.	
12.6- Mamão	150 g.	
12.7- Melancia	150g.	
12.8- Melão	150g.	
12.9- Pêra	150 g.	
13- Gelatina comum	100g.	
14- Gelatina dietética	100g.	
15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	
16- Geleia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	
17- Geleia de mocotó	80g.	
18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	
19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	
20- Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	
21- Leite com chocolate ou similar	Litro	
22- Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	
23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	
25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	
26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	
26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	
26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro.	Litro	
26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	
26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K.	Litro	
26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	
27.1- Módulo de fibras solúveis	5g.	
27.2- Módulo com mix de fibras	5g.	
27.3- Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	
27.4- Módulo de glutamina	5g.	
27.5- Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	
27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	
27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	
27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	
28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	
29- Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	
30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento proteico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	
31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja.	Litro	
32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga.	Und	
33- Picolé de frutas	Und	
34- Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	
35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
36- Salada de fruta	120 g.	
37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	
38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	
39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	

40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	
41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	

ANEXO IV - B
FORMULA INFANTIL

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO (\$)
1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos .	Litro	
2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos.	Litro	
3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos .	Litro	
4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
6 - Fôr mula para lactentes, à base de soja, acrescida de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais.	Litro	
8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	Porção 5 g	
9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolisado de proteína do soro do leite, com TCM, malto-dextrina, de baixa osmolalidade e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas de soja, TCM, óleo vegetal e carboidratos de fácil digestão.	Litro	
12 - Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção.	Litro	

ANEXO IV - C
CUSTO UNITÁRIO E TOTAL

TIPO DA REFEIÇÃO	ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL	FORMAÇÃO DE PREÇOS (\$)	
Dieta Normal	Funcionários	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum	7571		R\$ -
Almoço	9272		R\$ -
Merenda	5067		R\$ -
Jantar	5258		R\$ -
Total	27168	R\$ -	
Dieta Normal	Acompanhantes	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum	1575		R\$ -
Almoço	2098		R\$ -
Merenda	1576		R\$ -
Jantar	1890		R\$ -
Total	7139	R\$ -	
Dieta Normal	Paciente	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum	5323		R\$ -
Colação	811		R\$ -
Almoço	5367		R\$ -
Merenda	5300		R\$ -
Jantar	5349		R\$ -
Ceia	5293		R\$ -

Total	27443	R\$ -	
Dieta Liquida	Paciente	Custo Unitário (\$)	Custo Total (\$)
Desjejum	15		R\$ -
Colação	15		R\$ -
Almoço	15		R\$ -
Merenda	15		R\$ -
Jantar	15		R\$ -
Ceia	15		R\$ -
Total	90		R\$ -
Total de Refeições Mensal	61840		R\$ -
Alimentação Complementar (10% do Total de Refeições Mensais)			R\$ -
Fórmulas Infantis (10% do Total de Refeições Mensais)			R\$ -
Somatório Total Mensal			R\$ -

**ANEXO IV - D
CUSTO PESSOAL MÍNIMO**

Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇOS POR POSTO		
	DIARISTA	CUSTO UNITÁRIO POR POSTO (\$)	CUSTO TOTAL POR POSTO (\$)
Nutricionista - Chefe	1		R\$ -
Nutricionista - Lactarista	1		R\$ -
Cozinheiro - Geral	1		R\$ -
Almoxarife	1		R\$ -
Administração (empresa)	1		R\$ -
Magarefe	1		R\$ -
Total	6	(*)	R\$ -
Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇOS POR POSTO		
	12x36 Diurno	CUSTO UNITÁRIO POR POSTO (\$)	CUSTO TOTAL POR POSTO (\$)
Nutricionista - Produção	4		R\$ -
Cozinheiro - Geral	2		R\$ -
Cozinheiro - Dieta	2		R\$ -
Auxiliar de Almoxarifado	2		R\$ -
Auxiliar de Cozinha	4		R\$ -
Copeiro	22		R\$ -
Copeiro Lactarista	2		R\$ -
Auxiliar de Limpeza	8		R\$ -
Total	46	(*)	R\$ -
Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇOS POR POSTO		
	12x36 Noturno	CUSTO UNITÁRIO POR POSTO (\$)	CUSTO TOTAL POR POSTO (\$)
Técnico de Nutrição e Dietética	2		R\$ -
Copeiro	6		R\$ -
Copeiro Lactarista	2		R\$ -
Total	10		R\$ -
Distribuição Pessoal	FORMAÇÃO DE PREÇOS POR POSTO		
	6x1	CUSTO UNITÁRIO POR POSTO (\$)	CUSTO TOTAL POR POSTO (\$)
Auxiliar de Almoxarife	2		R\$ -
Total	2		R\$ -
CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA (\$)			R\$ -

**ANEXO IV - E
PLANILHA ABERTA PESSOAL**

Dados para composição dos custos referentes à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço	
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	

3	Salário Normativo da Categoria Profissional	
4	Categoria Profissional	
5	Data base da categoria	

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base	
B	Adicional de Periculosidade	30% sobre o salário base
C	Adicional de Insalubridade	40% ou 20 % ou 10% sobre o salário base
D	Adicional Noturno	salário x 0,5833 x 0,20
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	salário x 8,33% x 1,20
G	Outros (especificar)	
	Total	

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	8,33% sobre a remuneração total
B	Férias e Adicional de Férias	2,78% sobre a remuneração total
	Total	

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	
B	Salário Educação	2,50%	
C	SAT	anexo V do Decreto 6.957/2009	
D	SESC ou SESI	1,50%	
E	SENAI - SENAC	1,00%	
F	SEBRAE	0,60%	
G	INCRA	0,20%	
H	FGTS	8,00%	
	Total		

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	21 x 2 modais - (0,06 x salário base)
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	21 x valor mínimo diário - (21 x valor mínimo diário x 0,10)
C	Benefício xxx	
D	Outros (especificar)	
	Total	

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	
	Total	

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,33%
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,02%
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	alíquota do submódulo 2.2 sobre o valor do aviso prévio trabalhado

F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%
Total		

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	8,33%
B	Ausências Legais	0,82%
C	Licença-Paternidade	0,02%
D	Ausência por acidente de trabalho	0,03%
E	Afastamento Maternidade	depende da atividade exercida
F	Outros (especificar)	
Total		

Submódulo 4.2 - Intra jornada		
4.2	Intra jornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso e alimentação	
Total		

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	
4.2	Intra jornada	
Total		

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
Total		

Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	Tributos		
	C.1. Tributos Federais (especificar)		
	C.2. Tributos Estaduais (especificar)		
	C.3. Tributos Municipais (especificar)		
Total			

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	
Subtotal (A + B +C+ D+E)		
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
Valor Total por Empregado		

ANEXO IV - F
RESUMO DE COTAÇÃO

ITEM	EXPLICAÇÃO DA COTAÇÃO POR ITEM	CUSTO (\$)
Gêneros Alimentícios	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Descartáveis e Material de Limpeza	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Utensílios da Empresa	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Equipamentos e Mobiliários da Empresa	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Gás de cozinha (se for da contratada)	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Laudos de Análises Microbiológicas de Equipamentos (conforme solicitado no TR)	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Laudos de Análise Microbiológica – Utensílios (conforme solicitado no TR)	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Laudos de Análise Microbiológica – Alimento	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores (conforme solicitado no TR)	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Manutenção	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Transporte	Valor embutido no ANEXO IV-C: Estimativa Mensal e Formação de Preços	
Total Mensal por Unidade (\$)	Valor igual ao apresentado no ANEXO IV-C	R\$ -
Alimentação Complementar	10% do Total de Refeições Mensal conforme ANEXO IV-C (faturamento variável com conforme consumo)	R\$ -
Fórmulas Infantis	10% do Total de Refeições Mensal conforme ANEXO IV-C (faturamento variável com conforme consumo)	R\$ -
Somatório Mensal de Refeições por Unidade (\$)	Valor igual ao apresentado no SOMATÓRIO FINAL DO ANEXO IV-C (faturamento variável com conforme consumo)	R\$ -
Total de Pessoal Mínimo a Execução do Serviço In Loco (\$)	Valor igual ao apresentado no ANEXO IV-D (faturamento fixo)	R\$ -
Total Mensal da Proposta por UNIDADE (\$)		R\$ -
Total Global (12 meses) por UNIDADE (\$)		R\$ -

Referência: Processo nº SEI-080007/013377/2023

SEI nº 63520904