



EDITAL			
PREGÃO ELETRÔNICO nº 117/2023		Data de abertura: 25/09/2023 às 15h no Juiz de Fora Prefeitura endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br	
Processo Administrativo nº 10.043/2023	SRP? <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	Exclusiva ME/EPP? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não	Reserva de quota ME/EPP? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
Objeto: Serviços de Nutrição e Alimentação visando o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, além de insumos para o preparo de mamadeiras.		Marca/Modelo <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não	Margem de preferência? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
Valor total estimado: R\$ 10.698.060,72 (dez milhões e seiscentos e noventa e oito mil e sessenta reais e setenta e dois centavos).		Vistoria? <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Facultativa <input type="checkbox"/> Não se aplica	Amostra/Demonstração? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
Prazo para envio da proposta/documentação: 2 (duas) horas após a convocação do pregoeiro.			
Pedidos de esclarecimento até 21/09/2023 para o endereço eletrônico https://www.portaldecompraspublicas.com.br		Impugnações até 21/09/2023 para o endereço eletrônico https://www.portaldecompraspublicas.com.br	
Documentação de habilitação (Item 10)			
Acompanhe as sessões públicas dos Pregões da Prefeitura de Juiz de Fora – MG pelo endereço www.portaldecompraspublicas.com.br , selecionando as opções Pesquisa de Processos > Objeto > Processo > Órgão > Pregões. O edital e outros anexos estão disponíveis para download no Portal de Compras Públicas e também no endereço eletrônico https://www.pjf.mg.gov.br/secretarias/cpl/editais/pregao_eletronico/outras_anos.php .			

Referência para elaboração das propostas.

ORÇAMENTO ESTIMATIVO				
Item	Descrição sintética	Quant.	Valores em Reais	
			Preço Médio Unitário	Preço Médio Total
1	Serviços de Nutrição e Alimentação visando o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, além de insumos para o preparo de mamadeiras.	01	10.698.060,72	R\$ 10.698.060,72
TOTAL			R\$ 10.698.060,72	



EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO nº 117/2023 – SS



Juiz de Fora
Prefeitura



O Município de Juiz de Fora - MG, por meio da Secretaria de Saúde, torna público que fará realizar licitação, sob a modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, modo de disputa **ABERTO**, pelo critério de julgamento **MENOR PREÇO GLOBAL** para **REGISTROS DE PREÇO** para a prestação de **Serviços de Nutrição e Alimentação visando o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, além de insumos para o preparo de mamadeiras** devidamente descritos, caracterizados e especificados no Termo de Referência, na forma da lei.

A presente licitação se rege por toda a legislação aplicável à espécie, especialmente pelas normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021**, pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006**, com as alterações promovidas pela **Lei Complementar nº 147/2014**, **Lei Municipal nº 12.211/2011**, **Decreto Municipal nº 15.903/2023**, **Decreto Municipal nº 15.857/2023** e demais legislações aplicáveis, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas disposições deste Edital e de seus Anexos, normas que as licitantes declaram conhecer e a elas se sujeitarem incondicional e irrestritamente.

A sessão pública do Pregão Eletrônico ocorrerá no dia **25/09/2023 às 15h00**, horário de Brasília – DF, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preço para a **prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação visando o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, além de insumos para o preparo de mamadeiras**, conforme as especificações constantes do Termo de Referência, **Anexo I**.

1.1.1. Os serviços a serem prestados consistem na preparação, acondicionamento, transporte, porcionamento e distribuição de refeições, dietas especiais e fórmulas infantis para pacientes (adultos e pediátricos), acompanhantes de pacientes (legalmente instituídos) e refeições para funcionários plantonistas, de acordo com as condições técnicas, metodológicas e operacionais, dispostas nas tabelas descritas no item seguinte.

1.1.2. Integra este Edital, como se nele estivesse transcrito o Termo de Referência (Anexo I), assim como todas as especificações neste contidas.

1.2. Os serviços deverão ser prestados nas seguintes unidades:

1.2.1. Hospital de Pronto Socorro (HPS): Fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar para os funcionários que trabalham em regime de plantão e fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para pacientes e acompanhantes, incluindo insumos para o preparo de mamadeiras.

1.2.2. Serviço de Urgência Psiquiátrica (SUP): Fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para pacientes.

1.2.3. Centro Odontológico de Atenção aos Pacientes de Necessidades Especiais (COAPE): Fornecimento de café da manhã, almoço e lanche da tarde para funcionários que trabalham em regime de plantão.

1.2.4. Departamento de Internação Domiciliar (DID): Fornecimento de café da manhã, almoço e lanche da tarde para funcionários que trabalham em regime de plantão.

1.2.5. Serviço de Transporte Inter Hospitalar (STIH): Fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar para funcionários que trabalham em regime de plantão.



1.2.6. Departamento da Unidade Regional Leste (DURL): Fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar para os funcionários que trabalham em regime de plantão e fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes, incluindo alimentação para lactentes e crianças (insumos para confecção de mamadeiras).

1.2.7. Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) III Casaviva, Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) Álcool e Drogas III: Fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os usuários dos CAPS e fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar para funcionários que trabalham em regime de plantão.

1.2.8. Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) Infância e Juventude e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) Leste: Fornecimento de café da manhã, almoço e lanche da tarde para os usuários do CAPS.

1.2.9. Centro de Convivência Recriar (CCR): Fornecimento de lanche da tarde para os usuários do Centro de Convivência.

1.2.10. Subsecretaria de Vigilância em Saúde (SSVS): Fornecimento de almoço e lanches para os funcionários escalados nas ações da SSVS.

1.2.11. Departamento de Regulação Internações Hospitalares (DRIH): Fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar para funcionários que trabalham em regime de plantão.

1.3. Do comodato:

1.3.1. Para o fornecimento de refeições nas unidades, a CONTRATADA deverá disponibilizar em sistema de comodato os seguintes itens:

1.3.2. Cessão de comodato de materiais:

Item	Especificação	Quantidade Mínima	Departamento
1	Utensílios: pratos de cerâmica timbrados com a logomarca da empresa e talheres em aço inoxidável embalados individualmente com guardanapo descartável, com reposição trimestral;	Em número equivalente ao número de refeições servidas	HPS
			DURL
			STIH
			DESM
2	Balcão térmico com capacidade de, no mínimo, 05 (cinco) cubas para o fornecimento das refeições dos funcionários que ficará alocado no setor	01	HPS
		01	DURL
		01	STIH
3	Balcão refrigerado com capacidade de, no mínimo, 03 (três) cubas para o fornecimento das refeições dos funcionários que ficará alocado no setor	01	HPS
		01	DURL
		01	STIH
4	Refrigerador, capacidade mínima 342 litros, sistema frostfree, prateleiras removíveis, voltagem de acordo com o local;	01	HPS
		01	DURL
		01	STIH
5	Fogão industrial central, com 04 bocas, dotado de forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação, alimentado por GLP.	01	HPS
		01	DURL
		01	STIH
6	Fornecer todos os utensílios e materiais necessários, tais		HPS



		As quantidades serão	 Juiz de Fora Prefeitura	
	como: conchas e colheres para servir as refeições dos funcionários, cubas de alumínio e garrafas térmicas com torneiras e pés para distribuição do café, leite e chá com capacidade compatível e canecos de alumínio com capacidade de 2 litros.	estabelecidas de acordo com a demanda do setor		DURL STIH DESM
7	Carrinhos de aço inoxidável, com 02 (duas) prateleiras providas de varandas de proteção, com para-choque ao redor para distribuição interna das refeições e lanches dos pacientes, nas seguintes dimensões: Altura (sem as rodas) 1,0 metro; Largura: 0,55 metro; Comprimento: 1,10 metro; Capacidade: de 60 a 70 kg (rodas e ajustes de encaixe reforçados).	04		HPS
		01		DURL
8	Carrinhos de aço inoxidável para bandejas providas de varandas de proteção, alças laterais, 2 portas frontais, com capacidade para no mínimo 20 bandejas, nas seguintes dimensões: Altura (sem as rodas): 0,86 metro; Largura: 0,59 metro; Comprimento: 1,22 metro; Capacidade: de 60 a 70 kg (rodas e ajustes de encaixe reforçados).	04		HPS
		01		DURL
9	Espregador de frutas	01		HPS
		01		DURL
10	Armários de aço de 02 portas lisas com profundidade 30cm, comprimento 80cm, altura 55cm com puxador de alumínio.	02		HPS
		01		DURL
		01		STIH
11	Estante inox, 4 prateleiras, medindo (1,05x0,50x1,80)	01		HPS
12	Fornecimento de botijões de gás	24 unidades/ano		HPS
		24 unidades/ano		DURL
		12 unidades/ano		STIH
13	Cafeteira inox (capacidade de 20 litros)	01		HPS
14	Sanducheira (Capacidade para 4 pães)	01		HPS
15	Micro-ondas (capacidade 30 litros)	01		HPS
		01		DURL
16	Lavadora de Louças (inclui os insumos para o uso, detergente e soluções necessárias)	01		HPS
17	Passthrough para cozinha industrial aquecido, revestimento externo em aço e possui isolamento térmico, dotado de duas portas, uma de cada lado. Internamente, possui 18 pares de cantoneiras em perfil “L” para encaixe de recipientes GNs, aquecimento através de resistência à seco de 2000 KW, 220 Volts bifásico com controle termostático e lâmpada sinalizadora, apoiado sobre	01		HPS



	rodízios para facilitar a sua movimentação.		
18	Bancada de aço inox, medindo (1,40x0,63x1,02)	01	HPS
19	Lixeiras brancas com acionamento de pedal em alturas variadas conforme necessidade de cada umas das unidades	Em número equivalente ao número de refeições servidas e ao total de resíduo gerado em cada serviço	HPS DURL STIH DESM
20	Bancada inox, medindo (1,00x0,60x0,90)	02	HPS
21	Bancada de aço inox, medindo (2,00x1,00x0,91)	01	HPS

1.3.3. Considerando que a preparação das mamadeiras acontecerá nas unidades de saúde DURL e HPS; Considerando que o café também será preparado nas unidades de saúde DURL e STIH; Será necessário que seja incluso o fornecimento de botijões de gás para que as unidades realizam a preparação e/ ou que realizam a fervura dos talheres.

1.3.4. Todos os itens de comodato descritos na tabela acima, deverão ser novos.

1.3.5. Refeições e lanches para atender as ações e campanhas da SSVS:

1.3.5.1. Kit refeição por pessoa

- a) O Kit deverá ser acondicionado em saco plástico, contendo garfo, colher e faca plástica de material resistente, embalados individualmente e guardanapo de papel também embalado individualmente;
b) 01 quentinha ou marmitec – aproximadamente 700g:

Opções para refeições:

Opção 1: Arroz, farofa, filé de frango grelhado e macarrão.

Opção 2: Arroz, farofa, sobrecoxa assada, batata soute e salada acondicionada em embalagem de alumínio separadamente.

Opção 3: Arroz, Strogonoff de frango e batata palha

c) 01 suco de fruta refrigerado (sabor: uva, manga, goiaba e pêssego) – 200 ml;

d) 01 fruta higienizada e embalada individualmente (laranja, maçã ou banana).

1.3.5.2. Kit Lanche por pessoa

a) Pão francês (50g); fatias de mussarela (20g); fatias de presunto (20g);

b) 01 suco de fruta refrigerado (sabor: uva, manga, goiaba e pêssego) – 200ml;

c) 01 fruta higienizada e embalada individualmente (laranja descascada, maçã ou banana).

1.3.5.3. Kit Lanche Especial (Zona Rural) por pessoa

a) 2 unidades Pão francês (50g); fatias de mussarela (20g); fatias de presunto (20g);

b) 02 sucos de fruta refrigerado (sabor: uva, manga, goiaba e pêssego) – 200ml;

c) 01 fruta higienizada e embalada individualmente (laranja descascada, maçã ou banana);

d) 01 garrafa de água mineral de 500ml;

e) 02 sachês de Biscoito água e sal ou cream cracke;

f) Copo descartável;

g) Guardanapo (2 unidades por pessoa).

1.3.6. A CONTRATADA deverá manter o controle de temperatura, no momento do transporte e espera para a distribuição do alimento, de forma a impedir a multiplicação de células esporuladas que resistem ao



aquecimento ou de células vegetativas que tenham recontaminado o alimento. Portanto deverá ter por parte da CONTRATADA um severo controle de qualidade em todas as fases do processo de produção e transporte, seguindo Portaria CVS 15, sendo utilizado o binômio tempo/temperatura como controle para acompanhamento destas refeições.



1.4. Dos requisitos do serviço:

1.4.1. A prestação do serviço deverá atender, no mínimo, aos seguintes parâmetros:

1.4.1.1. As refeições e dietas especiais serão produzidas nas dependências da empresa Contratada, exceto em casos específicos mediante autorização da Contratante, já as fórmulas infantis e algumas preparações de dietas especiais (líquidas) serão preparadas nas dependências da Contratante, desde que acordadas entre as partes, com o fornecimento dos insumos necessários para a preparação destas refeições citadas.

1.4.1.2. As refeições deverão ser porcionadas, transportadas e distribuídas aos pacientes, acompanhantes e funcionários da PJF, localizadas nos seguintes endereços, podendo haver alterações conforme eventual necessidade de mudança de localidade:

1.4.1.2.1. DURL: Av. Brasil, 1150 – Costa Carvalho. Tel.: 3690 -7656 ou 7715 – Responsável: Marcelo Rodrigues de Freitas;

1.4.1.2.2. STIH: Rua Benjamin Constant, 1000 – Tel.: 3690-8413 – Responsável: Eduardo Lúcio do Sacramento;

1.4.1.2.3. HPS, SUP,COAPE e DID:Av.: Barão do Rio Branco, 3408 – Passos. Tel.: 3690-8111 ou 8197 ou 8117 – Responsável: Luciane de Freitas Lima;

1.4.1.2.4. CAPS CASA VIVA: Rua Antônio José Martins, 100 – Morro da Glória. Tel.: 3690-7616 ou 3690-7720 - Responsável: Samara Rocha Matos Monteiro;

1.4.1.2.5. CAPS AD: Rua Halfeld, 1400 – Centro. Tel.: 3690-8550 - Responsável: Arlene Silvana da Motta Pires;

1.4.1.2.6. CAPS IJ: Praça Dr. João Tostes, 240 – Bom Pastor. Tel.: 3690-8502 - Responsável: Elaine Alves Schuchter;

1.4.1.2.7. CAPS LESTE: Rua Silva Jardim,555 – Centro. Tel.: 3690-8604 - Responsável: Marcos Aurélio Campanha Mendel;

1.4.1.2.8. CCR: Rua Tiradentes, 75 – Santa Helena. Tel.: 3690-2019 - Responsável: Vanessa SchaeferKirchmair;

1.4.1.2.9. SSVS: Rua Antônio José Martins, nº 92 – Centro. Tel.: 3690-7554 - Responsável: José Geraldo de Castro Júnior - Mat. 28876401 - TNS - Médico Veterinário;

1.4.1.2.10. DRIH:Rua, Av. Cel. Vidal, 800 - São Dimas, Juiz de Fora - MG, 36080-262 - Tel32500386 - Responsável: Cinthia Elena Cunha de Oliveira Freitas (DRIH).

1.4.2. A empresa Contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada unidade, inclusive aquelas que funcionam diariamente (por 24 horas).



1.4.3. Os horários de preparo e distribuição das preparações lácteas, fórmulas infantis e módulos nutricionais serão conforme a necessidade do paciente e deverão obedecer rigorosamente a prescrição do médico ou nutricionista responsável.

1.4.4. Nas Unidades do contratante as refeições a serem servidas, bem como seus horários de recebimento nas unidades estão descritos na tabela a seguir:

REFEIÇÕES	HPS/ SUP/ COAPE/DID	DURL	STIH	CAPS/CCR	SSVS	DRIH
Desjejum (funcionários e pacientes)	06:00-06:30h	06:30-06:45h	06:00h	06:30h	Conforme acordado momento da solicitação dos kits lanches e refeições	06:45 h
Almoço (funcionários e pacientes)	10:30h	10:30h	10:00h	11:00h		11:00 h
Lanche da tarde (funcionários e pacientes)	13:30h	13:40h	13:15h	13:00h		13:30h
Jantar (pacientes)	16:30-16:45h	16:30-16:45h		18:00h		
Jantar (funcionários)	19:00-19:30h	19:00-19:30	18:00h	18:00h		19:00 h
Ceia (pacientes)	19:00-19:30h*	19:00-19:30		19:00h		

* Ceia: No HPS/SUP/COAPE os insumos que compõem a ceia de paciente poderão ser entregues juntamente ao jantar de pacientes.

1.4.5. Os horários das refeições poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade das unidades, mediante solicitação do Gestor do Contrato.

1.4.6. Todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área de saúde, de acordo com as referências normativas mencionadas no item 2 (dois) deste documento.

1.4.7. Todas as refeições produzidas pela empresa contratada deverão estar sob a responsabilidade técnica de profissional nutricionista da contratada, conforme determina a legislação.

1.4.8. A distribuição das dietas dos pacientes e as refeições servidas nos refeitórios das Unidades, serão supervisionadas pela Contratante, com observação da apresentação, porcionamento, temperatura, sabor, para o caso de eventual necessidade de alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

1.4.9. A Contratante se reserva no direito de realizar visita técnica às dependências da Contratada e em seus veículos de transporte de refeições, tanto na fase pré-contratual, para fins de análise e emissão de parecer técnico quanto à conformidade da proposta, quanto em momento que julgar necessário durante toda a execução contratual, não necessitando de aviso prévio. Podendo ser usado nessas ocasiões o formulário de visita, relatórios, check-lists, inclusive, se fizer necessário, a utilização de máquina fotográfica a fim assegurar a qualidade das preparações produzidas nestas, bem como as condições de veículos, equipamentos e utensílios.

1.4.10. A contratada deverá disponibilizar atendimento ágil, dinâmico e eficiente à contratante, de modo que as ocorrências e irregularidades verificadas sejam prontamente sanadas e/ou justificadas, seja em assuntos



relacionados à fiscalização e acompanhamento contratual, seja inclusive nas tomadas de decisões sobre todas as questões e procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos funcionários, bem como aos assuntos referentes ao objeto e normas constantes no Edital, Termo de Referência e anexos.



1.5. Das composições, preparações e porcionamentos:

1.5.1. Quadros de composição, preparação e porcionamento dos gêneros alimentícios por refeição (almoço e jantar) para funcionários:

1.5.1.1. Quadro exemplificativo da composição das refeições para funcionários:000000000000000

Desjejum	Almoço e Jantar	Lanche da tarde
Café puro Leite integral Pão Francês ou pão careca ou integral ou bolo* Manteiga com sal 1 fruta	Arroz polido cozido e integral tipo 1 Feijão tipo 1 01 porção de Carne (com opção de ovo) 01 porção de Guarnição 01 porções de Saladas de folhosos 01 porção de salada simples ou salada elaborada	Café puro Leite integral Pão Francês ou pão careca ou integral ou bolo Manteiga com sal

* Bolo (porção de 60 g – sessenta gramas) para funcionários, duas vezes na semana no café da manhã e da tarde em dias alternados.

1.5.1.2. A composição das refeições para funcionários observará os critérios e especificações descritos no quadro acima de acordo com os seguintes itens deste termo:

1.5.1.2.1. **Prato Principal:** 01 (uma) preparação proteica: carne, peixe, ave, ovo ou preparação proteica elaborada.

1.5.1.2.2. **Guarnição:** 01 (um) tipo (massas, farofas, suflês, verduras, legumes refogados ou outros).

1.5.1.2.3. **Acompanhamentos:** Arroz, arroz integral, feijão.

1.5.1.2.4. **Salada de folhosos:** 1 opção.

1.5.1.2.5. **Salada de vegetais A e B e frutas ou salada elaborada:** 1 opção.

1.5.1.2.5.1. **A Salada Elaborada:** (conforme opções descritas no quadro) deverá compor o cardápio pelo menos 3 vezes na semana.

1.5.1.3. Quadro de preparação e porcionamento das refeições para funcionários:

Tipo	Especificação	Preparação	Porção da preparação	Frequência Máxima
Carne bovina	Chã de Dentro ou Patinho	Estrogonofe de Carne	140g	2x mês
		Bife à Parmegiana	120g	
		Bife à Milanesa	110g	
		Bife Rolê com Bacon e Cenoura	110g	
		Bife à Fricandole	110g	



		Escalope ao Molho Madeira	110g	 	
		Bife Acebolado	110g		
	Acém ou Paleta ou Chã de Fora ou Músculo		Kibe Recheado com Carne		150g
			Bife de Palma		110g
			Almôndega(não industrializada) ao molho		110g
			Carne Moída		110g
			Bife de Panela		110g
	Lagarto Redondo		Lagarto Assado ao Molho Madeira		110g
			Lagarto Recheado com Linguiça		110g
			Lagarto Recheado com Bacon e Cenoura		110g
Aves	Peito	Filé de Frango Grelhado	110g	2x mês	
		Filé de Frango Empanado	110g		
		Supremo de Frango	110g	2x mês	
		Estrogonofe de Frango	140g		
		Fricassê de Frango	140g	1x mês	
	Sobrecoxa	Espeto de Frango Empanado	110g		
		Filé de Frango à Portuguesa	110g	1x mês	
		Medalhão de Frango	110g		
		Frango à Moda	110g		
		Frango xadrez	110g		
Sobrecoxa	Sobrecoxa Assada com Laranja	130g	2x mês		
	Sobrecoxa Assada ao Curry	130g			
	Sobrecoxa ensopada com batata	130g	1x mês		
Pescado	Merluza ou Pescada	Filé de Peixe Empanado*	90g	2x mês	
		Filé de Peixe à Dorê*	90g		
		Moqueca de Peixe	150g	1x mês	
Suíno	Lombo	Lombo Assado com Abacaxi	110g	2x mês	
		Bife de Lombo	110g		
	Pernil	Bife de Pernil	110g		
		Isca de Pernil acebolada	110g		
Preparações Mistas		Cozido Misto (45% de carne, 45% de frango e 10% lombo)	110g	1x mês	
		Espeto Misto (45% de carne, 45% de frango e 10% linguiça)	110g		
		Panqueca de Carne	150g		
		Panqueca de Frango	150g	2 x mês	
		Empadão de Frango	150g		
		Lasanha Bolonhesa + presunto e mussarela	200g		
	Feijoada	250g			



Guarnições	Espaguete ou penne à Bolonhesa	200g	  Juiz de Fora Prefeitura	
	Espaguete ao Alho e Óleo	200g		
	Penne à Primavera	200g		
	Talharim à Carbonara	200g		
	Massa ao Pesto de Manjericão	200g		1x mês
	Repolho Búlgaro	130g		1x mês
	Batata Soutê	130g		
	Batata Frita	130g		
	Batata Chips	80g		2x mês
	Batata Gratinada	130g		
	Purê de Batata	150g		
	Batata doce Corada	130g		1x mês
	Farofa Brasileira	130g		
	Farofa de Banana	130g		
	Farofa Tropical	130g		1x mês
	Virado de Couve	140g		
	Virado de Legumes	140g		
	Purê de Baroa	150g		
	Nhoque	200g		
	Polenta à Bolonhesa	150g		2x mês
	Polenta**	120g		
	Maionese	150g		1x mês
	Salpicão de Frango	150g		
	Berinjela à Parmegiana	130g		1x mês
	Berinjela à Bolonhesa	130g		
	Quibebe	140g		
	Banana Empanada	100g		
	Macarronese	200g		
	Feijão Tropeiro	150g		1x mês
	Suflé	150g		
	Couve-flor Gratinada	120g		
	Creme de Milho	120g		1x mês
	Moranga com Poró	120g		
	Escondidinho de Frango	160g		
	Escondidinho de Carne	160g		2x mês
	Pirão	160g		
	Quiabo Refogado	120g		1x mês
	Quiche de Espinafre e Alho Poró	130g		
	Pastel de Queijo	90g		
	Abobrinha refogada	120g		1x mês
Chuchu com ovos	130g			
Mandioca Ensopada	150g			
Canjiquinha	200g	2 x mês		
Inhame ensopado	160g			
Vagem com ovos	130g			



		Legumes Soutê (3 tipo)	130g	 Juiz de Fora Prefeitura	
		Maionese de Frango	150g		
		Couve refogada	60g		
		Couve-flor com cenoura cozida	130g		
		Couve-flor Gratinada	130g		
		Torta de legumes	150g		
		Creme de Espinafre	130g		
		Brócolis ao Alho	130g		
1 x mês					
Saladas	Saladas simples	Folhosos ou Mix de Folhas Verdes (mínimo 2 tipos)	40g	Diária	
		Tomate	40g	1 x semana	
		Cenoura Cozida	40g		
		Cenoura Ralada	30g		
		Beterraba ralada	30g		
		Beterraba Cozida	40g		
		Pepino	40g		
		Salada de Abacaxi	60g		
		Salada de Laranja	60g		
		Salada de Manga	60g		
	Saladas elaboradas	Salada de Grão-de-bico	70g	2x mês	
		Salada de Soja	70g		
		Salada de Feijão Branco	60g		
		Tabule	80g		
		Salada Russa	80g		
		Salada Grega	80g		
		Salada Marroquina	80g		
		Salada Caesar	80g		
		Salada Waldorf	80g		
		Salada Verão	80g		
Salada Fantasia	80g				
Vinagrete	90g				
Salada de Macarrão Parafuso	120g				
Salada Mista	80g				
Salada Americana	80g				
Salada Caprese	80g				
Salada Tropical	80g				
Salada de Berinjela Assada	80g				
Salada Mista com Repolho	80g				
Salada de Acelga com manga	70g				
Arroz	Tipo 1	Arroz Branco	200g	Diário	
		Arroz Integral	100g	1x mês	
		Arroz à Grega	200g		
		Arroz com Brócolis	200g		
		Arroz com Milho e Passas	200g		
		Arroz com Cenoura	200g		
		Arroz Carreteiro	200g		



		Arroz BiroBiro	200g	 Juiz de Fora Prefeitura	
		Arroz com Lentilha	200g		
		Arroz com Alho	200g		
		Arroz de Forno	200g		
Feijão	Tipo 1	Feijão Vermelho	150g	3 x semana	
		Feijão Preto	150g		
		Feijão Cariquinha	150g	1 x semana	
		Tutu	150g	2x mês	

* Filé de Peixe Empanado e Filé de Peixe à Dorê: serão acompanhados de $\frac{1}{4}$ de limão para cada porção de peixe. Devendo estes serem acondicionados em recipiente separado da preparação.

** Polenta: Deverá ser enviada com guarnição extra (sem custo adicional) pelo menos 2 vezes no mês, sendo esta parte do cardápio em que harmonizar com a outra guarnição (Ex: Abobrinha, quiabo, guisado, legumes verdes, etc)

1.5.2. Quadros de composição, preparações e porcionamento dos gêneros alimentícios por refeição (almoço e jantar) para pacientes:

1.5.2.1. Quadro exemplificativo da composição das refeições para os pacientes:

Dieta	Desjejum	Almoço e Jantar	Lanche	Ceia
Livre	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Francês ou Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga com sal 1 porção de fruta	Arroz polido cozido (com opção de integral) Feijão cozido 1 porção de Carne ou ovo ou prato proteico 1 porção de Guarnição 1 porção de salada (2 tipos de vegetais ou legumes)	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Francês ou Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga com sal 1 porção de fruta	Mingau de Cereal com opção de Leite (integral ou desnatado) ou chá mate Biscoito Água e Sal ou cream cracker ou Maisena ou maria
Hipossódica e Assódica	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 porção de fruta	Arroz polido cozido (com opção de integral) Feijão cozido 1 porção de Carne ou ovo ou prato proteico 1 porção de Guarnição 1 porção de salada (2 tipos de vegetais ou legumes)	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 porção de fruta	Mingau de Cereal com opção de Leite (integral ou desnatado) ou chá mate Biscoito Água e Sal ou cream cracker ou Maisena ou maria
Branda	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga com sal Fruta macia	Arroz polido "bem" cozido Feijão Batido 1 porção de Carne moída ou picada ou ovo 1 porção de Guarnição 1 porção de salada com legumes cozidos	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga com sal 1 porção de fruta macia	Mingau de Cereal



		legumes)			 de Juiz de Fora Prefeitura 
Branda e Hipossódica	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal Fruta macia	Arroz polido "bem" cozido Feijão Batido 1 porção de Carne moída ou isca de carne ou ovo 1 porção de Guarnição 1 porção de salada com Legumes Cozidos	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 fruta macia	Mingau de Cereal	
Diabetes	Café Leite integral ou desnatado Pão Francês ou opção de Pão Integral ou bolo diet ou broa diet Manteiga com sal 1 porção de Fruta	Arroz integral Feijão cozido 1 porção de Carne ou ovo ou prato proteico 1 porção Guarnição 1 porção de salada (2 tipos de vegetais ou legumes)	Café Leite integral ou desnatado Pão Francês ou opção de Pão Integral ou bolo diet ou broa diet Manteiga com sal 1 porção de fruta	Mingau de Aveia com leite desnatado ou Biscoito Água e Sal ou Torrada.	
Diabetes e Branda	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo diet ou broa diet Manteiga com sal Fruta Macia	Arroz polido "bem cozido" Feijão Batido 1 porção de Carne moída ou isca de carne ou ovo 1 porção de Guarnição vegetal cozido 2 porções de salada com Legumes Cozidos	Café Leite desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou integral ou bolo diet ou broa diet Manteiga com sal 1 Fruta Macia	Mingau de farinha de aveia leite com desnatado	
Pastosa	Mingau de Cereal com leite integral ou desnatado ou Papinha de Fruta (mamão ou Banana)	1 Sopa de Legumes batida com 1 porção de carne ou 1 porção de Creme de Legumes Feijão Batido	Vitamina de Frutas com Cereal ou mingau de cereais	Mingau de Cereal com leite integral ou desnatado	



		Papinha de Mamão ou Banana ou Abacate		 Juiz de Fora Prefeitura
Pastosa Diabetes	Mingau de aveia com leite integral ou desnatado ou Papinha de Fruta (mamão, maçã)	1 Sopa de Legumes batida com 1 porção de carne ou 1 porção de Creme de Legumes B Feijão Batido Papinha de Mamão ou Banana ou Abacate	Vitamina de Frutas com Cereal ou mingau de aveia	Mingau de Cereal com leite integral ou desnatado
Líquida pastosa ou Líquida completa	Mingau de Cereal Suco Natural espessado	Sopa de Legumes Batida com 1 porção de Carne Feijão batido 1 porção de Creme mais fino Gelatina	Vitamina de Frutas com Cereal ou suco natural espessado	Mingau de Cereal
IRC Conservador	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 porção de fruta	Arroz polido cozido (com opção de integral) ½ porção de Feijão cozido ½ porção de Carne 1 Guarnição 2 porções de Salada (2 tipos)	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 porção de fruta	Chá mate com Biscoito Maisena ou torrada ou mingau
IRC Dialítico	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa	Arroz polido cozido (com opção de integral) Feijão cozido 1 porção de Carne	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural	Mingau de Cereal com opção de Leite integral ou desnatado ou de soja Ou chá com Biscoito maisena ou



	Manteiga sem sal 1 porção de fruta	1 porção Guarnição 2 porções de Salada	Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 porção de fruta	maria  Juiz de Fora Prefeitura 
Hipolipídica	Café Leite desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Francês ou Careca ou bolo ou broa Geleia de fruta 1 porção de fruta	Arroz polido cozido (com opção de integral) Feijão cozido 1 porção de Carne 1 porção Guarnição 1 porção de salada	Café Leite desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Francês ou Careca ou bolo ou broa Geleia de fruta 1 porção de fruta	Leite desnatado com Torrada com opção de Mingau de Cereal com leite desnatado
Sem Lactose	Café, leite de Soja ou leite sem lactose Pão Francês com Geleia de Fruta ou broa ou bolo sem leite 1 porção de fruta	Arroz polido cozido (com opção de integral) Feijão cozido 1 porção de Carne 1 Guarnição 2 porções de Salada	Café, leite de Soja ou leite sem lactose Pão Francês com Geleia de Fruta ou broa ou bolo sem leite 1 porção de fruta	Leite zero lactose Biscoitos Água e Sal com opção de Mingau com Leite zero Lactose
Hipercalórica e Hiperproteica	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Francês ou Pão Careca ou broa ou bolo Manteiga com sal 1 porção de fruta	Arroz polido cozido (com opção de integral) Feijão cozido 1 porção de Carne ou ovos ou prato proteico 1 Ovo 1 porção de Guarnição 1 porção de salada (2 tipos de vegetais ou legumes)	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Francês ou Pão Careca ou broa ou bolo Manteiga com sal 1 porção de fruta	Mingau de Cereal com opção de Leite (integral ou desnatado) ou chá mate Biscoito Água e Sal ou cream cracker ou Maisena ou maria
Dieta preparo para Colonoscopia	Limonada ou Suco de fruta natural Biscoito água e sal ou maisena	Arroz bem cozido Frango desfiado Purê de batata	Limonada ou Suco de laranja ou abacaxi coado ou Suco de caju Biscoito água e sal ou maisena	Chá claro com Biscoito água e sal ou maisena.

1.5.2.2. As refeições serão preparadas e servidas conforme a prescrição dietoterápica, variando em consistência, de acordo com as patologias e necessidade individual do paciente;

1.5.2.3. As dietas deverão fornecer aproximadamente 15% (quinze por cento) a 20% (vinte por cento) de proteínas, 50% (cinquenta por cento) a 60% (sessenta por cento) de carboidratos e 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) de lipídios, conforme prescrição nutricional;

1.5.2.4. A composição e porções dos alimentos poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade nutricional e preferência do alguns pacientes sem custo adicional;

1.5.2.5. Deverá ser oferecido no desjejum as opções de café puro e/ou leite puro ou café com leite ou vitamina de fruta ou suco natural, acompanhados de pão de acordo com a necessidade do paciente ou preferências definidas pelo nutricionista;

1.5.2.6. Dependendo da(s) patologia(s) dos pacientes, poderão ser prescritas dietas com outras características (consistência e composição nutricional).

1.5.2.7. A Contratada deverá preparar refeições sem adição de sal para pacientes com restrição de sódio e hipertensos, utilizando especiarias para melhorar o sabor e aceitação; devendo ser enviado o sal em embalagem individual - sachê de 1g (um grama) para pacientes com dieta hipossódica;

1.5.2.8. O prato principal terá opção e/ou adição de ovo (cozido, omelete ou frito) para pacientes que não comem carne ou que apresentam na prescrição a dieta hiperproteica sem custo adicional; Devendo a dieta hiperproteica conter 1 porção de carne e 1 porção de ovo, ou 2 porções de carne ou 2 porções de ovos.

1.5.2.9. As saladas deverão ser compostas por 01 (um) vegetal folhoso e 02 (dois) vegetais dos grupos A e B, que equivalem a 01(uma) porção;

1.5.2.9.1. A salada da dieta branda não poderá conter vegetais folhosos, mas sim, 02 (dois) vegetais cozidos (grupos A, B e C), que equivalem a 01 (uma) porção de salada.

1.5.2.10. A Contratada deverá adotar as seguintes condutas na prestação dos serviços:

1.5.2.10.1. Adquirir alimentos na versão diet de sucos, geleias, gelatinas, para servir pacientes diabéticos e versão light para pacientes obesos. O adoçante a ser fornecido deverá ser exclusivamente à base de sucralose ou stévia;

1.5.2.10.2. Servir bolo (porção de 60g – cinquenta gramas) para pacientes e acompanhantes duas vezes por semana (sendo 1 vez no desjejum e outra no café da tarde) em substituição ao pão, com opção de bolo diet para pacientes diabéticos.

1.5.2.11. A ficha técnica das preparações deve ser padronizada de acordo com o contrato, garantindo assim a qualidade das refeições, sendo composto de pratos normais, brandos, pastosos, líquidos, pediátricos, pratos sem sal, sem gordura, sem resíduo, hiperproteicos, para diabéticos, para insuficiência renal e outros.

1.5.2.12. Quadro de preparação e porcionamento das refeições para pacientes:

Tipo	Especificação	Preparação	Porção	Frequência
Carne bovina	Chã de Dentro ou Patinho	Estrogonofê de Carne	100g	1 x mês
		Carne Moída à Primavera	100g	

		Bife de Panela	100g	
	Lagarto Redondo	Lagarto Assado ao Molho Madeira	100g	2 x mês
	Acém ou Paleta ou Chã de Fora ou Músculo	Bife de Palma	100g	2 x mês
		Almôndega (não industrializada) ao molho	100g	
		Carne Moída	110g	
		Carne Moída ao Molho	110g	1 x mês
		Isca de Boi	100g	2 x mês
		Picadinho Colorido	100g	
		Carne de Panela com Batata e Cenoura	100g	
Ave	Peito	Filé de Frango Grelhado	100g	2 x mês
		Isca de Frango	100g	
		Strogonoff de Frango	100g	1 x mês
		Frango à Moda	100g	
	Sobrecoxa	Sobrecoxa Assada com Laranja	130g	2 x mês
		Sobrecoxa Assada ao Curry	130g	
		Frango Ensopado com Batata	130g	
		Frango Assado com Alecrim e Limão	130g	1 x mês
Preparações Mistas		Panqueca de Carne	150g	1 x mês
		Panqueca de Frango	150g	
Guarnições		Espaguete à Bolonhesa	150g	2 x mês
		Espaguete ao Alho e Óleo	150g	2 x mês
		Penne à Primavera	150g	
		Massa ao Pesto de Manjeriçao	150g	1 x mês
		Repolho Búlgaro	130g	
		Batata Soutê	130g	2 x mês
		Purê de Batata	130g	
		Batata Gratinada	130g	2 x mês
		Batata Inglesa Ensopada	130g	
		Abobrinha com Ovos	130g	
		Abobrinha Refogada	100g	
		Farofa Brasileira	130g	
		Virado de Couve	130g	1 x mês
		Purê de Baroa	130g	3 x mês
		Mandioca Ensopada	130g	
		Polenta à Bolonhesa	130g	
		Polenta	100g	
		Farofa Tropical	100g	
		Berinjela à Bolonhesa	130g	1 x mês
		Quibebe	130g	2 x mês
		Couve-flor Gratinada	130g	
		Creme de Milho	130g	1 x mês
		Espinafre com Ovos	130g	
		Moranga com Poró	130g	2 x mês
		Escondidinho de Frango	130g	1 x mês
		Chuchu Colorido	130g	
		Quiabo Refogado	130g	1 x mês
		Cenoura Refogada com Cheiro Verde	130g	2 x mês
		Baroa Ensopada	130g	
		Inhame Ensopado	130g	

		Mandioca Ensopada	130g	1 x mês				
		Vagem com Ovos	130g					
		Virado de Vagem	130g					
				Legumes Soutê	130g	2 x mês		
				Legumes Gratinados	130g			
				Moranga ao Molho	130g			
				Brócolis com Cenoura	130g			
				Creme de Espinafre	130g			
				Berinjela ao Molho	130g			
				Couve-Flor com Cenoura Cozida	130g	1 x mês		
				Refogado de Vagem com Cenoura Cozida	130g			
				Repolho Refogado	130g			
						Abóbora Soutê	130g	3 x mês
						Guisado	130g	
						Abobrinha Gratinada	130g	
Torta de Legumes	130g							
Saladas		Folhas Verdes *	30g	Diária				
		Tomate	30g	1 x semana				
		Cenoura Ralada	30g					
		Cenoura Cozida	30g					
		Berinjela	40g					
				Couve-Flor	40g	1 x semana		
				Brócolis	40g			
				Vagem	40g			
				Pepino	40g			
				Baroa	40g	1 x semana		
				Batata doce cozida	40g			
				Batata cozida	50g			
				Beterraba Crua	40g			
				Beterraba Cozida	40g			
				Chuchu	40g			
				Abobrinha	40g	1 x mês		
				Repolho Verde	40g			
				Repolho Roxo	40g			
				Repolho com Cenoura	40g			
				Salada de Grão-de-bico	40g	1 x mês		
Vagem com Cenoura	40g							
Mista (2 tipos de legumes)	40g							
Salada Branda		Cenoura cozida	40g	1 x semana				
		Beterraba cozida	40g					
		Berinjela	40g					
				Couve-flor	40g	1 x semana		
				Brócolis	40g			
				Chuchu	40g			
				Abobrinha	40g	1 x semana		
				Baroa	40g			
Batata Inglesa	40g							
Arroz	Tipo 1	Arroz Branco	200g	Diário				
		Arroz Integral	200g					

		Arroz com Brócolis	200g	2x mês
		Arroz com Cenoura	200g	
		Arroz Colorido	200g	
Feijão	Tipo 1	Feijão Vermelho	150g	3 x semana
		Feijão Preto	150g	
		Feijão Cariquinha	150g	1 x semana
		Feijão Batido	150g	
Sopas		Sopa Creme de Abóbora	400g	2x mês
		Sopa Creme de Mandioquinha	400g	
		Caldo Verde	400g	
		Sopa Creme de Espinafre	400g	
		Sopa Creme de Ervilha	400g	2x mês
		Sopa Creme de Milho	400g	
		Sopa de Feijão Branco com Abóbora	400g	
		Canja	400g	2x mês
		Sopa Creme de Inhame	400g	
		Sopa Creme de Baroa	400g	
		Sopa Creme de Mandioca	400g	2x mês
		Sopa de Legumes	400g	
		Sopa de Legumes com Macarrão	400g	
		Canjiquinha	400g	2x mês
		Sopa Creme de Batata	400g	
		Sopa Creme de Baroa	400g	
		Sopa de Letrinhas	400g	
		Cremes para pastosas		Creme de Abóbora
Creme de Mandioquinha	200g			
Creme de Caldo Verde	200g			
Creme de Espinafre	200g			2x mês
Creme de Ervilha	200g			
Creme de Milho	200g			
Creme de Feijão Branco com Abóbora	200g			
Creme de Canja	200g			2x mês
Creme de Inhame	200g			
Creme de Cenoura	200g			
Creme de Mandioca	200g			
Creme de Legumes	200g			2x mês
Creme de Legumes com Macarrão	200g			
Creme de Beterraba	200g			
Creme de Couve-flor	200g			2x mês
Creme de Brócolis	200g			
Creme de Abobrinha	200g			
Creme de Lentilha	200g			
Creme de Chuchu	200g			2x mês
Creme de Moranga com Agrião	200g			
Creme de Tomate com Cenoura	200g	2x mês		
Creme de Batata Doce	200g			
Creme de Espinafre com Batata	200g	2x mês		
Frutas		Fruta (Laranja, Mexerica, Abacaxi, Melancia, Melão, Banana, Mamão, Manga, maçã e outras da estação)	1 unidade ou porção de 120g	

1.5.2.12.1. Deverá ser adicionadas às sopas, pastosas e/ou cremes para pacientes, uma porção de 90g (noventa gramas) de carne por marmitex.

1.5.2.12.2. A gramatura final do marmitex de pastosa e sopas deverá ser de pelo menos 500g após o envase.

1.5.2.12.3. Sempre que houver discordância quanto à gramatura servida no marmitex, a Contratante se reserva no direito de conferir o peso, devendo a Contratada providenciar o imediato ajuste do quantitativo.

1.5.2.12.4. A Contratada deverá disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO nas áreas e recintos em que se façam necessárias a pesagem dos alimentos e das preparações, incluindo todas as unidades que apresentarem como forma de distribuição balcão self-service.

1.5.2.12.5. Em datas festivas e feriados religiosos específicos, deverão ser preparadas refeições com características peculiares à ocasião, sem custos adicionais para a Contratante.

1.5.2.12.6. Os cardápios elaborados para desjejum, lanche e ceia dos pacientes atenderão às frequências e porções descritas na tabela do item 9.2.

1.5.2.12.7. As frutas como mamão, melão e melancia deverão ser servidas picadas e acondicionadas em copos descartáveis de 200 ml (duzentos mililitros) com tampa conforme e gramatura especificada no quadro 9.2 deste termo.

1.5.2.12.7.1. As laranjas devem ser servidas descascadas e colocadas em sacos plásticos.

1.5.2.12.8. A preparação das pequenas refeições (desjejum, lanche da tarde e ceia), como vitaminas, café, mingau e sucos, poderá ocorrer diretamente nas dependências da Contratante, desde que acordado entre ambas.

1.5.2.12.9. O suco servido aos pacientes internados deverá ser natural ou de polpas de frutas naturais pasteurizadas ou concentrados sem aditivos químicos e/ou conservantes. Para o preparo de alguns sucos como os de laranja, limão e maracujá, por exemplo, deverá ser utilizado apenas o suco da fruta.

1.5.2.12.10. O formulário de quantitativo para fornecimento de almoço deverá ser enviado até as 07:00 da manhã e as alterações do jantar até as 13 horas.

1.5.3. Dos sistemas de porcionamento e da distribuição das refeições nas unidades:

1.5.3.1. O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte e pessoal serão de responsabilidade da CONTRATADA.

1.5.3.1.1. As refeições serão preparadas nas dependências da Contratada, porcionadas e transportadas para as unidades do contratante onde serão distribuídas.

1.5.3.2. As saladas deverão ser porcionadas nas dependências da empresa Contratada e acondicionadas em embalagem individual de alumínio com tampa; os caldos de dieta pastosa, incluindo feijão também deverão ser acondicionados em marmitex pequeno separado, sendo estas identificadas por etiqueta própria contendo o tipo de dieta e a ala hospitalar, data de fabricação. As sopas e dietas pastosas, deverão ser servidas em potes de isopor térmico com tampa, na cor branca, opacos, com capacidade para 750 ml (setecentos e cinquenta mililitros).

1.5.3.2.1. Fica estabelecido os quantitativos de guardanapos de papel (2 unidades), sal em sachê (1 sachê),

azeite extravirgem (8ml), vinagre (5ml) de acordo com o número de refeições solicitadas para pacientes e acompanhantes.

1.5.3.2. A preparação das pequenas refeições (desjejum, lanche da tarde e ceia), como vitaminas, café, mingau e sucos, poderá ser preparada nas unidades do contratante, desde que acordado entre as partes.

1.5.3.2.1. As refeições (almoço e jantar) prescritas para cada paciente serão porcionadas em marmítex com 3 divisórias, tipo t 67 descartáveis, identificadas por etiqueta própria contendo o tipo de dieta e a ala hospitalar, data de fabricação.

1.5.3.3. As unidades que receberem refeições para funcionários, estas serão porcionadas em potes de isopor térmico com tampa, na cor branca, opacos, com capacidade para 750 ml (setecentos e cinquenta mililitros), com salada em embalagem separada, talheres e guardanapos.

1.5.3.4. Para o correto porcionamento das refeições dos pacientes, a Contratada deverá utilizar talheres padronizados para cada preparação.

1.5.3.5. Os talheres descartáveis a serem utilizados pelos pacientes deverão ser embalados em saco de papel descartável acompanhado de guardanapo, ambos devidamente selados. Incluindo o envio de colheres para serem utilizados para servir os pacientes que estiverem com dieta pastosa, inclusive no desjejum, lanche da tarde e ceia. Os quantitativos a serem enviados, será proporcional ao número de dietas pastosas pedidas por dia.

1.5.3.5.1. Os garfos, facas e colheres devem ser de tamanho grande, material rígido, fabricado em polietileno, leitosos de cor branca.

1.5.3.6. As refeições de pacientes serão transportadas em carros inox fechados próprios para transporte, sendo um carrinho para cada grupo de áreas assistenciais das unidades.

1.5.3.6.1. A distribuição das refeições dos funcionários será realizada nos refeitórios das Unidades da contratante.

1.5.3.7. As refeições devem ser armazenadas em cubas e disponibilizadas em balcão térmico;

1.5.3.7.1. O sistema de porcionamento e distribuição das refeições para os pacientes deverá observar as seguintes diretrizes:

1.5.3.7.1.1. Para o Desjejum, Lanche da Tarde e Ceia, os alimentos serão acondicionados em vasilhames específicos para cada tipo de preparação, devendo o café, o leite, o mingau e o suco servidos em copos descartáveis de 200 ml com tampa, incluindo colher descartável para pacientes que estiverem recebendo dieta pastosa; pães e bolos em saquinhos de papel de cor branca, próprio para alimentos e selados e datados; frutas picadas em copos descartáveis de 200 ml com tampa e colher de sobremesa descartável e frutas inteiras em saquinhos plásticos próprios para alimentos.

1.5.3.7.1.2. Os biscoitos devem ser enviados em embalagem tipo sachê, contendo 2 unidades em cada embalagem.

1.5.3.7.1.3. O paciente que não estiver em restrição dietética poderá optar por café puro, café com leite ou leite puro;

1.5.3.7.1.4. O café e o leite deverão ser acondicionados em garrafas térmicas identificadas;

1.5.3.8. A contratada deverá disponibilizar no HPS 2 atendentes em escala 12 por 36 horas (sendo 1 para cada dia). Ficando estabelecido o horário de trabalho do atendente de 10:00 as 22:00 horas, podendo estes horários serem alterados conforme necessidade do SND, de acordo com a solicitação do gestor do contrato.

1.5.3.9. Os atendentes disponibilizados para o HPS estarão legalmente vinculados à CONTRATADA. Devendo esta zelar por todos os aspectos relacionados a questões salariais e trabalhistas.

1.5.3.9.1. O atendente tem como função:

- a) Porcionar no almoço e jantar as preparações que forem necessárias.
- b) Preparo do café, suco, mamadeira, chá e leite na unidade.
- c) Higienização e lavagem das garrafas térmicas utilizadas pelo HPS.
- d) Embalamento de talheres a serem utilizados para pacientes e/ou funcionários.
- e) Aferição de temperatura de todos os alimentos recebidos incluindo marmitex.
- f) Prova de todas as preparações e solicitação de substituição em caso de necessidade.
- g) Conferência da qualidade e quantidade de alimentos e insumos recebidos.
- h) Higienização e lavagem de pratos e talheres utilizados por funcionários.
- i) Descarte das sobras dos alimentos.

1.5.3.10. Na distribuição do Almoço e do Jantar será utilizado o Sistema de Cafeteria Mista, que consiste na disposição das preparações que compõem as refeições em balcão térmico. Algumas preparações poderão ser servidas pelos próprios comensais, e outras, como o prato principal (carne ou preparação elaborada) e a guarnição quando necessário, deverão ser servidas pelo atendente disponibilizado pela contratada no caso do HPS.

1.5.3.11. Durante toda a distribuição do Almoço e Jantar de funcionários deverão ser mantidos sobre o balcão de distribuição: guardanapos de papel, sal em sachê, azeite extravirgem, molho de pimenta, vinagre e farinha de mandioca em quantidade suficiente para o número de comensais. Os quantitativos de cada item serão de acordo com o número de comensais, guardanapos de papel (2 unidades), sal em sachê (1 sachê), azeite extravirgem (8ml), molho de pimenta (3ml), vinagre (5ml) e farinha de mandioca (5g) por pessoa.

1.5.3.12. A prestação do serviço deverá atender, no mínimo, aos seguintes parâmetros:

1.5.3.12.1. O acondicionamento/envase/transporte e recepção das refeições deverá respeitar as seguintes obrigações e especificações:

1.5.3.12.1.1. Os marmitex para pacientes deverão ser devidamente acondicionados em hotbox com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente, ou seja, temperatura igual ou superior a 65° C para preparações quentes e temperatura igual ou inferior a 10° C para preparações frias;

1.5.3.12.1.2. As preparações quentes e frias, destinadas às refeições dos funcionários (almoço e jantar) do refeitório deverão ser devidamente acondicionadas em gastrônomo (cuba confeccionada em aço inox) com capacidade adequada à quantidade de refeições estimadas para cada dia, pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente (temperatura igual ou superior a 65° C para preparações quentes e temperatura igual ou inferior a 10° C para preparações frias). Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do final do preparo, temperatura e horário de início e fim do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação;

1.5.3.12.1.3. Os critérios de temperatura a serem observados são os seguintes:

- a) Balcão térmico: temperatura mínima de 80° C (oitenta graus Celsius) a 90° C (noventa graus Celsius); b) Balcão frio: temperatura máxima de 4° C (quatro graus Celsius), com tolerância até 10° C (dez graus Celsius).

1.5.3.12.1.4. As preparações deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente;

1.5.3.12.1.5. Os funcionários envolvidos no transporte das refeições e os que servirão as refeições deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados;

1.5.3.12.1.6. A recepção das refeições deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar que sofram contaminação;

1.5.3.12.1.7. Os pratos quentes deverão ser transportados em cubas inox, acondicionadas em caixas térmicas tipo HOT BOX, sem perder suas características, devendo manter a temperatura de chegada acima de 65° C. Os pratos frios (saladas) deverão ser acondicionados em caixas plásticas com fechamento hermético e mantidos sob refrigeração até o momento do consumo. Sobremesas, no caso de frutas in natura, deverão ser previamente higienizadas, sanitizadas e embaladas individualmente ou em copos descartáveis e resistentes, com tampa para o caso de frutas picadas: as laranjas devem ser previamente descascadas, cortadas e embaladas individualmente em sacos plásticos.

1.5.3.13. A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização, recebimento e controle das refeições, deverá estar de acordo com:

1.5.3.13.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

1.5.3.13.2. Manter formulários para registro de temperatura dos alimentos na saída da empresa, e na chegada das unidades de Saúde; devendo estes serem enviados mensalmente para controle da contratante.

1.5.3.13.3. Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de per capita alimentares descritas e procedimentos de segurança e higiene adequados, conforme apresentados no item 9.2 deste edital.

1.5.3.13.4. A CONTRATADA deverá fornecer também, para cada refeição de pacientes e funcionários (café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e ceia), copos descartáveis com capacidade de 200 ml, massa mínima de 2,20 gramas, resistência mínima de 0,85, com tampa, embalados em mangas invioláveis identificadas com a capacidade total, quantidade e peso mínimo de cada copo. Neles deverão estar gravados em relevo a marca ou identificação do fabricante, capacidade do copo e símbolo de identificação do material para reciclagem, conforme NBR 13230. Quanto ao aspecto visual e de segurança, devem ser observadas as determinações da NBR 14865/02. As quantidades fornecidas deverão ser de acordo com as quantidades de refeições, desjejum, lanche da tarde e ceia solicitados.

1.5.3.13.5. A CONTRATADA deverá fornecer para todas as refeições dos funcionários pratos em cerâmica, identificados com a logomarca da contratada, talheres (garfo, colher e faca) em inox em quantidade suficiente para atender à demanda do serviço.

1.5.3.14. As Garrafas Térmicas a serem utilizadas deverão possuir design compacto e funcional, sendo possível servir o líquido sem tirar a tampa; permitindo colocar gelo, com alça superior que facilite transportar o produto. Deve possuir bocal largo que facilite a entrada de líquidos no produto. Tampa tipo rosca com proteção que serve de copo; Indicado para líquidos quentes ou frios com conservação de até 06 horas, possuindo torneira de plástico com travamento para retirada do líquido; material não tóxico e reciclável e possuir pés de sustentação para elevação da garrafa e facilitar o encaixe do copo descartável no momento da distribuição das refeições.

1.5.3.15. A CONTRATADA deverá separar as garrafas ou bombonas por cor para cada item: café, leite e chá, para evitar que os produtos absorvam sabores uns dos outros. Tipo: café com gosto de leite; leite com gosto de chá e vice-versa.

1.5.4. Do padrão da alimentação:

1.5.4.1. A opção de carne variará entre: carne bovina, ave, pescado e carne suína;

1.5.4.2. O prato principal deverá contar também com opção de ovo (variando entre omelete, frito e cozido) para funcionários e pacientes que não consomem carne. Sendo que a opção do paciente, será informada no mapa de refeições emitido todas as manhãs e o de funcionários informados a cada semana conforme tabela a ser divulgada no refeitório.

1.5.4.3. O planejamento dos cardápios deverá seguir as seguintes especificações:

1.5.4.3.1. Os cardápios serão elaborados mensalmente pela Contratada que os enviará para aprovação da Contratante com prazo de 30 (trinta) dias de antecedência, devendo estar compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, considerando a promoção de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial de Saúde (OMS), além da composição nutricional proposta, cultura alimentar e segurança higiênica, com atenção aos aspectos socioambientais;

1.5.4.3.2. Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias serão elaborados cardápios variados, de acordo com a frequência estabelecida para cada alimento;

1.5.4.3.3. No planejamento dos cardápios, a Contratada deverá observar as seguintes diretrizes:

1.5.4.3.3.1. Restringir o uso de conservas e embutidos e ultraprocessados;

1.5.4.3.3.2. Priorizar carnes bovina e suína, de aves e pescados, assadas, cozidas ou grelhadas, em detrimento de preparações fritas, empanadas.

1.5.4.3.3.3. Reduzir a frequência da oferta de preparações com alta densidade calórica;

1.5.4.3.3.4. Cumprir a frequência mínima para a oferta de peixes no cardápio;

1.5.4.4. Os cardápios devem ser compostos de receitas balanceadas e padronizadas por profissional nutricionista, devendo conter tabela nutricional com os valores calóricos totais de cada refeição.

1.5.4.5. A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observando-se o cardápio previamente aprovado pela Contratante.

1.5.4.6. O cardápio deverá ser informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, de modo a não haver repetição durante o mês.

1.5.4.7. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, para a devida aprovação;

1.5.4.8. Devem ser previstos cardápios diferenciados ao(s) paciente(s) e funcionários cujo padrão alimentar sofra influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do(s) mesmo(s).

1.5.4.9. Caso solicitado a empresa deve fornecer os ingredientes que compõem a preparação, a fim de nortear possíveis pacientes e funcionários celíacos e/ou intolerantes a lactose.

1.5.4.10. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos

químicos com a finalidade de modificar as características próprias desses gêneros alimentícios.

1.5.4.11. Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferências às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

1.5.4.12. O prato preparado deverá manter-se com a mesma qualidade, apresentação e sabor da primeira à última cuba que for para o balcão de distribuição.

1.5.4.13. A apresentação das refeições nas rampas de distribuição deverá ser harmônica tornando as visualmente agradáveis, explorando o colorido dos alimentos devendo ser mantida inalterada durante todo o tempo de distribuição, ou seja, decorada, limpa e arrumada, inclusive após as necessárias reposições.

1.5.4.14. A CONTRATADA deverá zelar pela alimentação fornecida, preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições) preparada e produzida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não se amoldem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela CONTRATANTE.

1.5.4.15. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, com funções compatíveis com as atividades, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com a legislação vigente.

1.5.4.16. A CONTRATADA deverá ser a única e exclusiva responsável pela origem da matéria prima e pela qualidade dos alimentos com que serão produzidas as refeições.

1.5.4.17. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Dias dos Pais, Dias das Mães, Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festa Junina), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

1.5.4.18. A CONTRATADA deverá fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE e assinado pela Nutricionista Responsável Técnica da CONTRATADA.

1.5.4.19. Atender às solicitações de dietas especiais, mediante prescrição de médicos/nutricionistas.

1.5.4.20. A CONTRATADA deverá manter um severo controle de qualidade em todas as fases do processo de produção e transporte, seguindo a Portaria CVS 15, sendo utilizado o binômio tempo/temperatura como controle para acompanhamento destas refeições.

1.5.4.21. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

1.5.4.22. As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

1.5.4.23. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade.

1.5.4.24. Os produtos desta licitação deverão obedecer às normas técnicas estabelecidas pela Vigilância Sanitária quanto à qualidade para o consumo humano e após rigoroso exame efetuado pelo responsável pelo

recebimento indicado para tal fim, e caso estes produtos não apresentem condições para o consumo serão devolvidos ao proponente, devendo ser substituídos pelo proponente sem qualquer ônus para o Município.

1.5.4.25.A CONTRATADA deverá fornecer adoçantedietético em sachê (2 unidades/per capita) e quando forem solicitadas café sem açúcar para os funcionários e pacientes com dietas especiais, conforme pedidos dos setores. O adoçante a ser fornecido deverá ser exclusivamente à base de sucralose ou stévia.

1.5.5. Constituição do Café da Manhã do Paciente:

1.5.5.1. Pão:01 unidade por pessoa: pão francês e/ou pão careca e/ou pão tatu e/ou pão integral elaborado com farinha de trigo especial pesando 50 gramas com 10 g manteiga extra de primeira qualidade com no mínimo 80% de gordura e quantidade máxima de 3% de cloreto de sódio, embalados individualmente em saco de papel. Os pães deverão ser transportados em caixas plásticas com tampa e identificado com nome da empresa, data de fabricação e validade, bem como a quantidade total de pães.

1.5.5.2. Bolo ou broa: 1 unidade por pessoa: elaborado com farinha de primeira qualidade e peso final de 60g.

1.5.5.3. Leite por pessoa: 150 ml de leite de vaca tipo c, integral, pasteurizado. Acondicionados em garrafas térmicas (conforme descrito no Padrão da Alimentação), capacidade compatível com as solicitadas por cada setor.

1.5.5.4. Café por pessoa: 100 ml de café previamente preparado, com café em pó homogêneo, torrado e moído com máximo de 20% PVA, (grãos pretos, verdes e ou ardidos), ponto de torra média, qualidade 4,5 com comprovação de qualidade da ABIC e com diluição de 10%, com opção de adoçado e sem doce, com o envio de adoçante para os diabéticos. Acondicionados em garrafas térmicas (conforme descrito no item 11), capacidade compatível com as solicitadas por cada setor.

1.5.5.5. Fruta: 01 unidade por pessoa; fruta da época com grau de maturação adequado para o consumo imediato, lavada e sanitizada, embalada em papel filme ou saco plástico de tamanho compatível ou em copos descartáveis e resistentes, com tampa para o caso de frutas picadas, não devendo repetir a fruta mais de três vezes por semana.

1.5.5.6. Lanche da Tarde do Paciente: possui as mesmas especificações do café da manhã.

1.5.6. Constituição da Ceia do Paciente:

1.5.6.1. Chá preto ou mate ou outros sabores: 200 ml de chá adoçado e sem doce para patologias específicas, envio de adoçante para os diabéticos acondicionados em garrafas térmicas (conforme descrito no item 11), tendo capacidade compatível com as quantidades solicitadas pelos setores.

1.5.6.2. Biscoito tipo cream-cracker: 02 sachês; embalagem primária de plástico impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 12 gramas (02 unidades) cada sachê, totalizando 24g; elaborados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de observação e integridade, sendo rejeitados aqueles mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços ou biscoito doce (sabor maisena, maria ou leite) sem recheio 02 sachês; embalagem primária de plástico impermeável lacrados com peso líquido de 12 gramas (02 unidades) cada sachê, totalizando 24g; elaborados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas ou parasitas e em perfeito estado de conservação.

1.5.7. Constituição do Café da Manhã e lanche da tarde de Funcionários:

1.5.7.1. Pão: 01 unidade por pessoa, pão francês e/ou pão careca e/ou pão tatu e/ou pão integral, elaborado

com farinha de trigo especial ou integral, pesando 50 gramas com 10 g de manteiga extra de primeira qualidade com no mínimo 80% de gordura e quantidade máxima de 3% de cloreto de sódio, embalados individualmente em saco de papel. Os pães deverão ser transportados em caixas plásticas com tampa e identificados com nome da empresa, data de fabricação e validade bem como a quantidade total de pães.

1.5.7.2. Bolo ou broa: 1 unidade por pessoa: elaborado com farinha de primeira qualidade e peso final de 60g.

1.5.7.3. Leite por pessoa: 150 ml de leite de vaca tipo c, integral, pasteurizado. Acondicionados em garrafas térmicas (conforme descrito no item 11), capacidade compatível com as solicitadas.

1.5.7.4. Café por pessoa: 100 ml de café previamente preparado, com café em pó homogêneo, torrado e moído com máximo de 20% PVA, (grãos pretos, verdes e ou ardidos), ponto de torra média, qualidade 4,5 com comprovação de qualidade da ABIC e com diluição de 10%. Acondicionados em garrafas térmicas (conforme descrito no Padrão da Alimentação), capacidade compatível com as solicitadas.

1.5.7.5. Fruta (somente café da manhã): 01 unidade por pessoa; fruta da época com grau de maturação adequado para o consumo imediato, lavada e sanitizada, embalada em papel filme ou saco plástico de tamanho compatível ou em copos descartáveis e resistentes, com tampa para o caso de frutas picadas, não devendo repetir a fruta mais de três vezes por semana.

1.5.8. Da alimentação para lactentes e crianças (insumos para confecção de mamadeiras):

1.5.8.1. Fornecer insumos (líquidos, pós e mamadeiras) para preparação de fórmulas lácteas e especiais acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades informadas pelos serviços conforme POP's específicos de cada setor;

1.5.8.2. Manter as quantidades suficientes de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom funcionamento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 horas, sem ônus ao Contratante;

1.5.8.3. O veículo para transporte deve garantir a integridade e qualidade do produto; ser limpo isento de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença; ser adaptado para transportar o recipiente isotérmico de modo a não danificar o produto e garantir a manutenção da cadeia de frio;

1.5.8.4. Enviar mamadeiras para o Hospital de material atóxico (polipropileno) isento de BPA (Bisfenol-A), com capacidade de 240 ml, com cantos arredondados, sem reentrâncias internas. O frasco deve ser transparente com graduação e sem motivos decorativos, com BICO DE SILICONE que possua altura de 02 centímetros de base a ponta com orifício que não seja do formato de cruz, sem reentrâncias internas e de fácil higienização. A tampa deve ser de material flexível.

1.5.8.5. As quantidades estimadas dos itens deverão ser entregues mediante pedido dos setores, por semana ou por mês, de acordo com a necessidade. A CONTRATADA não poderá fornecer quantidades maiores do que as empenhadas, mesmo que sejam solicitadas pelos setores.

1.5.8.6. Os gêneros que compõem o lactário são: Mamadeira, leite integral ou desnatado ou sem lactose, farinha para preparo de mingau (aveia, arroz, milho, multicereais), fórmulas industrializadas e achocolatado.

1.5.8.7. Os gêneros que podem compor dietas específicas estão descritos no item 19 deste termo, sendo eles: chá, gelatina diet e suco.

1.5.8.8. Os lanches das dietas pastosas, especificamente o mingau, deverão ser cobrados diferentemente dos demais lanches, visto apresentarem valor menor em comparação com o café da manhã e da tarde tradicional (pão, café com leite e fruta). A composição desta preparação, bem como a previsão de custos, está descrita no

item 19.1. deste termo.

1.5.8.8.1. O quantitativo de lanche pastoso do HPS é variável, podendo oscilar diariamente conforme demanda do setor. Este quantitativo será atualizado diariamente pela contratante.

1.6. Das considerações gerais com relação ao fornecimento das refeições para funcionários e pacientes:

1.6.1. A CONTRATADA fica responsável por todo o transporte a ser executado em função de entrega dos produtos, correndo por sua conta e risco a operação, inclusive fretes, despachos, embalagens, carga e descarga e do motorista.

1.6.2. A CONTRATADA DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE VISTORIA DE VEÍCULO DE ENTREGA, EMITIDO POR ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VISTORIADO NOS ÚLTIMOS 06 (SEIS) MESES OU COMPROVAÇÃO DE VIGÊNCIA DE VALIDADE CASO EXTRAPOLE ESTE PRAZO.

1.6.3. As quantidades mensais estimadas de refeições NÃO SÃO FIXAS, isso significa que os setores deverão informar semanalmente ou diariamente à Contratada as quantidades necessárias para o atendimento, não podendo ultrapassar as quantidades mensais estimadas e licitadas. Caso haja aumento de demanda, os setores deverão apresentar justificativa específica.

1.6.4. A CONTRATADA deverá atender as necessidades de cada setor, com relação às dietas especiais para pacientes, a ser comunicado pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 3 (três) horas pela Nutricionista ou pessoa designada.

1.6.5. Fica sob a responsabilidade da Secretaria de Saúde a fiscalização dos serviços prestados pela Contratada, levando-se em consideração os itens contratuais e as legislações pertinentes.

1.6.6. A CONTRATANTE informará os Fiscais do contrato de cada unidade, os mesmos serão responsáveis pela conferência dos produtos entregues de cada item e deverão também conferir as quantidades e verificar a qualidade dos produtos na hora da entrega. Caso haja algum item impróprio para o consumo, deverá devolver imediatamente exigir substituição à CONTRATADA e esta deverá ser enviada em no máximo 1 hora após a solicitação. A conferência deverá ser efetuada com base em documento (relação de produtos e quantidade) emitido pela CONTRATADA.

1.7. Da caracterização da estrutura físico funcional:

1.7.1. A Contratada deverá responsabilizar-se pela aquisição e manutenção de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à operacionalização das atividades que compõem o objeto contratual, nas Unidades.

1.7.1.1. Todo utensílio e equipamento a ser adquirido pela Contratada deverá ser previamente aprovado pela Contratante.

1.7.1.2. Será lavrado um termo do qual constará a descrição das instalações e arrolamento de todos os equipamentos da Contratante a serem cedidos para operacionalização das atividades, objeto desta licitação, constando o estado de conservação e funcionamento físico.

1.7.1.3. Será realizada uma vistoria técnica no início da vigência do contrato, onde as partes assinarão um laudo técnico, que descreverá as condições de bens e equipamentos cedidos pela Contratante.

1.7.1.4. A Contratada deverá responsabilizar-se durante a vigência do contrato, pela substituição, no prazo

máximo de 05 (cinco) dias úteis, de qualquer mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha ser danificado ou extraviado, mantendo a qualidade e a quantidade do bem inicialmente cedido, sem ônus para a Contratante.

15.1.5. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.

15.1.6. 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 contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

1.7.1.7. Ao final da vigência do contrato, inclusive no caso de rescisão, a contratante deverá devolver os equipamentos e utensílios cedidos pela contratada.

1.7.2. Em caso de necessidade de adequação dos espaços cedidos, às respectivas benfeitorias, de prévia e expressa autorização da Contratante, ficarão incorporadas aos respectivos imóveis, sem que assista à Contratada o direito de retenção ou indenização a qualquer título.

1.7.3. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da Contratante, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

1.7.4. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 24 (vinte quatro) horas após a detecção da avaria e será realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços, de modo a não afetar a segurança patrimonial e pessoal.

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

1.7.4.2. A execução da manutenção deverá ser realizada por pessoal qualificado, ficando a Contratada, totalmente responsável pelas despesas com a prestação dos serviços de adequação/reformas necessários.

1.7.5. A Contratada deverá adquirir liquidificadores exclusivos para o lactário e individualizados para diferentes preparações, tais como: liquidificador para o preparo de módulos nutricionais, liquidificador para preparo de vitaminas.

1.8. Da operacionalização do serviço de nutrição de dietética (snd):

1.8.1. A utilização de novos produtos ou marcas só poderá ocorrer mediante prévia avaliação e expressa aprovação da Contratante;

1.8.2. A Contratada deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando amostras para aprovação sempre que solicitado pela fiscalização do contrato.

1.8.3. Nos setores do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), os materiais de uso diário como máscaras e luvas e descartáveis, como talheres embalados, entre outros, deverão estar acondicionados em potes plásticos com tampa, identificados, sob responsabilidade da contratada.

1.8.4. Todo material descartável deverá ser repostado imediatamente.

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

1.8.5. A recepção e armazenamento dos gêneros alimentícios nas dependências da Contratada e da Contratante deverão respeitar as seguintes obrigações e especificações:

1.8.6. A Contratada deverá observar as seguintes condições para recepção e armazenamento dos gêneros alimentícios:

1.8.6.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

1.8.6.2. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do empregador, incluindo substituição sempre que necessário e uniforme com boa apresentação e produzido com material durável e de boa qualidade;

1.8.6.3. As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS-6/99 de 10 de março de 1999;

1.8.6.4. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

1.8.6.5. A contratada deverá ainda armazenar frutas e legumes em caixas plásticas.

1.8.7. O recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza deverá respeitar as seguintes obrigações e especificações:

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

1.8.8.1. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

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

1.8.9.1. Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados na sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

1.8.9.2. Os lotes de materiais reprovados ou com prazo de validade vencido devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, caso a devolução imediata seja impossível, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente.

1.8.10. Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaço mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

1.8.11. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável; **16.12.** Os gêneros alimentícios e produtos de limpeza nunca deverão ser fracionados e colocados em embalagens que não sejam as originais.

1.8.12. A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e armazenamento.

1.8.12.1. Todos os equipamentos de armazenamento de alimentos a frio devem possuir termômetro na parte externa do equipamento;

1.8.12.2. A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme os POP (Procedimentos Operacionais Padrão) da Unidade.

1.8.13. A elaboração da alimentação deve estar em conformidade com o padrão técnico alimentício no que se refere a:

1.8.13.1. Valor energético;

1.8.13.2. Tipos de alimentos e preparações destes;

1.8.13.3. Fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja: odor, sabor e textura;

1.8.13.4. Valor nutricional dentro do binômio variedade e equilíbrio;

1.8.13.5. Safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;

1.8.13.6. Clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

1.8.14. Para preparo e elaboração de refeições, deve-se ter rigor quanto a qualidade dos alimentos, em especial nos seguintes aspectos:

1.8.14.1. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham selo de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;

1.8.14.2. Utilização de arroz polido tipo 1(um), longo, brilhado e arroz integral, não devendo estes serem parboilizados.

1.8.14.3. Utilização de feijão novo tipo 1(um), com umidade até 14% (quatorze por cento), preto, carioquinha e vermelho;

1.8.14.4. Utilização de massas com ovos, de primeira qualidade;

1.8.14.5. Utilização de vegetais folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;

1.8.14.6. Utilização de legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;

1.8.14.7. Utilização de frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

1.8.15. A Contratada deverá colocar termômetro para aferir e registrar em formulário próprio as temperaturas dos equipamentos de conservação, das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação.

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

1.8.17. Os critérios de temperatura a serem observados são os seguintes:

1.8.17.1. Balcão térmico: temperatura mínima de 80° C (oitenta graus Celsius) a 90° C (noventa graus Celsius);

1.8.17.2. Balcão frio: temperatura máxima de 4° C (quatro graus Celsius), com tolerância de até 10° C (dez graus Celsius).

1.8.18. Critérios de temperatura das preparações na distribuição:

1.8.18.1. Preparações quentes: temperatura superior a 65° C (sessenta e cinco graus Celsius) por no máximo 12 (doze) horas; abaixo de 60° C (sessenta graus Celsius) devem ser consumidas em até 3(três) horas.

1.8.18.2. Preparações frias: temperatura inferior a 5° C (cinco graus Celsius), com limite de até 10° C (dez graus Celsius), por no máximo 4 (quatro) horas; quando a temperatura estiver entre 10 (dez) e 21° C (vinte e um graus Celsius), esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 (duas) horas.

1.8.18.3. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição da refeição.

1.8.19. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à Contratante e autorizadas pela mesma.

1.8.20. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela Contratada, seguindo os mesmos critérios de tempo e temperatura.

1.8.21. A higienização das instalações, equipamentos e mobiliário deverá respeitar as seguintes obrigações e especificações:

1.8.21.1. A responsabilidade pela higienização das dependências internas e externas do SND (Serviço de Nutrição e Dietética) e dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço, cabe à Contratada, devendo esta fornecer todo o material de limpeza necessário;

1.8.21.2. Os materiais indispensáveis são: detergente, sabonete líquido, papel toalha, álcool gel e líquido (70%), rodos, vassouras, panos, baldes, desinfetante, suporte para papel toalha, sabonete e álcool, água sanitária, esponja de aço, buchas e todo o material necessário para limpeza adequada dos SND e todas as unidades.

1.8.21.3. A Contratada deverá manter o atendente encarregado da higiene do balcão térmico durante todo tempo de distribuição das refeições, não podendo o funcionário da distribuição executar a limpeza do piso;

1.8.21.4. Para a higienização dos equipamentos isotérmicos utilizados para o transporte das refeições deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico;

1.8.21.5. Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante, devendo ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade;

1.8.21.6. Para limpeza e desinfecção de bancadas, equipamentos das áreas do lactário, refeitórios e copa, deverão ser utilizados detergentes e desinfetantes à base de quaternários de amônia na concentração de fórmula licenciada pela Anvisa.

1.8.21.7. Para sanificação de vegetais crus e mamadeiras não autoclaváveis, deverá ser utilizada solução de hipoclorito de sódio na concentração de 1% (um por cento).

1.8.22. Para higiene das mãos deverá ser utilizada solução detergente antisséptica, não podendo conter iodo (ou seus sais) na sua composição.

1.8.23. Os coletores de resíduos deverão ser de cor branca e estar sempre higienizados e providos de saco de lixo de tamanho compatível com o tamanho do respectivo coletor.

1.8.24. A higiene pessoal dos funcionários deverá ser supervisionada diariamente pela Contratada.

1.8.24.1. A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, os refeitórios e utensílios, áreas de trabalho e o material utilizado pelo serviço, empregando produtos de higienização de boa qualidade nas diversas áreas e superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou odores.

1.8.25. Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- a) Usar uniformes completos de tamanho adequado, de **cor azul ou cinza**, limpos, compatível com a função de atendente, passados e identificados com crachá da empresa;
- b) Fazer a barba diariamente;
- c) Não aplicar maquiagem;
- d) Conservar as unhas curtas e limpas;
- e) Utilizar rede de cabelo ou touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- f) Manter os sapatos e botas limpos;
- g) Manter a higiene adequada das mãos, adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde;
- h) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- i) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos;
- j) Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços e adornos, bem como telefone celular e fones de ouvido durante a execução dos serviços.
- k) Não fumar durante o expediente de trabalho.

1.8.26. A Contratada deverá apresentar:

1.8.26.1. Uma lista de produtos a serem utilizados na higienização que deverá ser avaliada e aprovada pela Contratante;

1.8.26.2. Cronograma de higienização dos equipamentos, mobiliários e utensílios dos refeitórios e do lactário.

1.8.26.3. Uma lista de EPI's (equipamentos de proteção individual) a serem utilizados pelo atendente contratados da empresa;

1.8.26.4. Medidas de prevenção contra acidentes;

1.8.26.5. Medidas de correção em caso de acidentes como intoxicação, queimaduras, e outros;

1.8.26.6. O controle bacteriológico deverá respeitar as seguintes obrigações e especificações:

1.8.26.1. Para controle da qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100 g (cem gramas) de todas as preparações do cardápio servido, bem como das dietas especiais; As amostras devem ser mantidas sob refrigeração até 4°C (quatro graus Celsius) ou sob congelamento a - 18 °C (menos dezoito graus Celsius) por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises

bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa, sendo as amostras líquidas armazenadas somente sob refrigeração;

1.8.26.2. A análise microbiológica dos alimentos, fórmulas lácteas, equipamentos, utensílios, superfícies e mãos dos manipuladores deverá ser realizada sempre que for solicitada pela Contratante, ficando os custos a cargo da Contratada.

1.9. Do gerenciamento de pessoal:

1.9.1. A Contratada deverá manter no HPS funcionários para realização das rotinas descritas no item 10.9.1., de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições a serem distribuídas de forma a atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas no presente documento.

1.9.2. A Contratada deverá apresentar cronograma de treinamento dos funcionários, promover capacitação da equipe operacional no início da realização do serviço, ao longo de sua prestação e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionários.

1.9.3. A Contratada fica obrigada ainda, a treinar os funcionários, quanto às rotinas de trabalho específicas de cada função, sempre que houver substituição dos mesmos e/ou nova contratação;

1.9.4. A Contratada deverá comunicar à Contratante a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar, orientar adequadamente e treiná-los de forma prática para exercer as rotinas estabelecidas no Hospital;

1.9.5. A Contratada deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotadas e de eventual absenteísmo;

1.9.6. A Contratada deverá realizar, às suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades;

1.9.7. A Contratada deverá fornecer equipamentos de proteção individual (EPI's), para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da Norma Regulamentadora nº 6 do Ministério do Trabalho e Emprego;

1.9.8. A Contratada deverá uniformizar os funcionários no início da vigência do contrato, com no mínimo duas mudas de uniforme novo e EPI's (equipamentos de proteção individual) de acordo com a função desempenhada.

1.9.8.1. Os uniformes deverão ser em tamanho adequado e serem substituídos sempre que houver manchas, rasgos e com a qualidade e aparência comprometida.

1.9.9. A Contratada deverá orientar os funcionários quanto à necessidade de paramentar-se no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação funcional.

1.9.10. A Contratada deverá ainda, coibir veementemente a prática de desvio de função de seus colaboradores, sobretudo em relação à cobertura de ausências de outros funcionários.

1.10. Da higienização:

1.10.1. Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.

1.10.2. Manter as instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA em perfeitas condições de higiene e limpeza, efetuando a sanitização, desinsetização e desratização das dependências utilizadas, pelo menos uma vez a cada mês ou sempre que solicitado pelo supervisor da unidade, com comprovação através da Nota Fiscal, emitida por empresa especializada. Para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores, a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

1.10.2.1. Os locais destinados ao fornecimento da alimentação aos pacientes e funcionários devem ser mantidos livres de pragas, atendendo aos quesitos tecnicamente recomendados na prevenção e combate a roedores, baratas, moscas e de animais sinantrópicos, como pombos e outras aves, conforme já descrito.

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

1.10.4. Fazer a higienização e sanitização dos utensílios dos equipamentos utilizados pelos funcionários com materiais de limpeza específicos, conforme a legislação vigente.

1.10.5. A CONTRATADA responsabiliza-se pela higienização e limpeza dos equipamentos, mesas do refeitório, dos utensílios de cozinha, bancadas e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações da CONTRATANTE, bem como fornecimento do material de limpeza do tipo: detergente líquido neutro para limpeza de utensílios, pano de limpeza 75% rayon, sabonete líquido sem cheiro para antissepsia das mãos, álcool etílico hidratado teor 70%, saco plástico para lixo preto, vassouras, rodo, pano alvejado, toucas, luvas descartáveis, papel toalha para secagem das mãos dos comensais e produtos para lavagem dos pratos, em quantidades a serem estabelecidas pela CONTRATANTE.

1.10.6. As lixeiras e os sacos plásticos para descarte de resíduos são de responsabilidade da Contratada e devem ser confeccionadas em material rígido, pré-aprovado pela Contratante; Todas as lixeiras devem possuir tampas com sistema de abertura sem a utilização das mãos. Devendo o quantitativo ser estabelecido com as unidades contratantes.

1.10.7. A contratada deverá elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para a gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo do Refeitório.

1.10.8. Para a higienização dos equipamentos isotérmicos utilizados para o transporte das refeições deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico; modo de preparo e diluições.

1.10.9. Detergentes e desinfetantes para limpeza e desinfecção de bancadas, e equipamentos das áreas do refeitório, copas a base de quaternários de amônio na concentração de fórmula licenciada pela DISAD (Divisão de Saneantes e Domissanitários do Ministério da Saúde).

1.10.10. Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com a sua natureza em recipientes brancos, dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) utilizada e removê-los sempre que necessário.

1.11. Da vistoria:

1.11.1. A empresa prestadora dos serviços poderá marcar a vistoria nas unidades contratantes em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data da realização da licitação;

1.11.2. O ato da vistoria pela licitante será acompanhado por um representante designado pela SSUE;

1.11.3. A declaração de vistoria é facultativa;

1.11.4. Caso não seja feita vistoria ao objeto licitado se fará necessário a emissão de declaração a qual o licitante abstém-se da necessidade de vistoriar o local;

1.11.5. Não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores de desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas, haja vista que será dado acesso às instalações, para as empresas interessadas.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. Os recursos necessários à aquisição do objeto ora licitado correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

UNIDADE	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
HPS	10.302.0003.2284.0000 1.600.009626 33903927
	10.302.0003.2284.0000 1.500.009918 33903927
DURL	10.302.0003.2284.0000 1.500.009918 33903927
STIH	10.302.0003.2284.0000 1.500.009918 33903927
DID	10.302.0003.2284.0000 1.600.009626 33903927
	10.302.0003.2284.0000 1.500.009918 33903927
COAPE	10.302.0003.2284.0000 1.600.009626 33903927
SUP	10.302.0003.2285.0000 1.600.009626 33903927
CAPS/CC R	10.302.0003.2285.4216 1.600.009622 33903927
SSVS	10.305.0003.2290.0000 1.600.009656 33903927
DRIH	10.302.0003.2287.0000 1.600.009626 33903927

2.2. O valor total estimado para a licitação é de **R\$ 10.698.060,72 (dez milhões e seiscentos e noventa e oito mil e sessenta reais e setenta e dois centavos).**

3. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.1. O critério de julgamento da presente licitação é o **menor preço global.**

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Para a participação nesta licitação é necessário que o interessado esteja credenciado regulamente junto ao Portal de Compras Públicas e Portal Nacional de Compras.

4.2. A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

4.3. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico.

4.4. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

4.5. Não serão admitidas nesta licitação as empresas suspensas do direito de licitar, no prazo e nas condições do impedimento, e as declaradas inidôneas pela Administração Direta ou Indireta, assim como as empresas e/ou seu sócio majoritário que tenham sido apenados com proibição de contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992 e alterações posteriores.

4.6. Será permitida a participação de sociedades cooperativas, desde que apresentem a documentação de habilitação descrita no subitem 10.6.7.

4.7. Será permitida a participação em consórcio, sujeita às seguintes regras:

a) as empresas consorciadas apresentarão instrumento público ou particular de compromisso de constituição de consórcio, subscrito por todas elas, indicando a empresa líder, que será responsável principal, perante a Unidade Requisitante, pelos atos praticados pelo Consórcio, sem prejuízo da responsabilidade solidária estabelecida na alínea “d”. Por meio do referido instrumento a empresa líder terá poderes para requerer, transigir, receber e dar quitação.

b) apresentação conjunta, mas individualizada, da documentação relativa à habilitação jurídica, à qualificação técnica, à qualificação econômico–financeira, à regularidade fiscal e à regularidade trabalhista. As consorciadas poderão somar seus quantitativos técnicos e econômico–financeiros, para o fim de atingir os limites fixados neste Edital relativamente à qualificação técnica e econômico–financeira. Não será admitida, contudo, a soma de índices de liquidez e endividamento, para fins de qualificação econômico–financeira;

c) as empresas consorciadas não poderão participar da licitação isoladamente, nem por intermédio de mais de um consórcio;

d) as empresas consorciadas responderão solidariamente pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase da licitação quanto na da execução do Contrato;

e) O consórcio vencedor, quando for o caso, ficará obrigado a promover a sua constituição e registro antes da celebração do Contrato.

4.8. As operações societárias promovidas por sociedades empresariais isoladamente ou por aquelas participantes de consórcio ou as alterações de composição de consórcio deverão ser submetidas à análise da Unidade Requisitante para aferição da manutenção das condições de habilitação ou verificação de suas implicações com o objeto do Contrato, que poderá ser extinto em qualquer hipótese de prejuízo ou elevação de risco para o seu cumprimento.

4.8.1. A substituição e o ingresso de consorciado deverá ser expressa e previamente autorizada pela Unidade Requisitante e será condicionada à comprovação de que a empresa substituta/ingressante preenche os requisitos exigidos para habilitação jurídica e de regularidades fiscal, social e trabalhista, além da comprovação de que o consórcio mantém, no mínimo, os quantitativos originários para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico–financeira apresentados à ocasião do certame.

4.9. Não será permitida a participação de licitantes cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam servidores da Administração Direta ou Indireta do Município, ou que o tenham sido nos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data desta licitação. Será vedada também a participação de licitantes que possuam em seus quadros funcionais profissional que tenha ocupado cargo integrante dos 1º e 2º escalões da Administração Direta ou Indireta do Município, nos últimos 12 (doze) meses, devendo apresentar declaração de atendimento a tal requisito.

4.10. Não serão aceitas na presente licitação as licitantes que tenham participado da elaboração do(s) projeto(s) relacionado(s) ao objeto desta licitação, bem como aquelas cujo quadro técnico seja integrado por profissional que tenha atuado como autor ou colaborador do Termo de Referência.

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

4.12. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/76, concorrendo entre si, conforme o inciso V do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.13. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, que se enquadrem nas demais disposições do art. 14 da Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.14. As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes, visando à habilitação, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo federal.

4.14.1. A empresa estrangeira, que concorrer isoladamente ou como líder de consórcio, deve informar endereço de representante em território brasileiro, com poderes para receber intimação e citação, bem como endereço eletrônico para comunicações.

4.15. Não poderão participar da licitação as pessoas físicas e jurídicas que se encontrarem em débito com a Fazenda do Município de Juiz de Fora - MG, nos termos do art. 41 do Código Tributário Municipal (Lei nº 5.546/1978).

4.16. Como condição para participação, a licitante assinalará “**sim**” ou “**não**” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes **Declarações**:

4.16.1. Que declara que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste Edital. (Declaração de conhecimento do Edital)

4.16.2. Que declara cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado de Previdência Social. (Declaração de reserva de cargos)

4.16.3. Que sob pena de desclassificação, declara que as suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas. (Declaração de proposta econômica)

4.16.4. Que declara para fins do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de dezesseis anos. (Declaração de Não-Emprego de menores)

4.16.5. Que declara não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal. (Declaração de Não-Emprego de trabalho degradante)

4.16.6. Que declara, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/91, estar ciente do cumprimento da reserve de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para trabalho da Previdência Social e que, se aplicando ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade prevista na legislação. (Declaração de Acessibilidade)

4.16.7. Que declara sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores. (Declaração de Inexistência de Fato Superveniente)

4.16.8. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

4.16.8.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.16.8.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

4.17. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

4.18. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Portal de Compras Públicas que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória pregão em sua forma eletrônica.

5.1.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

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

5.2. O cadastro deverá ser feito pelo licitante no Portal de Compras Públicas, acessando o endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

5.3. O credenciamento da proponente junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da proponente ou de seu representante legal, bem como na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.4. O licitante responsabilizar-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu

representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Os licitantes encaminharão, **exclusivamente por meio do sistema**, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para recebimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.1.1. As propostas de preço serão ofertadas com base no **MENOR PREÇO GLOBAL** do objeto licitado.

6.2. O envio de proposta, assim como dos documentos de habilitação, quando solicitados, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.2.1. O licitante melhor classificado deverá apresentar a documentação de habilitação em campo próprio no sistema, a partir da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. O Pregoeiro não poderá estabelecer prazo inferior a **2 (duas) horas** para a apresentação da documentação.

6.3. As licitantes poderão retirar ou substituir suas propostas inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública da presente licitação, no dia e horário estabelecido.

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

6.3.2. Os documentos complementares à proposta, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, em formato digital.

6.3.3. O pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhe atribuirá validade e eficácia para fins de classificação.

6.4. No preço proposto serão computadas todas as despesas para a entrega do(s) bem(ns), incluindo a totalidade dos custos diretos e indiretos do objeto da presente licitação, constituindo obrigação da CONTRATADA o pagamento dos salários de todos os seus empregados e respectivos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e securitários, bem como todos os tributos, encargos fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato, inclusive seguros, multas, e outras despesas relacionadas ao objeto da licitação e quaisquer despesas extras e necessárias não especificadas neste Edital, mas julgadas essenciais ao cumprimento do objeto desta licitação.

6.5. O valor total da proposta, acrescido dos valores devidos a título de contribuição previdenciária, na forma do item anterior, será considerado apenas para efeito de comparação com o valor das propostas apresentadas pelas demais licitantes, no momento do seu julgamento.

6.5.1. O valor devido título de contraprestação pela execução dos serviços será obtido mediante a dedução do valor total da proposta do montante do valor devido a título de contribuição previdenciária, o qual deverá ser recolhido à entidade competente, na forma da legislação.

6.5.2. Os **custos indiretos**, relacionados com as despesas de manutenção, utilização, reposição, depreciação e impacto ambiental do objeto licitado, entre outros fatores vinculados ao seu ciclo de vida, poderão ser considerados para a definição do menor dispêndio, sempre que objetivamente mensuráveis, conforme disposto em regulamento.

6.6. Nenhuma reivindicação para pagamento adicional será considerada se decorrer de erro ou má interpretação do objeto licitado ou deste Edital. Considerar-se-á que os preços propostos são completos e suficientes para pagar todos os serviços.

6.7. A licitante deverá remeter a proposta de preços devidamente adequada aos preços ofertados na fase competitiva em arquivo único compactado, no curso da sessão pública, quando solicitada a fazê-lo pelo Pregoeiro.

6.8. As licitantes arcarão com todos os custos relativos à apresentação das suas propostas. A Unidade Requisitante em nenhuma hipótese, será responsável por tais custos, quaisquer que sejam os procedimentos seguidos na licitação ou os seus resultados.

6.9. Incumbirá, ainda, à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico 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.

6.10. A licitante que se enquadre como microempresa ou empresa de pequeno porte e que queira usufruir do tratamento privilegiado assegurado pela Lei Complementar Federal nº 123/2006, deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos no referido diploma legal, especialmente no seu art. 3º, sob as penas da lei, em especial do art. 299 do Código Penal.

6.10.1. A falta da declaração de enquadramento da licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte não conduzirá ao seu afastamento da licitação, mas tão somente dos benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

6.10.2. A declaração falsa de enquadramento da licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte implicará a sua inabilitação quando a falsidade for constatada no curso do certame, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico de processamento do certame, dos seguintes campos:

7.1.1. Valor total do item;

7.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

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

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

7.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

7.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência de elaboração e deliberação da Unidade Gestora Requisitante, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **120(cento e vinte) dias corridos**, a contar da data de sua apresentação.

7.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos órgãos de controle e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

8.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

8.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.4. No caso de diligência, será disponibilizado no sistema um campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

8.6. O lance deverá ser ofertado pelo **valor total do item**.

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

8.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser indicado pelo pregoeiro.

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

8.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

8.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa aberto**. Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

8.14.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances na seguinte forma:

8.14.4.1. Na ordem crescente, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; ou

8.14.4.2. Na ordem decrescente, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

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

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

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

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

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

8.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, quando encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

8.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

8.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto na ordem do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.21.1.2. Para fins do item **8.21.1.**, o Pregoeiro poderá abrir diligências para solicitar a documentação dos licitantes empatados, nos moldes do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.22. Definido o resultado do julgamento, a Administração poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado.

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

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

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

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

8.22.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante.

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

9. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DIREITO DE PREFERÊNCIA

9.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

9.3. Constatada a existência de sanção, nos moldes legais, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

9.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

9.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

9.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

9.7.1. contiver vícios insanáveis;

9.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

9.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

9.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

9.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

9.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

9.8.1. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o item **9.8**, só será considerada após diligência, provocada pelo Pregoeiro ao setor técnico adequado, que comprove:

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

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

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. O julgamento da habilitação se processará mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito à:

- a) Documentação relativa à habilitação jurídica;
- b) Documentação relativa à habilitação econômica–financeira;
- c) Documentação relativa à habilitação fiscal;
- d) Documentação relativa à habilitação social e trabalhista;
- e) Documentação relativa à qualificação técnica.

10.1.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Agente de Contratação verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos no Portal de Compras Públicas, e ainda nos seguintes cadastros:

10.1.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP);

10.1.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ);

10.1.1.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU).

10.1.2. Para fins de habilitação, será observado o preenchimento “sim ou não”, em campo próprio do sistema eletrônico, das declarações constantes nos subitens do **item 4.16** deste Edital.

10.2. Não serão aceitos como documentação hábil a suprir exigências deste Edital pedidos de inscrição, protocolos, cartas ou qualquer outro documento que visem a substituir os exigidos, exceto nos casos admitidos pela legislação.

10.3. Se os Certificados, Declarações, Registros e Certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em legislação específica, os referidos documentos deverão ter sido emitidos há, no máximo, **90 (noventa) dias**, contados até a data da realização da licitação.

10.4. O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação, sanear erros e falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação.

10.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização das diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item 10.4, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata.

10.6. Da Habilitação Jurídica:

10.6.1. Registro comercial, no caso de empresário individual;

10.6.2. Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, com chancela digital na forma eletrônica ou tradicional, em se tratando de sociedades empresárias, acompanhado dos documentos de designação de seus administradores, caso designados em ato separado;

10.6.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada da prova da composição da diretoria em exercício.

10.6.3.1. A sociedade simples que não adotar um dos tipos societários regulados no Código Civil deverá mencionar no respectivo ato constitutivo as pessoas naturais incumbidas de sua administração, exceto se assumir a forma de sociedade cooperativa.

10.6.4. A prova da investidura dos administradores da sociedade limitada eventualmente designados em ato separado do Contrato Social, mediante termo de posse no livro de atas da Administração e averbação no registro competente.

10.6.5. 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.

10.6.6. Na hipótese de existir alteração nos documentos citados acima posteriormente à constituição da sociedade, os referidos documentos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

10.6.7. As sociedades cooperativas deverão fornecer os seguintes documentos, de forma atualizada e consolidada:

10.6.7.1. Ato constitutivo;

10.6.7.2. Estatuto acompanhado da ata da Assembleia que o aprovou;

10.6.7.3. Regimento interno acompanhado da ata da Assembleia que o aprovou;

10.6.7.4. Regimentos dos fundos instituídos pelos cooperados acompanhados das atas das Assembleias que os aprovaram;

10.6.7.5. Atas das Assembleias Gerais em que foram eleitos os dirigentes e conselheiros da cooperativa;

10.6.7.6. Registro de presença dos cooperados nas 03 (três) últimas Assembleias Gerais;

10.6.7.7. Ata da sessão em que os cooperados autorizam a cooperativa a contratar o objeto deste certame, acompanhada dos documentos comprobatórios da data de ingresso de cada qual na cooperativa.

10.7. Da Habilitação Econômica-Financeira:

10.7.1. Balanço patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício (demonstrações contábeis) dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

10.7.2. A capacidade Financeira da Sociedade Empresária será avaliada mediante os seguintes indicadores, das demonstrações contábeis do último exercício social.

a) Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior que 1 (um).

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

b) Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior que 1 (um).

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

10.7.2.1. Para a capacidade econômico-financeira exigida, os participantes deverão atender obrigatoriamente, os seguintes requisitos:

ILC maior ou igual a 1(um)

ILG maior ou igual a 1(um)

10.7.3. Serão considerados aceitos como na forma da lei o Balanço Patrimonial (inclusive o de abertura) e Demonstração do Resultado do Exercício que apresentem valores dos 2 (dois) últimos exercício, conforme art. 176, § 1º da Lei 6.404/76 e inciso I do art. 69 da Lei 14.133/2021 e assim apresentados:

a) publicados em Diário Oficial; ou

b) publicados em Jornal; ou

c) por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da proponente; ou

d) por cópia ou fotocópia do livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da proponente ou em outro órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, ou;

e) Por Escrituração Contábil Digital (ECD), através da apresentação de cópia do SPED, devidamente transmitido via eletrônica, e obrigatoriamente, observado o prazo de entrega estipulado no art. 1078 da Lei Federal nº 10.406/2002.

10.7.3.1. Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente;

10.7.3.2. Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos referidos no item 3.18.2. limitar-se-ão ao último exercício.

10.7.4.1. Será exigido do consórcio licitante um acréscimo de 10%(dez por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para fins de habilitação econômico-financeira, conforme o § 1º do art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.7.5. Certidões negativas de falência, recuperação judicial e extrajudicial, ou de insolvência civil expedidas pelo Distribuidor da sede da licitante.

10.7.5.1. As licitantes sediadas em outras comarcas do Estado de Minas Gerais ou em outros Estados deverão apresentar, juntamente com as certidões negativas exigidas, declaração passada pelo foro de sua sede, indicando quais os Cartórios ou Ofícios de Registros que controlam a distribuição de falências, recuperação judicial e extrajudicial, e insolvência civil.

10.8. Da Habilitação Fiscal:

10.8.1. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

10.8.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente à atividade empresarial objeto desta licitação.

10.8.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional.

10.8.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;

10.8.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal;

10.8.5.1. Nos Municípios em que não há emissão de Certidão Municipal Conjunta, o licitante deverá, obrigatoriamente, apresentar tanto a certidão negativa de tributos mobiliários quanto a de tributos imobiliários.

10.8.5.2. Para os fins do art. 41 do Código Tributário Municipal, a habilitação dos proponentes não sediados no Município de Juiz de Fora/MG, ficará condicionada à verificação da regularidade fiscal perante este Município.

10.8.5.2.1. Nos termos da subcláusula anterior, o proponente, se desejar, poderá apresentar junto de sua documentação de habilitação, a Certidão Negativa de Débito Ampla expedida pela Prefeitura de Juiz de Fora/MG.

10.8.6. Prova de Regularidade de Situação (CRF) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

10.8.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A - Da consolidação das leis do trabalho, aprovada pelo Decreto – Lei 5.452, de 1º de maio de 1943.

10.8.8. A proponente, microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

10.8.8.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente (ME ou EPP) for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

10.8.8.2. A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo do disposto no art. 90, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.9. Documentação relativa à habilitação social e trabalhista:

10.9.1. Certidão Negativa de Ilícitos Trabalhistas praticados em face de trabalhadores menores, emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, ou Declaração firmada pela licitante, de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que não emprega menor de dezesseis anos, salvo maiores de quatorze anos na condição de aprendiz, sob as penas da lei.

10.9.2. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo.

10.10. Da Qualificação Técnica:

10.10.1. Alvará sanitário e Licença de funcionamento da cozinha onde funciona a sede da empresa. E alvará sanitário do transporte.

10.10.2. Após a homologação do procedimento licitatório, a empresa vencedora deverá apresentar Alvará sanitário e Licença de funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições.

10.10.3. As Empresas participantes deverão comprovar que possuem em seu quadro pelo menos 01 (um) profissional Nutricionista, responsável técnico pelos serviços a serem prestados, devidamente registrado no órgão competente Conselho Regional de Nutricionistas– CRN, durante toda a execução do contrato, cuja comprovação deverá ser feita com a apresentação de cópia do registro de empregado, ou pela cópia do contrato social, caso este profissional seja sócio da empresa, ou pela apresentação do contrato de prestação de serviços regido pela legislação civil.

10.10.4. As Empresas participantes deverão comprovar aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação através da apresentação de pelo menos 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, que comprove a aptidão para um bom desempenho de fornecimento de refeições e lanches, desde que apresente o Certificado de Registro (CRQ) dentro do prazo de validade e atestados de comprovação de aptidão registrados no mesmo Conselho Regional que emitiu a CRQ, de acordo com o artigo 3º da Portaria 9/94, com a redação que lhe fora dada pela Portaria 2/97, ambas do Conselho Federal de Nutricionistas.

10.10.5. As Empresas participantes deverão apresentar certificado de licença ambiental, expedida por órgão oficial e dentro da validade.

10.10.5.1. Os atestados de capacidade técnico-operacional deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

10.10.5.2. Os atestados deverão apresentar descrição das atividades realizadas nos locais de prestação dos serviços (como o tipo do serviço prestado, tipo de refeições servidas, quantitativos, prazo contratual), tendo sido emitidos no período máximo de 12 (doze) meses anteriores à publicação do Edital.

10.10.5.3. Serão considerados pertinentes e compatíveis em características com o objeto licitado os serviços de alimentação coletiva, como, por exemplo, os serviços de alimentação escolar, hospitalar e outros de alimentação para coletividades sadias ou enfermas.

10.10.6. Atestado de visita técnica emitido pelo servidor designado pelo(s) servidor(es) designado(s) da SAA e

da SS, conforme modelo do Anexo.

10.10.7. Não tendo a sociedade (s) empresária (s) classificada como vencedora do certame apresentado a documentação exigida, no todo ou em parte, será esta desclassificada, podendo a ela ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento, e será convocada então a sociedade (s) empresária (s) seguinte na ordem de classificação.

10.10.8. A documentação, na fase pertinente, será rubricada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes legais presentes e após examinada será anexada ao processo desta licitação, sendo inabilitados aqueles proponentes cuja documentação apresente irregularidades.

10.10.9. Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante, com o número do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte (condição válida, também, para pagamento dos serviços, se for o caso):

10.10.9.1. Caso o licitante seja a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em seu nome e de acordo com seu CNPJ, ou;

10.10.9.2. Caso licitante seja a filial, todos os documentos deverão ser apresentados em seu nome e de acordo com o número do CNPJ da filial, exceto quanto à certidão Negativa de Débito junto ao INSS, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, Certidão de Débito relativo aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e CNDT;

10.10.9.3. Caso o licitante seja a matriz e o fornecedor do bem ou prestadora dos serviços for a filial, os documentos deverão ser apresentados com o número de CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente;

10.10.9.4. Serão dispensados da apresentação de documentos com o número do CNPJ da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

10.10.10. Os atestados ou certidões recebidos estão sujeitos à verificação do Pregoeiro e da sua Equipe de Apoio quanto à veracidade dos respectivos conteúdos, inclusive para os efeitos previstos nos arts. 169, § 3º, II, da Lei Federal nº 14.133/2021, e 337-F do Código Penal.

10.10.11. A licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo mínimo de **2 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

11.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo proponente ou seu representante legal.

11.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

11.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

11.3. Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

11.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

12. DO RECURSO

12.1. Divulgada a vencedora, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão manifestar a intenção de interpor recurso, em campo próprio do sistema, no prazo concedido na sessão pública.

12.2. As licitantes que manifestarem o interesse em recorrer terão o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, sendo facultado às demais licitantes a oportunidade de apresentar contrarrazões no mesmo prazo, contado a partir do dia do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

12.3. A apresentação das razões e das contrarrazões dos recursos deverá ser realizada, única e exclusivamente, em campo próprio do sistema eletrônico, observados os prazos estabelecidos no item anterior.

12.4. Os recursos serão dirigidos ao Pregoeiro, que poderá reconsiderar seu ato no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata, nos moldes do art. 165 da Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021.

12.4.1. Poderá ocorrer pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico, nos moldes do inciso II, do art. 165 da Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021.

12.5. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente e o acolhimento do recurso importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

13. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

13.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá adjudicar o objeto e homologar a licitação.

13.2. Integra o presente Edital, a minuta do Contrato cujas disposições disciplinarão as relações entre a Unidade Requisitante e a ADJUDICATÁRIA.

13.3. O fornecimento dos bens que tiverem seus preços registrados na Ata de Registro de Preços será solicitado pelo CONTRATANTE mediante convocação da ADJUDICATÁRIA, por meio de publicação no Diário Oficial do Município ou de comunicação formal, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis, para assinatura do contrato ou para retirada de instrumento equivalente, ciente de que deverá comparecer no endereço informado, podendo, na impossibilidade de comparecimento do seu representante legal, enviar mandatário munido da respectiva procuração, por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, e da via original do documento de identidade e do cartão do Cadastro de Pessoas Físicas – CPF do outorgado, conferindo-lhe poderes específicos para a assinatura de contrato administrativo ou para a retirada de instrumento equivalente.

13.3.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Unidade Requisitante.

13.3.2. Nas contratações de grande vulto, o licitante vencedor deverá comprovar a implantação de programa de integridade, no prazo de 6 (seis) meses, contado da celebração do contrato, na forma do § 4º do art. 25 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.4. Deixando a ADJUDICATÁRIA de assinar o Contrato ou a Ata de Registro de Preços (ARP) ou de retirar o instrumento equivalente no prazo assinalado, poderá o Pregoeiro, independentemente da aplicação das sanções administrativas à faltosa, examinar as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes por ordem de classificação, e assim, sucessivamente, observado o direito de preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, até a apuração de uma que atenda ao contido neste Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

13.5. A ADJUDICATÁRIA deverá comprovar, no momento da assinatura do Contrato ou da ARP ou da retirada do instrumento equivalente, a manutenção das condições demonstradas para habilitação no Edital.

13.6. A CONTRATADA será responsável, na forma do Contrato ou da ARP, pela qualidade dos serviços que são objeto desta licitação, em conformidade com as especificações do termo de referência e/ou dos projetos, com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e demais normas técnicas pertinentes, a ser atestada pelo responsável da fiscalização quanto à execução do contrato.

13.6.1. A ocorrência de desconformidade implicará na substituição dos materiais recusados, por outro, que será substituído, sem ônus para a Unidade Requisitante e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

13.7. A CONTRATADA será também responsável, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, tributárias, previdenciárias e trabalhistas, e por todos os danos e prejuízos que, a qualquer título, causar a terceiros, em especial, mas não limitado, aos concessionários de serviços públicos, em virtude da execução do objeto contratado, respondendo por si, seus empregados, prepostos e sucessores.

13.8. No momento da assinatura do Contrato ou da retirada do instrumento equivalente, a ADJUDICATÁRIA deverá apresentar, quando couber, relação nominal de seus empregados, com a devida documentação comprobatória, demonstrando cumprir o disposto nas políticas de inclusão estabelecidas na legislação em vigor.

13.9. Sendo a ADJUDICATÁRIA microempresa ou empresa de pequeno porte optante pelo Regime Simplificado de Tributação – SIMPLES deverá apresentar cópia da comunicação encaminhada à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, informando acerca da assinatura do contrato de prestação de serviços com fornecimento de mão-de-obra, no prazo previsto no art. 30, § 1º, inciso II, da Lei Complementar Federal nº 123/06.

13.10. Sendo a ADJUDICATÁRIA cooperativa de trabalho organizada para a prestação de serviços, deverá apresentar também a relação dos cooperados que executarão o objeto contratual, acompanhada dos documentos comprobatórios da data de ingresso de cada qual na cooperativa e a ata da sessão específica realizada pelos cooperados partícipes para a indicação: dos responsáveis pela sua coordenação, para um mandato nunca superior a 1 (um) ano ou ao prazo estipulado para a execução do objeto contratual; dos requisitos para a consecução do referido objeto; dos valores contratados e da retribuição pecuniária de cada cooperado partícipe.

13.11. O contrato oriundo da licitação terá o prazo de vigência de até 5 (cinco) anos a contar da assinatura destes, podendo ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, na forma dos art. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações, com vistas à manutenção de condições e os preços vantajosos para a Administração.

13.12. Nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, o prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, a partir da sua publicação no Diário Oficial do Município e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

13.13. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

13.14. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado, observado o prazo máximo de vigência de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

13.15. A prorrogação do prazo da Ata de Registro de Preços deverá considerar, além do preço, o desempenho das empresas na execução das obrigações anteriormente assumidas.

13.16. A prorrogação da vigência da ata de registro de preços deve ser precedida de ampla pesquisa de mercado, a fim de verificar a adequação dos preços registrados aos parâmetros de mercado no momento da prorrogação, aferida por meio dos parâmetros previstos no art. 23 da Lei Federal no 14.133/2021.

14. SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Após o julgamento da proposta e a homologação do certame será lavrada a Ata de Registro de Preços, assinada pela autoridade competente e pelas licitantes vencedoras.

14.1.1. A Ata de Registro de Preços discriminará todos os itens que compõem o objeto licitado, com os respectivos preços unitários e totais, ficando esclarecido que a contratação das aquisições obedecerá à conveniência e às necessidades da Administração, que não se obriga a requisitar todas as quantidades registradas.

14.1.2. A Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência e mediante autorização prévia do órgão gerenciador, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade, da Administração Pública Municipal ou de outros entes federativos, que não tenha participado do certame licitatório, desde que seja justificada no processo a vantagem de utilização da ata e haja a concordância do fornecedor ou prestador beneficiário da ata.

14.1.3. O beneficiário do registro de preços, após a convocação formal por parte do órgão gerenciador do sistema, manifestará interesse em atender ou não à nova solicitação de acréscimo, desde que não comprometa o fornecimento das quantidades já registradas.

14.1.4. As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o item 14.1.2 não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

14.1.5. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o item 14.1.2 não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

14.1.6. Caberá ao fornecedor ou prestador beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento ou prestação decorrente de adesão, o que fará no compromisso de não prejudicar as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e com os órgãos participantes.

14.1.7. Não será concedida nova adesão ao órgão ou entidade que não tenha consumido ou contratado o quantitativo autorizado anteriormente.

14.2. Os Órgãos participantes do procedimento licitatório formalizarão seu pedido de fornecimento por meio de contrato ou instrumento equivalente.

14.3. A existência de preços registrados em Ata de Registro de Preços vigente não obriga a Administração a efetuar contratações unicamente com aquelas empresas beneficiárias do registro, cabendo-lhes, no entanto, a preferência na contratação em igualdade de condições.

14.4. Dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, as empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados ficarão obrigadas ao fornecimento dos bens, observadas as condições do Termo de Referência e da própria Ata de Registro de Preços.

14.5. As empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados se obrigam a manter, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas neste Edital.

15. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. O registro de preços será formalizado pela Ata de Registro de Preços, na forma do **Anexo IV**.

15.1.1. A ata de registro de preços poderá ser formalizada com mais de um fornecedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação, na Ata de Vencedores do certame, que foi firmada mediante prévia negociação de aceitabilidade de cotação do objeto em preço igual ao do licitante vencedor.

15.2. Serão celebradas tantas Atas de Registro de Preços quantas necessárias para o objeto deste pregão.

16. FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

16.1. As Atas de Registro de Preços serão firmadas entre a Unidade Requisitante e as licitantes vencedoras.

16.1.1. Serão incluídos na Ata de Registro de Preços os licitantes que aceitarem cotar os bens em preços iguais ao do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação, bem como do licitante que mantiver sua proposta original, conforme o inciso VI do § 5º do art. 82 da Lei Federal no 14.133/2021.

16.2. As licitantes vencedoras terão o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços.

16.3. A recusa injustificada das licitantes vencedoras em assinar a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo estabelecido, caracterizará o descumprimento total das obrigações assumidas, reservando-se a Unidade Requisitante o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, realizar nova licitação ou convocar as licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, prevalecendo, neste caso, as mesmas condições da proposta da primeira classificada, inclusive quanto ao preço.

16.4. As licitantes remanescentes convocadas na forma do item anterior, que não concordarem em assinar a Ata de Registro de Preços, não estarão sujeitas às penalidades mencionadas no item 21.

17. ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS E CANCELAMENTO DA ATA E DO PREÇO REGISTRADO

17.1. Os preços registrados poderão ser alterados por ocasião de sua eventual atualização, voltada à manutenção da conformidade dos valores com a realidade de mercado dos respectivos insumos.

17.2. Os preços registrados poderão ser revistos em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que acarrete modificação significativa e suficiente a alterar o custo de fornecimento dos bens e inviabilize a execução tal como pactuado, cabendo ao órgão gerenciador realizar as negociações necessárias junto aos beneficiários do registro de preços.

17.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a unidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado

17.3.1. Caso o fornecedor que não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

17.3.2. Havendo a liberação do fornecedor, nos termos do item anterior, a unidade gerenciadora deverá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto no § 4º do art. 14, do Decreto Municipal nº 15.857/23.

17.3.3. Não havendo êxito nas negociações, a unidade gerenciadora deverá proceder o cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do art. 26, inciso IV, do Decreto Municipal nº 15.857/23, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

17.3.4. Caso haja a redução do preço registrado, a unidade gerenciadora deverá comunicar aos órgãos e as entidades que tiverem formalizado contratos, para que avaliem a conveniência e oportunidade de efetuar a alteração contratual, observadas as disposições da Lei nº 14.133/21.

17.3. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e a empresa detentora da ata, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) liberar o beneficiário do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e documentos comprobatórios apresentados, e se a comunicação, devidamente formalizada, ocorrer antes da solicitação do fornecimento do produto ou execução do serviço.

17.4. A unidade gerenciadora poderá cancelar o registro de preços do detentor, total ou parcialmente, observados o contraditório e a ampla defesa, nos seguintes casos:

- a) descumprimento parcial ou total, por parte do detentor, das condições da ARP;
- b) quando o detentor não atender à convocação para firmar as obrigações contratuais decorrentes do registro de preços, não retirar ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo órgão ou entidade gerenciadora;
- c) nas hipóteses de inexecução parcial ou total do contrato decorrente da ARP;
- d) nas hipóteses dos preços registrados não estiverem compatíveis com os praticados no mercado e o detentor se recusar a adequá-los na forma solicitada pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, prevista no edital e na ARP;
- e) por razões de interesse público, devidamente comprovado em processo administrativo próprio;
- f) por fato superveniente, decorrente de caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução das obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado;
- g) quando o detentor for suspenso ou impedido de licitar e contratar com a administração municipal;
- h) quando o detentor for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública;
- i) amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a administração;
- j) por ordem judicial.

17.5. A notificação do órgão ou da entidade gerenciadora para o cancelamento do preço registrado será enviada diretamente ao detentor da ARP por ofício, correspondência eletrônica ou por outro meio eficaz, e no caso da ausência do recebimento, a notificação será publicada no DOM.

17.6. A solicitação do detentor para cancelamento do registro de preço deverá ser formulada por escrito, assegurando-se o fornecimento do bem registrado ou da prestação do serviço, por prazo mínimo de quarenta e cinco dias, contados a partir da comprovação do recebimento da solicitação do cancelamento, salvo na hipótese da impossibilidade de seu cumprimento, devidamente justificada e aprovada pela unidade gerenciadora.

17.7. O detentor poderá solicitar o cancelamento do preço registrado na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados, bem como nas hipóteses compreendidas na legislação aplicável a que venham comprometer o fornecimento do bem ou prestação do serviço.

17.8. O cancelamento da ARP não afasta a necessidade de apuração de responsabilidade do detentor, quando este der causa ao cancelamento.

18. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

18.1. Observado o disposto no Art. 117 da Lei nº 14.133/2014, o acompanhamento, a fiscalização, o recebimento e a conferência do objeto, serão realizados por fiscal designado lotado na Unidade Requisitante e demais regramentos previstos no Termo de Referência, **que segue anexo e faz parte deste Edital. (Item 24, Anexo I)**

19. DA ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

19.1. As regras sobre entrega e critério de aceitação do objeto constam no Termo de Referência, **que segue anexo e faz parte deste Edital. (Itens 7, 9 ao 18, Anexo I)**

20. DAS OBRIGAÇÕES

20.1. Da Unidade Requisitante:

20.1.1. As regras sobre as obrigações da Unidade Requisitante constam no Termo de Referência, **que segue anexo e faz parte deste Edital. (Item 22, Anexo I)**

20.2. Da licitante vencedora:

20.2.1. Respeitar todas as condições impostas pela legislação para a comercialização, além das exigências e padrões definidos no Termo de Referência.

20.2.2. As regras sobre as obrigações da licitante vencedora constam no Termo de Referência, **que segue anexo e faz parte deste Edital. (Item 22, Anexo I)**

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. A recusa da adjudicatária em assinar o termo de contrato ou em retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, independentemente do disposto no subitem 13.4, sujeitando-a às penalidades previstas em lei e no Termo de Referência, **que segue anexo e faz parte deste Edital.**

21.1.1. As regras sobre as sanções administrativas são aquelas impostas por lei e constam no Termo de Referência, **que segue anexo e faz parte deste Edital. (Item 26, Anexo I)**

21.2. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

22. DO PAGAMENTO

22.1. Os pagamentos deverão ser efetuados após a regular liquidação da despesa, nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 4.320/64, observado o disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021.

22.1.2. As regras sobre pagamento constam no Termo de Referência, **que segue anexo e faz parte deste Edital. (Item 23, Anexo I)**

22.2. A contratada deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, os comprovantes de recolhimento do FGTS e INSS de todos os empregados atuantes no contrato, assim como Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo válida, declaração de regularidade trabalhista.

22.3. Do reajuste:

22.3.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$I = (TX/100)$$

$$365$$

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

I = índice de atualização financeira;

TX = percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = encargos moratórios

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = valor da parcela em atraso.

22.3.2.

Para a hipótese definida no item anterior, a Licitante Vencedora fica obrigada a emitir fatura suplementar, identificando de forma clara que se trata de valor pertinente à atualização financeira originária de pagamento de fatura em atraso por inadimplemento da Unidade Requisitante.

22.4. O ISSQN, se devido, será recolhido, na forma do Código Tributário Municipal vigente e da Lei 10.630 de 30.12.03, caso não haja comprovação do recolhimento junto ao Município sede da contratada.

22.5. A retenção do Imposto de Renda na Fonte e da Contribuição Previdenciária será feita em conformidade com o disposto nas Instruções Normativas/Manuais disponibilizados no site da PJF na página do Controle Interno: link: http://pjf.mg.gov.br/subsecretarias/controle_interno/legislacao.php.

23. DO PREÇO, DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO DO CONTRATO

23.1. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da data da apresentação da Proposta Comercial.

23.2. O valor do contrato será fixo e irrevogável, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data da apresentação da proposta, pelo IPCA, tomando-se por base a data da apresentação da proposta.

23.3. A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1º (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.

23.4. Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

23.4.1. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

23.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença

correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

23.5.1. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

23.5.2. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

23.5.3. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, caberá à Administração indicar novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

23.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

23.7. Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

23.7.1. Para fins do reequilíbrio econômico financeiro do contrato, as partes devem apresentar solicitação, anexando planilha detalhada dos custos do objeto, fazendo um comparativo com a composição dos custos para obtenção dos preços inicialmente contratados e planilha dos custos para fins do reequilíbrio econômico do contrato.

23.8. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

23.8.1. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei 14.133/2021.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

24.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

24.2. A impugnação e/ou pedido de esclarecimento deverão ser feitos exclusivamente por forma eletrônica no sistema, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

24.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

24.4. Acolhida a impugnação, que implique em eventual modificação no edital, culminará na definição e publicação de nova data para a realização do certame, desde que a alteração não comprometa a formulação das propostas.

24.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55, parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

24.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

24.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

24.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

24.8. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por aquele que tem poderes de representação com login e senha no sistema de operacionalização do certame.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

25.3. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

25.5. No período de vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração terá a faculdade de contratar ou não o fornecimento dos bens.

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

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

25.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do começo e incluir-se-á o do vencimento, observadas as disposições do art. 183 da Lei Federal nº 14.133/2021.

25.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

25.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

25.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

25.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

25.12. A Autoridade Competente, poderá revogar esta licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por

provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

25.12.1. A anulação da licitação induz à extinção do contrato.

25.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

25.13. É facultado ao pregoeiro, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo.

25.14. Fica eleito o Foro do Município de Juiz de Fora - MG para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Edital, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

25.15. Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto a Subsecretaria de Licitações e Compras pelo telefone: (32) 3690-8188/8187, nos dias úteis no horário das 09 às 11 horas ou 15 às 17 horas.

25.16. Os casos omissos relativos à aplicabilidade do presente Edital serão sanados pela Subsecretaria de Licitações e Compras, obedecida a legislação vigente.

25.17. O acompanhamento dos resultados, recursos e atos pertinentes a este edital poderão ser consultados no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>, que será atualizado a cada nova etapa do pregão.

25.18. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo I - Termo de Referência.

Anexo II – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Anexo III – Minuta de Contrato.

Anexo IV- Contrato de comodato de equipamento.

Juiz de Fora-MG, data da assinatura eletrônica,

IVAN CHARLES FONSECA CHEBLI
Secretário de Saúde

PREGÃO ELETRÔNICO nº 117/2023 – SS

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA E ORÇAMENTO ESTIMADO

1. DO OBJETO:

1.1. Constitui-se como objeto deste Termo de Referência a licitação do Serviços de Nutrição e Alimentação visando o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, além de insumos para o preparo de mamadeiras, das seguintes unidades:

1.1.1. Hospital de Pronto Socorro (HPS): Fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar para os funcionários que trabalham em regime de plantão e fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para pacientes e acompanhantes, incluindo insumos para o preparo de mamadeiras.

1.1.2. Serviço de Urgência Psiquiátrica (SUP): Fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para pacientes.

1.1.3. Centro Odontológico de Atenção aos Pacientes de Necessidades Especiais (COAPE): Fornecimento de café da manhã, almoço e lanche da tarde para funcionários que trabalham em regime de plantão.

1.1.4. Departamento de Internação Domiciliar (DID): Fornecimento de café da manhã, almoço e lanche da tarde para funcionários que trabalham em regime de plantão.

1.1.5. Serviço de Transporte Inter Hospitalar (STIH): Fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar para funcionários que trabalham em regime de plantão.

1.1.6. Departamento da Unidade Regional Leste (DURL): Fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar para os funcionários que trabalham em regime de plantão e fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes, incluindo alimentação para lactentes e crianças (insumos para confecção de mamadeiras).

1.1.7. Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) III Casaviva, Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) Álcool e Drogas III: Fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os usuários dos CAPS e fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar para funcionários que trabalham em regime de plantão.

1.1.8. Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) Infância e Juventude e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) Leste: Fornecimento de café da manhã, almoço e lanche da tarde para os usuários do CAPS.

1.1.9. Centro de Convivência Recriar (CCR): Fornecimento de lanche da tarde para os usuários do Centro de Convivência.

1.1.10. Subsecretaria de Vigilância em Saúde (SSVS): Fornecimento de almoço e lanches para os funcionários escalados nas ações da SSVS.

1.1.11. Departamento de Regulação Internações Hospitalares (DRIH): Fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar para funcionários que trabalham em regime de plantão.

1.2. SUBSECRETARIAS REQUISITANTES:

1.2.1. Subsecretaria de Urgência e Emergência (SSUE/SS);

1.2.2. Subsecretaria de Atenção à Saúde (SSAS/SS);

1.2.3. Subsecretaria de Regulação (SSREG/SS);

1.2.4. Subsecretaria de Vigilância em Saúde (SSVS/SS).

1.3. CÓDIGO E DESCRIÇÃO DO SERVIÇO:

Código do Serviço	Descrição
298460014	Prestação de Serviço de Fornecimento de Refeição

1.4. O procedimento licitatório será realizado na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO por Sistema de Registro de Preços – SRP, com modo de disputa aberto e critério de julgamento MENOR PREÇO GLOBAL, com vistas a assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso para a Administração Pública.

2. DA JUSTIFICATIVA:

2.1. O fornecimento de refeições transportadas para pacientes e funcionários, devem ser realizadas dentro das normas vigentes de Vigilância Sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e transporte de refeições, assegurando uma alimentação adequada e nutricionalmente balanceada.

2.2. A normatização das condições de transporte é da Vigilância Sanitária e estão implícitas a qualquer transporte de refeições, ainda que dentro da mesma unidade de preparo e distribuição. Assim, justifica-se a intenção de fornecimento de refeições com confecção efetuada na empresa fornecedora, uma vez que as unidades não dispõem de espaço físico para confecção de refeições.

2.3. Considerado que o atual Contrato Administrativo de nº 01.2018.220 celebrado entre a Secretaria de saúde e a Empresa MMOL, para a prestação de parte dos serviços objeto do presente instrumento, apresenta significativo subdimensionamento quantitativo, ocasionando diversos questionamentos administrativos, jurídicos e orçamentário-financeiros no âmbito da Instituição e não contempla em seu objeto, do ponto de vista qualitativo, todo escopo da presente contratação.

2.4. Considerando a necessidade legal de oferta gratuita de alimentação a pacientes e acompanhantes de crianças, portadores de necessidades especiais e idosos com idade superior a 60 anos no âmbito das instituições de saúde brasileiras.

2.5. Considerando a necessidade de assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para todos os usuários (pacientes, acompanhantes e Funcionários) da Secretaria de Saúde da Prefeitura de Juiz de Fora.

2.6. Considerando que uma alimentação adequada faz parte do tratamento hospitalar, beneficiando o paciente na evolução clínica e contribuindo para diminuição no tempo de permanência hospitalar e na redução da mortalidade e morbidade.

2.7. Considerando que as Unidades integrantes da SSUE e demais subsecretarias participantes do processo, cujos serviços assistenciais inserem-se total e exclusivamente no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), abrangem uma ampla macrorregião sanitária no estado de Minas Gerais, composta por 94 municípios, com uma população aproximada de 1.500.000 (um milhão e quinhentos mil) habitantes.

2.8. Faz-se necessária, conveniente e oportuna a realização de processo licitatório para a contratação do serviço continuado de fornecimento de refeições transportadas para pacientes (adultos e pediátricos) hospitalizados e ambulatoriais, acompanhantes legalmente constituídos e para funcionários da Secretaria de Saúde da Prefeitura de Juiz de Fora.

3. DA VIGÊNCIA:

3.1. Nos termos do Artigo 84 da Lei nº 14.133/2021, o prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

3.2. O(s) contrato(s) oriundo(s) da licitação por Sistema de Registro de Preços terão prazo de vigência de até 5 (cinco) anos a contar da assinatura destes, podendo ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Nº. 14.133/2021 e suas alterações, com vistas à manutenção de condições e os preços vantajosos para a Administração.

3.3. A vantajosidade da contratação plurianual se justifica em razão da caracterização do objeto como um serviço e fornecimento contínuo, visando a garantia da prestação do serviço objeto deste instrumento.

4. DO CUSTO ESTIMADO:

4.1. O valor global estimado da contratação é de **RS\$ 10.698.060,72** (dez milhões e seiscentos e noventa e oito mil e sessenta reais e setenta e dois centavos), conforme apresentado de forma detalhada no item 19.2. Este valor foi obtido mediante pesquisa de mercado nos termos dos arquivos integrantes do processo:

- a) Pesquisa de Mercado – TR de Refeições e seus anexos;
- b) ETP – TR de Refeições e seus anexos.

5. DO COMODATO:

5.1. Para o fornecimento de refeições nas unidades, a CONTRATADA deverá disponibilizar em sistema de comodato os seguintes itens:

5.2. CESSÃO DE COMODATO DE MATERIAIS:

Item	Especificação	Quantidade Mínima	Departamento
1	Utensílios: pratos de cerâmica timbrados com a logomarca da empresa e talheres em aço inoxidável embalados individualmente com guardanapo descartável, com reposição trimestral;	Em número equivalente ao número de refeições servidas	HPS
			DURL
			STIH
			DESM
2	Balcão térmico com capacidade de, no mínimo, 05 (cinco) cubas para o fornecimento das refeições dos funcionários que ficará alocado no setor	01	HPS
		01	DURL
		01	STIH
3	Balcão refrigerado com capacidade de, no mínimo, 03 (três) cubas para o fornecimento das refeições dos funcionários que ficará alocado no setor	01	HPS
		01	DURL
		01	STIH
4	Refrigerador, capacidade mínima 342 litros, sistema frostfree, prateleiras removíveis, voltagem de acordo com o local;	01	HPS
		01	DURL
		01	STIH
5	Fogão industrial central, com 04 bocas, dotado de forno	01	HPS

	e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação, alimentado por GLP.	01	DURL
		01	STIH
6	Fornecer todos os utensílios e materiais necessários, tais como: conchas e colheres para servir as refeições dos funcionários, cubas de alumínio e garrafas térmicas com torneiras e pés para distribuição do café, leite e chá com capacidade compatível e canecos de alumínio com capacidade de 2 litros.	As quantidades serão estabelecidas de acordo com a demanda do setor	HPS DURL STIH DESM
7	Carrinhos de aço inoxidável, com 02 (duas) prateleiras providas de varandas de proteção, com para-choque ao redor para distribuição interna das refeições e lanches dos pacientes, nas seguintes dimensões: Altura (sem as rodas) 1,0 metro; Largura: 0,55 metro; Comprimento: 1,10 metro; Capacidade: de 60 a 70 kg (rodas e ajustes de encaixe reforçados).	04	HPS
		01	DURL
8	Carrinhos de aço inoxidável para bandejas providas de varandas de proteção, alças laterais, 2 portas frontais, com capacidade para no mínimo 20 bandejas, nas seguintes dimensões: Altura (sem as rodas): 0,86 metro; Largura: 0,59 metro; Comprimento: 1,22 metro; Capacidade: de 60 a 70 kg (rodas e ajustes de encaixe reforçados).	04	HPS
		01	DURL
9	Espremedor de frutas	01	HPS
		01	DURL
10	Armários de aço de 02 portas lisas com profundidade 30cm, comprimento 80cm, altura 55cm com puxador de alumínio.	02	HPS
		01	DURL
		01	STIH
11	Estante inox, 4 prateleiras, medindo (1,05x0,50x1,80)	01	HPS
12	Fornecimento de botijões de gás	24 unidades/ano	HPS
		24 unidades/ano	DURL
		12 unidades/ano	STIH
13	Cafeteira inox (capacidade de 20 litros)	01	HPS
14	Sanducheira (Capacidade para 4 pães)	01	HPS
15	Micro-ondas (capacidade 30 litros)	01	HPS
		01	DURL
16	Lavadora de Louças (inclui os insumos para o uso, detergente e soluções necessárias)	01	HPS
17	Passthrough para cozinha industrial aquecido,	01	HPS

	revestimento externo em aço e possui isolamento térmico, dotado de duas portas, uma de cada lado. Internamente, possui 18 pares de cantoneiras em perfil "L" para encaixe de recipientes GNs, aquecimento através de resistência à seco de 2000 KW, 220 Volts bifásico com controle termostático e lâmpada sinalizadora, apoiado sobre rodízios para facilitar a sua movimentação.		
18	Bancada de aço inox, medindo (1,40x0,63x1,02)	01	HPS
19	Lixeiras brancas com acionamento de pedal em alturas variadas conforme necessidade de cada umas das unidades	Em número equivalente ao número de refeições servidas e ao total de resíduo gerado em cada serviço	HPS DURL STIH DESM
20	Bancada inox, medindo (1,00x0,60x0,90)	02	HPS
21	Bancada de aço inox, medindo (2,00x1,00x0,91)	01	HPS

5.3. Considerando que a preparação das mamadeiras acontecerá nas unidades de saúde DURL e HPS; Considerando que o café também será preparado nas unidades de saúde DURL e STIH; Será necessário que seja incluso o fornecimento de botijões de gás para que as unidades realizam a preparação e/ ou que realizam a fervura dos talheres.

5.4. Todos os itens de comodato descritos na tabela acima, deverão ser novos.

5.5. Refeições e lanches para atender as ações e campanhas da SSVS:

5.5.1. Kit refeição por pessoa

a) O Kit deverá ser acondicionado em saco plástico, contendo garfo, colher e faca plástica de material resistente, embalados individualmente e guardanapo de papel também embalado individualmente;

b) 01 quentinha ou marmiteix – aproximadamente 700g:

Opções para refeições:

Opção 1: Arroz, farofa, filé de frango grelhado e macarrão.

Opção 2: Arroz, farofa, sobrecoxa assada, batata soute e salada acondicionada em embalagem de alumínio separadamente.

Opção 3: Arroz, Strogonoff de frango e batata palha

c) 01 suco de fruta refrigerado (sabor: uva, manga, goiaba e pêssego) – 200 ml;

d) 01 fruta higienizada e embalada individualmente (laranja, maçã ou banana).

5.5.2. Kit Lanche por pessoa

a) Pão francês (50g); fatias de mussarela (20g); fatias de presunto (20g);

b) 01 suco de fruta refrigerado (sabor: uva, manga, goiaba e pêssego) – 200ml;

c) 01 fruta higienizada e embalada individualmente (laranja descascada, maçã ou banana).

5.5.3. Kit Lanche Especial (Zona Rural) por pessoa

a) 2 unidades Pão francês (50g); fatias de mussarela (20g); fatias de presunto (20g);

b) 02 sucos de fruta refrigerado (sabor: uva, manga, goiaba e pêssego) – 200ml;

c) 01 fruta higienizada e embalada individualmente (laranja descascada, maçã ou banana);

- d) 01 garrafa de água mineral de 500ml;
- e) 02 sachês de Biscoito água e sal ou cream cracke;
- f) Copo descartável;
- g) Guardanapo (2 unidades por pessoa).

5.6. A CONTRATADA deverá manter o controle de temperatura, no momento do transporte e espera para a distribuição do alimento, de forma a impedir a multiplicação de células esporuladas que resistem ao aquecimento ou de células vegetativas que tenham recontaminado o alimento. Portanto deverá ter por parte da CONTRATADA um severo controle de qualidade em todas as fases do processo de produção e transporte, seguindo Portaria CVS 15, sendo utilizado o binômio tempo/temperatura como controle para acompanhamento destas refeições.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

6.1. A despesa com o objeto em questão correrá nas dotações orçamentárias informadas abaixo:

HPS:

10.302.0003.2284.0000 | 1.600.009626 | 33903927

10.302.0003.2284.0000 | 1.500.009918 | 33903927

DURL:

10.302.0003.2284.0000 | 1.500.009918 | 33903927

STIH:

10.302.0003.2284.0000 | 1.500.009918 | 33903927

DID:

10.302.0003.2284.0000 | 1.600.009626 | 33903927

10.302.0003.2284.0000 | 1.500.009918 | 33903927

COAPE:

10.302.0003.2284.0000 | 1.600.009626 | 33903927

SUP:

10.302.0003.2285.0000 | 1.600.009626 | 33903927

CAPS/CCR:

10.302.0003.2285.4216 | 1.600.009622 | 33903927

SSVS:

10.305.0003.2290.0000 | 1.600.009656 | 33903927

DRIH:

10.302.0003.2287.0000 | 1.600.009626 | 33903927

7. DOS REQUISITOS DO SERVIÇO:

7.1. A prestação do serviço deverá atender, no mínimo, aos seguintes parâmetros:

7.1.1 As refeições e dietas especiais serão produzidas nas dependências da empresa Contratada, exceto em casos específicos mediante autorização da Contratante, já as fórmulas infantis e algumas preparações de dietas especiais (líquidas) serão preparadas nas dependências da Contratante, desde que acordadas entre as partes, com o fornecimento dos insumos necessários para a preparação destas refeições citadas.

7.1.2. As refeições deverão ser porcionadas, transportadas e distribuídas aos pacientes, acompanhantes e funcionários da PJF, localizadas nos seguintes endereços, podendo haver alterações conforme eventual necessidade de mudança de localidade:

7.1.2.1.DURL: Av. Brasil, 1150 – Costa Carvalho. Tel.: 3690 -7656 ou 7715 – Responsável: Marcelo Rodrigues de Freitas;

7.1.2.2.STIH: Rua Benjamin Constant, 1000 – Tel.: 3690-8413 – Responsável: Eduardo Lúcio do Sacramento;

7.1.2.3. HPS, SUP,COAPE e DID:Av.: Barão do Rio Branco, 3408 – Passos. Tel.: 3690-8111 ou 8197 ou 8117 – Responsável: Luciane de Freitas Lima;

7.1.2.4. CAPS CASA VIVA: Rua Antônio José Martins, 100 – Morro da Glória. Tel.: 3690-7616 ou 3690-7720 - Responsável: Samara Rocha Matos Monteiro;

7.1.2.5. CAPS AD: Rua Halfeld, 1400 – Centro. Tel.: 3690-8550 - Responsável: Arlene Silvana da Motta Pires;

7.1.2.6. CAPS IJ: Praça Dr. João Tostes, 240 – Bom Pastor. Tel.: 3690-8502 - Responsável: Elaine Alves Schuchter;

7.1.2.7. CAPS LESTE: Rua Silva Jardim,555 – Centro. Tel.: 3690-8604 - Responsável: Marcos Aurélio Campanha Mendel;

7.1.2.8. CCR: Rua Tiradentes, 75 – Santa Helena. Tel.: 3690-2019 - Responsável: Vanessa SchaeferKirchmair;

7.1.2.9.SSVS: Rua Antônio José Martins, nº 92 – Centro. Tel.: 3690-7554 - Responsável: José Geraldo de Castro Júnior - Mat. 28876401 - TNS - Médico Veterinário;

7.1.2.10. DRIH: Rua, Av. Cel. Vidal, 800 - São Dimas, Juiz de Fora - MG, 36080-262 - Tel32500386 - Responsável: Cinthia Elena Cunha de Oliveira Freitas (DRIH).

7.2. A empresa Contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada unidade, inclusive aquelas que funcionam diariamente (por 24 horas).

7.3. Os horários de preparo e distribuição das preparações lácteas, fórmulas infantis e módulos nutricionais serão conforme a necessidade do paciente e deverão obedecer rigorosamente a prescrição do médico ou nutricionista responsável.

7.4. Nas Unidades do contratante as refeições a serem servidas, bem como seus horários de recebimento nas unidades estão descritos na tabela a seguir:

REFEIÇÕES	HPS/ SUP/ COAPE/DID	DURL	STIH	CAPS/CCR	SSVS	DRIH
Desjejum (funcionários e pacientes)	06:00-06:30h	06:30-06:45h	06:00h	06:30h	Conforme acordado momento da solicitação dos kits lanches e refeições	06:45 h
Almoço (funcionários e pacientes)	10:30h	10:30h	10:00h	11:00h		11:00 h
Lanche da tarde (funcionários e pacientes)	13:30h	13:40h	13:15h	13:00h		13:30h
Jantar (pacientes)	16:30-16:45h	16:30-16:45h		18:00h		
Jantar (funcionários)	19:00-19:30h	19:00-19:30	18:00h	18:00h		19:00 h
Ceia (pacientes)	19:00-19:30h*	19:00-		19:00h		

		19:30				
--	--	-------	--	--	--	--

* Ceia: No HPS/SUP/COAPE os insumos que compõem a ceia de paciente poderão ser entregues juntamente ao jantar de pacientes.

7.5. Os horários das refeições poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade das unidades, mediante solicitação do Gestor do Contrato.

7.6. Todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área de saúde, de acordo com as referências normativas mencionadas no item 2 (dois) deste documento.

7.7. Todas as refeições produzidas pela empresa contratada deverão estar sob a responsabilidade técnica de profissional nutricionista da contratada, conforme determina a legislação.

7.8.A distribuição das dietas dos pacientes e as refeições servidas nos refeitórios das Unidades, serão supervisionadas pela Contratante, com observação da apresentação, porcionamento, temperatura, sabor, para o caso de eventual necessidade de alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

7.9. A Contratante se reserva no direito de realizar visita técnica às dependências da Contratada e em seus veículos de transporte de refeições, tanto na fase pré-contratual, para fins de análise e emissão de parecer técnico quanto à conformidade da proposta, quanto em momento que julgar necessário durante toda a execução contratual, não necessitando de aviso prévio. Podendo ser usado nessas ocasiões o formulário de visita, relatórios, check-lists, inclusive, se fizer necessário, a utilização de máquina fotográfica a fim assegurar a qualidade das preparações produzidas nestas, bem como as condições de veículos, equipamentos e utensílios.

7.10.A contratada deverá disponibilizar atendimento ágil, dinâmico e eficiente à contratante, de modo que as ocorrências e irregularidades verificadas sejam prontamente sanadas e/ou justificadas, seja em assuntos relacionados à fiscalização e acompanhamento contratual, seja inclusive nas tomadas de decisões sobre todas as questões e procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos funcionários, bem como aos assuntos referentes ao objeto e normas constantes no Edital, Termo de Referência e anexos.

8. DA DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR DO OBJETO:

8.1. Os serviços a serem prestados consistem na preparação, acondicionamento, transporte, porcionamento e distribuição de refeições, dietas especiais e fórmulas infantis para pacientes (adultos e pediátricos), acompanhantes de pacientes (legalmente instituídos) e refeições para funcionários plantonistas, de acordo com as condições técnicas, metodológicas e operacionais, dispostas nas tabelas descritas no item seguinte.

9. DAS COMPOSIÇÕES, PREPARAÇÕES E PORCIONAMENTOS:

9.1. QUADROS DE COMPOSIÇÃO, PREPARAÇÃO E PORCIONAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR REFEIÇÃO (ALMOÇO E JANTAR) PARA FUNCIONÁRIOS

9.1.1. QUADRO EXEMPLIFICATIVO DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS

Desjejum	Almoço e Jantar	Lanche da tarde
Café puro	Arroz polido cozido e integral tipo 1	Café puro
Leite integral	Feijão tipo 1	Leite integral
Pão Francês ou pão careca ou integral ou bolo*	01 porção de Carne (com opção de ovo)	Pão Francês ou pão careca ou integral ou bolo
Manteiga com sal	01 porção de Guarnição	Manteiga com sal
1 fruta	01 porções de Saladas de folhosos	
	01 porção de salada simples ou salada	

	elaborada	
--	-----------	--

* Bolo (porção de 60 g – sessenta gramas) para funcionários, duas vezes na semana no café da manhã e da tarde em dias alternados.

9.1.2. A composição das refeições para funcionários observará os critérios e especificações descritos no quadro acima de acordo com os seguintes itens deste termo:

9.1.2.1. Prato Principal: 01 (uma) preparação proteica: carne, peixe, ave, ovo ou preparação proteica elaborada.

9.1.2.2. Guarnição: 01 (um) tipo (massas, farofas, suflês, verduras, legumes refogados ou outros).

9.1.2.3. Acompanhamentos: Arroz, arroz integral, feijão.

9.1.2.4. Salada de folhosos: 1 opção

9.1.2.5. Salada de vegetais A e B e frutas ou salada elaborada: 1 opção

9.1.2.5.1. A Salada Elaborada: (conforme opções descritas no quadro) deverá compor o cardápio pelo menos 3 vezes na semana

9.1.3. QUADRO DE PREPARAÇÃO E PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS

Tipo	Especificação	Preparação	Porção da preparação	Frequência Máxima
Carne bovina	Chã de Dentro ou Patinho	Estrogonofe de Carne	140g	2 x mês
		Bife à Parmegiana	120g	
		Bife à Milanesa	110g	
		Bife Rolê com Bacon e Cenoura	110g	
		Bife à Fricandole	110g	
		Escalope ao Molho Madeira	110g	
		Bife Acebolado	110g	
	Acém ou Paleta ou Chã de Fora ou Músculo	Kibe Recheado com Carne	150g	2 x mês
		Bife de Palma	110g	
		Almôndega (não industrializada) ao molho	110g	

		Carne Moída	110g	2 x mês
		Bife de Panela	110g	
	Lagarto Redondo	Lagarto Assado ao Molho Madeira	110g	
		Lagarto Recheado com Linguiça	110g	
		Lagarto Recheado com Bacon e Cenoura	110g	
Aves	Peito	Filé de Frango Grelhado	110g	2 x mês
		Filé de Frango Empanado	110g	
		Supremo de Frango	110g	2 x mês
		Estrogonofe de Frango	140g	
		Fricassê de Frango	140g	1 x mês
		Espeto de Frango Empanado	110g	
		Filé de Frango à Portuguesa	110g	1 x mês
		Medalhão de Frango	110g	
		Frango à Moda	110g	
	Frango xadrez	110g		
	Sobrecoxa	Sobrecoxa Assada com Laranja	130g	2 x mês
		Sobrecoxa Assada ao Curry	130g	
		Sobrecoxa ensopada com batata	130g	1 x mês
Pescado	Merluza ou Pescada	Filé de Peixe Empanado*	90g	2 x mês
		Filé de Peixe à Dorê*	90g	
		Moqueca de Peixe	150g	1 x mês
Suíno	Lombo	Lombo Assado com Abacaxi	110g	2 x mês
		Bife de Lombo	110g	

	Pernil	Bife de Pernil	110g			
		Isca de Pernil acebolada	110g			
Preparações Mistas		Cozido Misto (45% de carne, 45% de frango e 10% lombo)	110g	1 x mês		
		Espeto Misto (45% de carne, 45% de frango e 10% linguiça)	110g			
		Panqueca de Carne	150g			
				Panqueca de Frango	150g	2 x mês
				Empadão de Frango	150g	
				Lasanha Bolonhesa + presunto e mussarela	200g	
				Feijoada	250g	
Guarnições		Espaguete ou penne à Bolonhesa	200g	1 x mês		
		Espaguete ao Alho e Óleo	200g			
		Penne à Primavera	200g			
		Talharim à Carbonara	200g			
				Massa ao Pesto de Manjericão	200g	1 x mês
				Repolho Búlgaro	130g	
				Batata Soutê	130g	
				Batata Frita	130g	2 x mês
				Batata Chips	80g	
				Batata Gratinada	130g	
				Purê de Batata	150g	
				Batata doce Corada	130g	1 x mês
				Farofa Brasileira	130g	
				Farofa de Banana	130g	

		Farofa Tropical	130g	1 x mês
		Virado de Couve	140g	
		Virado de Legumes	140g	
		Purê de Baroa	150g	
		Nhoque	200g	
		Polenta à Bolonhesa	150g	
		Polenta**	120g	
		Maionese	150g	2 x mês
		Salpicão de Frango	150g	
		Berinjela à Parmegiana	130g	1 x mês
		Berinjela à Bolonhesa	130g	1 x mês
		Quibebe	140g	
		Banana Empanada	100g	
		Macarronese	200g	
		Feijão Tropeiro	150g	1 x mês
		Suflê	150g	
		Couve-flor Gratinada	120g	
		Creme de Milho	120g	
		Moranga com Poró	120g	1 x mês
		Escondidinho de Frango	160g	
		Escondidinho de Carne	160g	
		Pirão	160g	2 x mês
		Quiabo Refogado	120g	1 x mês
		Quiche de Espinafre e Alho Poró	130g	

		Pastel de Queijo	90g	1 x mês
		Abobrinha refogada	120g	
		Chuchu com ovos	130g	
		Mandioca Ensopada	150g	
		Canjiquinha	200g	2 x mês
		Inhame ensopado	160g	
		Vagem com ovos	130g	
		Legumes Soutê (3 tipo)	130g	
		Maionese de Frango	150g	1 x mês
		Couve refogada	60g	
		Couve-flor com cenoura cozida	130g	
		Couve-flor Gratinada	130g	
		Torta de legumes	150g	
		Creme de Espinafre	130g	
		Brócolis ao Alho	130g	
		Saladas	Saladas simples	Folhosos ou Mix de Folhas Verdes (mínimo 2 tipos)
Tomate	40g			1 x semana
Cenoura Cozida	40g			
Cenoura Ralada	30g			
Beterraba ralada	30g			
Beterraba Cozida	40g			
Pepino	40g			
Salada de Abacaxi	60g			
Salada de Laranja	60g			

		Salada de Manga	60g	
	Saladas elaboradas	Salada de Grão-de-bico	70g	2x mês
		Salada de Soja	70g	
		Salada de Feijão Branco	60g	
		Tabule	80g	
		Salada Russa	80g	
		Salada Grega	80g	
		Salada Marroquina	80g	
		Salada Caesar	80g	
		Salada Waldorf	80g	
		Salada Verão	80g	
		Salada Fantasia	80g	
		Vinagrete	90g	
		Salada de Macarrão Parafuso	120g	
		Salada Mista	80g	
		Salada Americana	80g	
		Salada Caprese	80g	
		Salada Tropical	80g	
		Salada de Berinjela Assada	80g	
		Salada Mista com Repolho	80g	
		Salada de Acelga com manga	70g	
		Arroz Branco	200g	Diário
		Arroz Integral	100g	
		Arroz à Grega	200g	1x mês

Arroz	Tipo 1	Arroz com Brócolis	200g	
		Arroz com Milho e Passas	200g	
		Arroz com Cenoura	200g	
		Arroz Carreteiro	200g	
		Arroz BiroBiro	200g	
		Arroz com Lentilha	200g	
		Arroz com Alho	200g	
		Arroz de Forno	200g	
Feijão	Tipo 1	Feijão Vermelho	150g	3 x semana
		Feijão Preto	150g	
		Feijão Cariquinha	150g	1 x semana
		Tutu	150g	2x mês

* Filé de Peixe Empanado e Filé de Peixe à Dorê: serão acompanhados de ¼ de limão para cada porção de peixe. Devendo estes serem acondicionados em recipiente separado da preparação.

** Polenta: Deverá ser enviada com guarnição extra (sem custo adicional) pelo menos 2 vezes no mês, sendo esta parte do cardápio em que harmonizar com a outra guarnição (Ex: Abobrinha, quiabo, guisado, legumes verdes, etc)

9.2. QUADROS DE COMPOSIÇÃO, PREPARAÇÕES E PORCIONAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR REFEIÇÃO (ALMOÇO E JANTAR) PARA PACIENTES

9.2.1. QUADRO EXEMPLIFICATIVO DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES PARA OS PACIENTES

<i>Dieta</i>	<i>Desjejum</i>	<i>Almoço e Jantar</i>	<i>Lanche</i>	<i>Ceia</i>
Livre	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Francês ou Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga com sal 1 porção de fruta	Arroz polido cozido (com opção de integral) Feijão cozido 1 porção de Carne ou ovo ou prato proteico 1 porção de Guarnição 1 porção de salada (2 tipos de vegetais ou legumes)	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Francês ou Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga com sal 1 porção de fruta	Mingau de Cereal com opção de Leite (integral ou desnatado) ou chá mate Biscoito Água e Sal ou cream cracker ou Maisena ou maria
Hipossódica e Assódica	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 porção de fruta	Arroz polido cozido (com opção de integral) Feijão cozido 1 porção de Carne ou ovo ou prato proteico 1 porção de Guarnição 1 porção de salada (2 tipos de vegetais ou legumes)	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 porção de fruta	Mingau de Cereal com opção de Leite (integral ou desnatado) ou chá mate Biscoito Água e Sal ou cream cracker ou Maisena ou maria
Branda	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga com sal Fruta macia	Arroz polido "bem" cozido Feijão Batido 1 porção de Carne moída ou picada ou ovo 1 porção de Guarnição	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga com sal	Mingau de Cereal



		1 porção de salada com legumes cozidos legumes)	1 porção de fruta macia	
Branda e Hipossódica	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal Fruta macia	Arroz polido "bem" cozido Feijão Batido 1 porção de Carne moída ou isca de carne ou ovo 1 porção de Guarnição 1 porção de salada com Legumes Cozidos	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 fruta macia	Mingau de Cereal
Diabetes	Café Leite integral ou desnatado Pão Francês ou opção de Pão Integral ou bolo diet ou broa diet Manteiga com sal 1 porção de Fruta	Arroz integral Feijão cozido 1 porção de Carne ou ovo ou prato proteico 1 porção Guarnição 1 porção de salada (2 tipos de vegetais ou legumes)	Café Leite integral ou desnatado Pão Francês ou opção de Pão Integral ou bolo diet ou broa diet Manteiga com sal 1 porção de fruta	Mingau de Aveia com leite desnatado ou Biscoito Água e Sal ou Torrada.
Diabetes e Branda	Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo diet ou broa diet Manteiga com sal Fruta Macia	Arroz polido "bem cozido" Feijão Batido 1 porção de Carne moída ou isca de carne ou ovo 1 porção de Guarnição vegetal cozido 2 porções de salada com Legumes Cozidos	Café Leite desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou integral ou bolo diet ou broa diet Manteiga com sal 1 Fruta Macia	Mingau de farinha de aveia leite com desnatado





<p>Pastosa</p>	<p>Mingau de Cereal com leite integral ou desnatado ou Papinha de Fruta (mamão ou Banana)</p>	<p>1 Sopa de Legumes batida com 1 porção de carne ou 1 porção de Creme de Legumes Feijão Batido Papinha de Mamão ou Banana ou Abacate</p>	<p>Vitamina de Frutas com Cereal ou mingau de cereais</p>	<p>Mingau de Cereal com leite integral ou desnatado</p> 
<p>Pastosa Diabetes</p>	<p>Mingau de aveia com leite integral ou desnatado ou Papinha de Fruta (mamão, maçã)</p>	<p>1 Sopa de Legumes batida com 1 porção de carne ou 1 porção de Creme de Legumes B Feijão Batido Papinha de Mamão ou Banana ou Abacate</p>	<p>Vitamina de Frutas com Cereal ou mingau de aveia</p>	<p>Mingau de Cereal com leite integral ou desnatado</p>
<p>Líquida pastosa ou Líquida completa</p>	<p>Mingau de Cereal Suco Natural espessado</p>	<p>Sopa de Legumes Batida com 1 porção de Carne Feijão batido 1 porção de Creme mais fino Gelatina</p>	<p>Vitamina de Frutas com Cereal ou suco natural espessado</p>	<p>Mingau de Cereal</p>
<p>IRC Conservador</p>	<p>Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 porção de fruta</p>	<p>Arroz polido cozido (com opção de integral) ½ porção de Feijão cozido ½ porção de Carne 1 Guarnição 2 porções de Salada (2 tipos)</p>	<p>Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 porção de fruta</p>	<p>Chá mate com Biscoito Maisena ou torrada ou mingau</p>



<p>IRC Dialítico</p>	<p>Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 porção de fruta</p>	<p>Arroz polido cozido (com opção de integral) Feijão cozido 1 porção de Carne 1 porção Guarnição 2 porções de Salada</p>	<p>Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Careca ou bolo ou broa Manteiga sem sal 1 porção de fruta</p>	<p>Mingau de Cereal com opção de Leite integral ou desnatado ou de soja Ou chá com Biscoito maisena ou maria</p>
<p>Hipolípídica</p>	<p>Café Leite desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Francês ou Careca ou bolo ou broa Geleia de fruta 1 porção de fruta</p>	<p>Arroz polido cozido (com opção de integral) Feijão cozido 1 porção de Carne 1 porção Guarnição 1 porção de salada</p>	<p>Café Leite desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Francês ou Careca ou bolo ou broa Geleia de fruta 1 porção de fruta</p>	<p>Leite desnatado com Torrada com opção de Mingau de Cereal com leite desnatado</p>
<p>Sem Lactose</p>	<p>Café, leite de Soja ou leite sem lactose Pão Francês com Geleia de Fruta ou broa ou bolo sem leite 1 porção de fruta</p>	<p>Arroz polido cozido (com opção de integral) Feijão cozido 1 porção de Carne 1 Guarnição 2 porções de Salada</p>	<p>Café, leite de Soja ou leite sem lactose Pão Francês com Geleia de Fruta ou broa ou bolo sem leite 1 porção de fruta</p>	<p>Leite zero lactose Biscoitos Água e Sal com opção de Mingau com Leite zero Lactose</p>
<p>Hipercalórica e Hiperproteica</p>	<p>Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Francês ou Pão Careca ou broa ou bolo Manteiga com sal 1 porção de fruta</p>	<p>Arroz polido cozido (com opção de integral) Feijão cozido 1 porção de Carne ou ovos ou prato proteico 1 Ovo 1 porção de Guarnição 1 porção de salada (2</p>	<p>Café Leite integral ou desnatado ou vitamina de fruta ou suco natural Pão Francês ou Pão Careca ou broa ou bolo Manteiga com sal 1 porção de fruta</p>	<p>Mingau de Cereal com opção de Leite (integral ou desnatado) ou chá mate Biscoito Água e Sal ou cream cracker ou Maisena ou maria</p>

		tipos de vegetais ou legumes)		 <p>Juiz de Fora Prefeitura</p> 
Dieta preparo para Colonoscopia	<p>Limonada ou Suco de fruta natural Biscoito água e sal ou maisena</p>	<p>Arroz bem cozido Frango desfiado Purê de batata</p>	<p>Limonada ou Suco de laranja ou abacaxi coado ou Suco de caju Biscoito água e sal ou maisena</p>	<p>Chá claro com Biscoito água e sal ou maisena.</p>



9.2.2. As refeições serão preparadas e servidas conforme a prescrição dietoterápica, variando em consistência, de acordo com as patologias e necessidade individual do paciente;

9.2.3. As dietas deverão fornecer aproximadamente 15% (quinze por cento) a 20% (vinte por cento) de proteínas, 50% (cinquenta por cento) a 60% (sessenta por cento) de carboidratos e 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) de lipídios, conforme prescrição nutricional;

9.2.4. A composição e porções dos alimentos poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade nutricional e preferência do alguns pacientes sem custo adicional;

9.2.5. Deverá ser oferecido no desjejum as opções de café puro e/ou leite puro ou café com leite ou vitamina de fruta ou suco natural, acompanhados de pão de acordo com a necessidade do paciente ou preferências definidas pelo nutricionista;

9.2.6. Dependendo da(s) patologia(s) dos pacientes, poderão ser prescritas dietas com outras características (consistência e composição nutricional).

9.2.7. A Contratada deverá preparar refeições sem adição de sal para pacientes com restrição de sódio e hipertensos, utilizando especiarias para melhorar o sabor e aceitação; devendo ser enviado o sal em embalagem individual - sachê de 1g (um grama) para pacientes com dieta hipossódica;

9.2.8. O prato principal terá opção e/ou adição de ovo (cozido, omelete ou frito) para pacientes que não comem carne ou que apresentam na prescrição a dieta hiperproteica sem custo adicional; Devendo a dieta hiperproteica conter 1 porção de carne e 1 porção de ovo, ou 2 porções de carne ou 2 porções de ovos.

9.2.9. As saladas deverão ser compostas por 01 (um) vegetal folhoso e 02 (dois) vegetais dos grupos A e B, que equivalem a 01(uma) porção;

9.2.9.1. A salada da dieta branda não poderá conter vegetais folhosos, mas sim, 02 (dois) vegetais cozidos (grupos A, B e C), que equivalem a 01 (uma) porção de salada.

9.2.10. A Contratada deverá adotar as seguintes condutas na prestação dos serviços:

9.2.10.1. Adquirir alimentos na versão diet de sucos, geleias, gelatinas, para servir pacientes diabéticos e versão light para pacientes obesos. O adoçante a ser fornecido deverá ser exclusivamente à base de sucralose ou stévia;

9.2.10.2. Servir bolo (porção de 60g – cinquenta gramas) para pacientes e acompanhantes duas vezes por semana (sendo 1 vez no desjejum e outra no café da tarde) em substituição ao pão, com opção de bolo diet para pacientes diabéticos.

9.2.11. A ficha técnica das preparações deve ser padronizada de acordo com o contrato, garantindo assim a qualidade das refeições, sendo composto de pratos normais, brandos, pastosos, líquidos, pediátricos, pratos sem sal, sem gordura, sem resíduo, hiperproteicos, para diabéticos, para insuficiência renal e outros.

9.2.12. QUADRO DE PREPARAÇÃO E PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES PARA PACIENTES

Tipo	Especificação	Preparação	Porção	Frequência
------	---------------	------------	--------	------------



Carne bovina	Chã de Dentro ou Patinho	Estrogonofe de Carne	 Juiz de Fora Prefeitura	1 x mês
		Carne Moída à Primavera	100g	
		Bife de Panela	100g	
	Lagarto Redondo	Lagarto Assado ao Molho Madeira	100g	2 x mês
	Acém ou Paleta ou Chã de Fora ou Músculo	Bife de Palma	100g	2 x mês
		Almôndega (não industrializada) ao molho	100g	
		Carne Moída	110g	
		Carne Moída ao Molho	110g	1 x mês
		Isca de Boi	100g	
		Picadinho Colorido	100g	2 x mês
Carne de Panela com Batata e Cenoura	100g			
Ave	Peito	Filé de Frango Grelhado	100g	2 x mês
		Isca de Frango	100g	
		Strogonoff de Frango	100g	1 x mês
		Frango à Moda	100g	
	Sobrecoxa	Sobrecoxa Assada com Laranja	130g	2 x mês
		Sobrecoxa Assada ao Curry	130g	
		Frango Ensopado com Batata	130g	
		Frango Assado com Alecrim e Limão	130g	1 x mês
Preparações Mistas	Panqueca de Carne	150g	1 x mês	
	Panqueca de Frango	150g		
		Espaguete à Bolonhesa	150g	2 x mês



Guarnições			 Juiz de Fora Prefeitura	
		Espaguete ao Alho e Óleo	150g	2 x mês
		Penne à Primavera	150g	
		Massa ao Pesto de Manjericão	150g	1 x mês
		Repolho Búlgaro	130g	
		Batata Soutê	130g	2 x mês
		Purê de Batata	130g	
		Batata Gratinada	130g	2 x mês
		Batata Inglesa Ensopada	130g	
		Abobrinha com Ovos	130g	
		Abobrinha Refogada	100g	
		Farofa Brasileira	130g	1 x mês
		Virado de Couve	130g	
		Purê de Baroa	130g	3 x mês
		Mandioca Ensopada	130g	
		Polenta à Bolonhesa	130g	
		Polenta	100g	
		Farofa Tropical	100g	
		Berinjela à Bolonhesa	130g	1 x mês
		Quibebe	130g	2 x mês
	Couve-flor Gratinada	130g		
	Creme de Milho	130g	1 x mês	
	Espinafre com Ovos	130g		



			 Juiz de Fora Prefeitura	
		Moranga com Poró	130g	2 x mês
		Escondidinho de Frango	130g	1 x mês
		Chuchu Colorido	130g	
		Quiabo Refogado	130g	1 x mês
		Cenoura Refogada com Cheiro Verde	130g	2 x mês
		Baroa Ensopada	130g	
		Inhame Ensopado	130g	
		Mandioca Ensopada	130g	
		Vagem com Ovos	130g	1 x mês
		Virado de Vagem	130g	2 x mês
		Legumes Soutê	130g	
		Legumes Gratinados	130g	
		Moranga ao Molho	130g	
		Brócolis com Cenoura	130g	
		Creme de Espinafre	130g	1 x mês
		Berinjela ao Molho	130g	3 x mês
		Couve-Flor com Cenoura Cozida	130g	
		Refogado de Vagem com Cenoura Cozida	130g	
		Repolho Refogado	130g	
		Abóbora Soutê	130g	
		Guisado	130g	
		Abobrinha Gratinada	130g	



		Torta de Legumes	 Juiz de Fora Prefeitura 130g	
Saladas		Folhas Verdes *	30g	Diária
		Tomate	30g	1 x semana
		Cenoura Ralada	30g	
		Cenoura Cozida	30g	
		Berinjela	40g	
		Couve-Flor	40g	1 x semana
		Brócolis	40g	
		Vagem	40g	
		Pepino	40g	
		Baroa	40g	1 x semana
		Batata doce cozida	40g	
		Batata cozida	50g	
		Beterraba Crua	40g	
		Beterraba Cozida	40g	1 x mês
		Chuchu	40g	
		Abobrinha	40g	
		Repolho Verde	40g	
		Repolho Roxo	40g	
		Repolho com Cenoura	40g	1 x mês
	Salada de Grão-de-bico	40g		
	Vagem com Cenoura	40g		



		Mista (2 tipos de legumes)	40g		
Salada Branda		Cenoura cozida	40g	Juiz de Fora Prefeitura	1 x semana
		Beterraba cozida	40g		
		Berinjela	40g		
		Couve-flor	40g		1 x semana
		Brócolis	40g		
		Chuchu	40g		
		Abobrinha	40g		1 x semana
		Baroa	40g		
		Batata Inglesa	40g		
Arroz	Tipo 1	Arroz Branco	200g		Diário
		Arroz Integral	200g		
		Arroz com Brócolis	200g		2 x mês
		Arroz com Cenoura	200g		
		Arroz Colorido	200g		
Feijão	Tipo 1	Feijão Vermelho	150g		3 x semana
		Feijão Preto	150g		
		Feijão Cariquinha	150g		1 x semana
		Feijão Batido	150g		
Sopas		Sopa Creme de Abóbora	400g		2 x mês
		Sopa Creme de Mandioquinha	400g		
		Caldo Verde	400g		
		Sopa Creme de Espinafre	400g		



			 Juiz de Fora Prefeitura	
		Sopa Creme de Ervilha	400g	2 x mês
		Sopa Creme de Milho	400g	
		Sopa de Feijão Branco com Abóbora	400g	
		Canja	400g	2 x mês
		Sopa Creme de Inhame	400g	
		Sopa Creme de Baroa	400g	
		Sopa Creme de Mandioca	400g	2 x mês
		Sopa de Legumes	400g	
		Sopa de Legumes com Macarrão	400g	
		Canjiquinha	400g	2 x mês
		Sopa Creme de Batata	400g	
		Sopa Creme de Baroa	400g	
		Sopa de Letrinhas	400g	
Cremes para pastosas		Creme de Abóbora	200g	2 x mês
		Creme de Mandioquinha	200g	
		Creme de Caldo Verde	200g	
		Creme de Espinafre	200g	
		Creme de Ervilha	200g	2 x mês
		Creme de Milho	200g	
		Creme de Feijão Branco com Abóbora	200g	
		Creme de Canja	200g	
		Creme de Inhame	200g	2 x mês



		Creme de Cenoura	 Juiz de Fora Prefeitura	
			200g	
		Creme de Mandioca	200g	
		Creme de Legumes	200g	
		Creme de Legumes com Macarrão	200g	2 x mês
		Creme de Beterraba	200g	
		Creme de Couve-flor	200g	
		Creme de Brócolis	200g	2 x mês
		Creme de Abobrinha	200g	
		Creme de Lentilha	200g	
		Creme de Chuchu	200g	2 x mês
		Creme de Moranga com Agrião	200g	
		Creme de Tomate com Cenoura	200g	2 x mês
		Creme de Batata Doce	200g	
		Creme de Espinafre com Batata	200g	2 x mês
Frutas		Fruta (Laranja, Mexerica, Abacaxi, Melancia, Melão, Banana, Mamão, Manga, maçã e outras da estação)	1 unidade ou porção de 120g	

9.2.12.1. Deverá ser adicionadas às sopas, pastosas e/ou cremes para pacientes, uma porção de 90g (noventa grammas) de carne por marmitex.

9.2.12.2. A gramatura final do marmitex de pastosa e sopas deverá ser de pelo menos 500g após o envase.

9.2.12.3. Sempre que houver discordância quanto à gramatura servida no marmitex, a Contratante se reserva no direito de conferir o peso, devendo a Contratada providenciar o imediato ajuste do quantitativo.

9.2.12.4. A Contratada deverá disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO



nas áreas e recintos em que se façam necessárias a pesagem dos alimentos e das preparações, incluindo todas as unidades que apresentarem como forma de distribuição balcão self-service.

9.2.12.5. Em datas festivas e feriados religiosos específicos, deverão ser preparadas refeições com características peculiares à ocasião, sem custos adicionais para a Contratante.

9.2.12.6. Os cardápios elaborados para desjejum, lanche e ceia dos pacientes atenderão às frequências e porções descritas na tabela do item 9.2.

9.2.12.7. As frutas como mamão, melão e melancia deverão ser servidas picadas e acondicionadas em copos descartáveis de 200 ml (duzentos mililitros) com tampa conforme e gramatura especificada no quadro 9.2 deste termo.

9.2.12.7.1. As laranjas devem ser servidas descascadas e colocadas em sacos plásticos.

9.2.12.8. A preparação das pequenas refeições (desjejum, lanche da tarde e ceia), como vitaminas, café, mingau e sucos, poderá ocorrer diretamente nas dependências da Contratante, desde que acordado entre ambas.

9.2.12.9. O suco servido aos pacientes internados deverá ser natural ou de polpas de frutas naturais pasteurizadas ou concentrados sem aditivos químicos e/ou conservantes. Para o preparo de alguns sucos como os de laranja, limão e maracujá, por exemplo, deverá ser utilizado apenas o suco da fruta.

9.2.12.10. O formulário de quantitativo para fornecimento de almoço deverá ser enviado até as 07:00 da manhã e as alterações do jantar até as 13 horas.

10. DOS SISTEMAS DE PORCIONAMENTO E DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NAS UNIDADES:

10.1. O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte e pessoal serão de responsabilidade da CONTRATADA.

10.1.1. As refeições serão preparadas nas dependências da Contratada, porcionadas e transportadas para as unidades do contratante onde serão distribuídas.

10.2. As saladas deverão ser porcionadas nas dependências da empresa Contratada e acondicionadas em embalagem individual de alumínio com tampa; os caldos de dieta pastosa, incluindo feijão também deverão ser acondicionados em marmitex pequeno separado, sendo estas identificadas por etiqueta própria contendo o tipo de dieta e a ala hospitalar, data de fabricação. As sopas e dietas pastosas, deverão ser servidas em potes de isopor térmico com tampa, na cor branca, opacos, com capacidade para 750 ml (setecentos e cinquenta mililitros).

10.2.1. Fica estabelecido os quantitativos de guardanapos de papel (2 unidades), sal em sachê (1 sachê), azeite extravirgem (8ml), vinagre (5ml) de acordo com o número de refeições solicitadas para pacientes e acompanhantes.

10.3. A preparação das pequenas refeições (desjejum, lanche da tarde e ceia), como vitaminas, café, mingau e sucos, poderá ser preparada nas unidades do contratante, desde que acordado entre as partes.

10.3.1. As refeições (almoço e jantar) prescritas para cada paciente serão porcionadas em marmitex com 3 divisórias, tipo t 67 descartáveis, identificadas por etiqueta própria contendo o tipo de dieta e a ala hospitalar,



data de fabricação.



10.3.2. As unidades que receberem refeições para funcionários, estas serão porcionadas em potes de isopor térmico com tampa, na cor branca, opacos, com capacidade para 750 ml (setecentos e cinquenta mililitros), com salada em embalagem separada, talheres e guardanapos.

10.4. Para o correto porcionamento das refeições dos pacientes, a Contratada deverá utilizar talheres padronizados para cada preparação.

10.5. Os talheres descartáveis a serem utilizados pelos pacientes deverão ser embalados em saco de papel descartável acompanhado de guardanapo, ambos devidamente selados. Incluindo o envio de colheres para serem utilizados para servir os pacientes que estiverem com dieta pastosa, inclusive no desjejum, lanche da tarde e ceia. Os quantitativos a serem enviados, será proporcional ao número de dietas pastosas pedidas por dia.

10.5.1. Os garfos, facas e colheres devem ser de tamanho grande, material rígido, fabricado em polietileno, leitosos de cor branca.

10.6. As refeições de pacientes serão transportadas em carros inox fechados próprios para transporte, sendo um carrinho para cada grupo de áreas assistenciais das unidades.

10.6.1. A distribuição das refeições dos funcionários será realizada nos refeitórios das Unidades da contratante.

10.7. As refeições devem ser armazenadas em cubas e disponibilizadas em balcão térmico;

10.7.1. O sistema de porcionamento e distribuição das refeições para os pacientes deverá observar as seguintes diretrizes:

10.7.1.1. Para o Desjejum, Lanche da Tarde e Ceia, os alimentos serão acondicionados em vasilhames específicos para cada tipo de preparação, devendo o café, o leite, o mingau e o suco servidos em copos descartáveis de 200 ml com tampa, incluindo colher descartável para pacientes que estiverem recebendo dieta pastosa; pães e bolos em saquinhos de papel de cor branca, próprio para alimentos e selados e datados; frutas picadas em copos descartáveis de 200 ml com tampa e colher de sobremesa descartável e frutas inteiras em saquinhos plásticos próprios para alimentos.

10.7.1.2 Os biscoitos devem ser enviados em embalagem tipo sachê, contendo 2 unidades em cada embalagem.

10.7.1.2. O paciente que não estiver em restrição dietética poderá optar por café puro, café com leite ou leite puro;

10.7.1.3. O café e o leite deverão ser acondicionados em garrafas térmicas identificadas;

10.8. A contratada deverá disponibilizar no HPS 2 atendentes em escala 12 por 36 horas (sendo 1 para cada dia). Ficando estabelecido o horário de trabalho do atendente de 10:00 as 22:00 horas, podendo estes horários serem alterados conforme necessidade do SND, de acordo com a solicitação do gestor do contrato.

10.9. Os atendentes disponibilizados para o HPS estarão legalmente vinculados à CONTRATADA. Devendo esta zelar por todos os aspectos relacionados a questões salariais e trabalhistas.

10.9.1. O atendente tem como função:



- a) Porcionar no almoço e jantar as preparações que forem necessárias.
- b) Preparo do café, suco, mamadeira, chá e leite na unidade.
- c) Higienização e lavagem das garrafas térmicas utilizadas pelo HPS.
- d) Embalamento de talheres a serem utilizados para pacientes e/ou funcionários.
- e) Aferição de temperatura de todos os alimentos recebidos incluindo marmitex.
- f) Prova de todas as preparações e solicitação de substituição em caso de necessidade.
- g) Conferência da qualidade e quantidade de alimentos e insumos recebidos.
- h) Higienização e lavagem de pratos e talheres utilizados por funcionários.
- i) Descarte das sobras dos alimentos.

10.10. Na distribuição do Almoço e do Jantar será utilizado o Sistema de Cafeteria Mista, que consiste na disposição das preparações que compõem as refeições em balcão térmico. Algumas preparações poderão ser servidas pelos próprios comensais, e outras, como o prato principal (carne ou preparação elaborada) e a guarnição quando necessário, deverão ser servidas pelo atendente disponibilizado pela contratada no caso do HPS.

10.11. Durante toda a distribuição do Almoço e Jantar de funcionários deverão ser mantidos sobre o balcão de distribuição: guardanapos de papel, sal em sachê, azeite extravirgem, molho de pimenta, vinagre e farinha de mandioca em quantidade suficiente para o número de comensais. Os quantitativos de cada item serão de acordo com o número de comensais, guardanapos de papel (2 unidades), sal em sachê (1 sachê), azeite extravirgem (8ml), molho de pimenta (3ml), vinagre (5ml) e farinha de mandioca (5g) por pessoa.

10.12. A prestação do serviço deverá atender, no mínimo, aos seguintes parâmetros:

10.12.1. O acondicionamento/envase/transporte e recepção das refeições deverá respeitar as seguintes obrigações e especificações:

10.12.1.1. Os marmitex para pacientes deverão ser devidamente acondicionados em hotbox com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente, ou seja, temperatura igual ou superior a 65° C para preparações quentes e temperatura igual ou inferior a 10° C para preparações frias;

10.12.1.2. As preparações quentes e frias, destinadas às refeições dos funcionários (almoço e jantar) do refeitório deverão ser devidamente acondicionadas em gastronorm (cuba confeccionada em aço inox) com capacidade adequada à quantidade de refeições estimadas para cada dia, pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente (temperatura igual ou superior a 65° C para preparações quentes e temperatura igual ou inferior a 10° C para preparações frias). Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do final do preparo, temperatura e horário de início e fim do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação;

10.12.1.3. Os critérios de temperatura a serem observados são os seguintes:

- a) Balcão térmico: temperatura mínima de 80° C (oitenta graus Celsius) a 90° C (noventa graus Celsius);
- b) Balcão frio: temperatura máxima de 4° C (quatro graus Celsius), com tolerância até 10° C (dez graus Celsius).

10.12.1.4. As preparações deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente;

10.12.1.5. Os funcionários envolvidos no transporte das refeições e os que servirão as refeições deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados;

10.12.1.6. A recepção das refeições deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar que sofram contaminação;



10.12.1.7. Os pratos quentes deverão ser transportados em cubas inox, acondicionadas em caixas térmicas tipo HOT BOX, sem perder suas características, devendo manter a temperatura de chegada acima de 65° C. Os pratos frios (saladas) deverão ser acondicionados em caixas plásticas com fechamento hermético e mantidos sob refrigeração até o momento do consumo. Sobremesas, no caso de frutas in natura, deverão ser previamente higienizadas, sanitizadas e embaladas individualmente ou em copos descartáveis e resistentes, com tampa para o caso de frutas picadas: as laranjas devem ser previamente descascadas, cortadas e embaladas individualmente em sacos plásticos.

10.13. A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização, recebimento e controle das refeições, deverá estar de acordo com:

10.13.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

10.13.2. Manter formulários para registro de temperatura dos alimentos na saída da empresa, e na chegada das unidades de Saúde; devendo estes serem enviados mensalmente para controle da contratante.

10.13.3. Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de per capita alimentares descritas e procedimentos de segurança e higiene adequados, conforme apresentados no item 9.2 deste edital.

10.13.4. A CONTRATADA deverá fornecer também, para cada refeição de pacientes e funcionários (café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e ceia), copos descartáveis com capacidade de 200 ml, massa mínima de 2,20 gramas, resistência mínima de 0,85, com tampa, embalados em mangas invioláveis identificadas com a capacidade total, quantidade e peso mínimo de cada copo. Neles deverão estar gravados em relevo a marca ou identificação do fabricante, capacidade do copo e símbolo de identificação do material para reciclagem, conforme NBR 13230. Quanto ao aspecto visual e de segurança, devem ser observadas as determinações da NBR 14865/02. As quantidades fornecidas deverão ser de acordo com as quantidades de refeições, desjejum, lanche da tarde e ceia solicitados.

10.13.5. A CONTRATADA deverá fornecer para todas as refeições dos funcionários pratos em cerâmica, identificados com a logomarca da contratada, talheres (garfo, colher e faca) em inox em quantidade suficiente para atender à demanda do serviço.

10.14. As Garrafas Térmicas a serem utilizadas deverão possuir design compacto e funcional, sendo possível servir o líquido sem tirar a tampa; permitindo colocar gelo, com alça superior que facilite transportar o produto. Deve possuir bocal largo que facilite a entrada de líquidos no produto. Tampa tipo rosca com proteção que serve de copo; Indicado para líquidos quentes ou frios com conservação de até 06 horas, possuindo torneira de plástico com travamento para retirada do líquido; material não tóxico e reciclável e possuir pés de sustentação para elevação da garrafa e facilitar o encaixe do copo descartável no momento da distribuição das refeições.

10.15. A CONTRATADA deverá separar as garrafas ou bombonas por cor para cada item: café, leite e chá, para evitar que os produtos absorvam sabores uns dos outros. Tipo: café com gosto de leite; leite com gosto de chá e vice-versa.

11. DO PADRÃO DA ALIMENTAÇÃO:

11.1. A opção de carne variará entre: carne bovina, ave, pescado e carne suína;

11.2. O prato principal deverá contar também com opção de ovo (variando entre omelete, frito e cozido) para funcionários e pacientes que não consomem carne. Sendo que a opção do paciente, será informada no mapa de



refeições emitido todas as manhãs e o de funcionários informados a cada semana conforme tabela a ser divulgada no refeitório.



11.3. O planejamento dos cardápios deverá seguir as seguintes especificações:

11.3.1. Os cardápios serão elaborados mensalmente pela Contratada que os enviará para aprovação da Contratante com prazo de 30 (trinta) dias de antecedência, devendo estar compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, considerando a promoção de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial de Saúde (OMS), além da composição nutricional proposta, cultura alimentar e segurança higiênica, com atenção aos aspectos socioambientais;

11.3.2. Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias serão elaborados cardápios variados, de acordo com a frequência estabelecida para cada alimento;

11.3.3. No planejamento dos cardápios, a Contratada deverá observar as seguintes diretrizes:

11.3.3.1. Restringir o uso de conservas e embutidos e ultraprocessados;

11.3.3.2. Priorizar carnes bovina e suína, de aves e pescados, assadas, cozidas ou grelhadas, em detrimento de preparações fritas, empanadas.

11.3.3.3. Reduzir a frequência da oferta de preparações com alta densidade calórica;

11.3.3.4. Cumprir a frequência mínima para a oferta de peixes no cardápio;

11.4. Os cardápios devem ser compostos de receitas balanceadas e padronizadas por profissional nutricionista, devendo conter tabela nutricional com os valores calóricos totais de cada refeição.

11.5. A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observando-se o cardápio previamente aprovado pela Contratante.

11.6. O cardápio deverá ser informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, de modo a não haver repetição durante o mês.

11.7. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, para a devida aprovação;

11.8. Devem ser previstos cardápios diferenciados ao(s) paciente(s) e funcionários cujo padrão alimentar sofra influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do(s) mesmo(s).

11.9. Caso solicitado a empresa deve fornecer os ingredientes que compõem a preparação, a fim de nortear possíveis pacientes e funcionários celíacos e/ou intolerantes a lactose.

11.10. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características próprias desses gêneros alimentícios.

11.11. Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferências às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

11.12. O prato preparado deverá manter-se com a mesma qualidade, apresentação e sabor da primeira à última cuba que for para o balcão de distribuição.



11.13. A apresentação das refeições nas rampas de distribuição deverá ser harmônica tornando as visualmente agradáveis, explorando o colorido dos alimentos devendo ser mantida inalterada durante todo o tempo de distribuição, ou seja, decorada, limpa e arrumada, inclusive após as necessárias reposições.

11.14. A CONTRATADA deverá zelar pela alimentação fornecida, preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições) preparada e produzida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não se amoldem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela CONTRATANTE.

11.15. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, com funções compatíveis com as atividades, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com a legislação vigente.

11.16. A CONTRATADA deverá ser a única e exclusiva responsável pela origem da matéria prima e pela qualidade dos alimentos com que serão produzidas as refeições.

11.17. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Dias dos Pais, Dias das Mães, Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festa Junina), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

11.18. A CONTRATADA deverá fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE e assinado pela Nutricionista Responsável Técnica da CONTRATADA.

11.19. Atender às solicitações de dietas especiais, mediante prescrição de médicos/nutricionistas.

11.20. A CONTRATADA deverá manter um severo controle de qualidade em todas as fases do processo de produção e transporte, seguindo a Portaria CVS 15, sendo utilizado o binômio tempo/temperatura como controle para acompanhamento destas refeições.

11.21. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

11.22. As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

11.23. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade.

11.24. Os produtos desta licitação deverão obedecer às normas técnicas estabelecidas pela Vigilância Sanitária quanto à qualidade para o consumo humano e após rigoroso exame efetuado pelo responsável pelo recebimento indicado para tal fim, e caso estes produtos não apresentem condições para o consumo serão devolvidos ao proponente, devendo ser substituídos pelo proponente sem qualquer ônus para o Município.

11.26. A CONTRATADA deverá fornecer adoçantedietético em sachê (2 unidades/per capita) e quando forem solicitadas café sem açúcar para os funcionários e pacientes com dietas especiais, conforme pedidos dos setores. O adoçante a ser fornecido deverá ser exclusivamente à base de sucralose ou stévia.



12.1. Constituição do Café da Manhã do Paciente:

12.1.1. Pão: 01 unidade por pessoa: pão francês e/ou pão careca e/ou pão tatu e/ou pão integral elaborado com farinha de trigo especial pesando 50 gramas com 10 g de manteiga extra de primeira qualidade com no mínimo 80% de gordura e quantidade máxima de 3% de cloreto de sódio, embalados individualmente em saco de papel. Os pães deverão ser transportados em caixas plásticas com tampa e identificado com nome da empresa, data de fabricação e validade, bem como a quantidade total de pães.

12.1.2. Bolo ou broa: 1 unidade por pessoa: elaborado com farinha de primeira qualidade e peso final de 60g.

12.1.3. Leite por pessoa: 150 ml de leite de vaca tipo c, integral, pasteurizado. Acondicionados em garrafas térmicas (conforme descrito no Padrão da Alimentação), capacidade compatível com as solicitadas por cada setor.

12.1.4. Café por pessoa: 100 ml de café previamente preparado, com café em pó homogêneo, torrado e moído com máximo de 20% PVA, (grãos pretos, verdes e ou ardidos), ponto de torra média, qualidade 4,5 com comprovação de qualidade da ABIC e com diluição de 10%, com opção de adoçado e sem doce, com o envio de adoçante para os diabéticos. Acondicionados em garrafas térmicas (conforme descrito no item 11), capacidade compatível com as solicitadas por cada setor.

12.1.5. Fruta: 01 unidade por pessoa; fruta da época com grau de maturação adequado para o consumo imediato, lavada e sanitizada, embalada em papel filme ou saco plástico de tamanho compatível ou em copos descartáveis e resistentes, com tampa para o caso de frutas picadas, não devendo repetir a fruta mais de três vezes por semana.

12.1.6. Lanche da Tarde do Paciente: possui as mesmas especificações do café da manhã.

12.2. Constituição da Ceia do Paciente:

12.2.1. Chá preto ou mate ou outros sabores: 200 ml de chá adoçado e sem doce para patologias específicas, envio de adoçante para os diabéticos acondicionados em garrafas térmicas (conforme descrito no item 11), tendo capacidade compatível com as quantidades solicitadas pelos setores.

12.2.2. Biscoito tipo cream-cracker: 02 sachês; embalagem primária de plástico impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 12 gramas (02 unidades) cada sachê, totalizando 24g; elaborados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de observação e integridade, sendo rejeitados aqueles mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços ou biscoito doce (sabor maisena, maria ou leite) sem recheio 02 sachês; embalagem primária de plástico impermeável lacrados com peso líquido de 12 gramas (02 unidades) cada sachê, totalizando 24g; elaborados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas ou parasitas e em perfeito estado de conservação.

12.2.3. Constituição do Café da Manhã e lanche da tarde de Funcionários

12.2.3. Pão: 01 unidade por pessoa, pão francês e/ou pão careca e/ou pão tatu e/ou pão integral, elaborado com farinha de trigo especial ou integral, pesando 50 gramas com 10 g de manteiga extra de primeira qualidade com no mínimo 80% de gordura e quantidade máxima de 3% de cloreto de sódio, embalados individualmente em saco de papel. Os pães deverão ser transportados em caixas plásticas com tampa e identificados com nome da empresa, data de fabricação e validade bem como a quantidade total de pães.



12.2.4. Bolo ou broa: 1 unidade por pessoa: elaborado com farinha de primeira qualidade e peso final de 60g.



Juiz de Fora
Prefeitura



12.2.5. Leite por pessoa: 150 ml de leite de vaca tipo c, integral, pasteurizado. Acondicionados em garrafas térmicas (conforme descrito no item 11), capacidade compatível com as solicitadas.

12.2.6. Café por pessoa: 100 ml de café previamente preparado, com café em pó homogêneo, torrado e moído com máximo de 20% PVA, (grãos pretos, verdes e ou ardidos), ponto de torra média, qualidade 4,5 com comprovação de qualidade da ABIC e com diluição de 10%. Acondicionados em garrafas térmicas (conforme descrito no Padrão da Alimentação), capacidade compatível com as solicitadas.

12.2.7. Fruta (somente café da manhã): 01 unidade por pessoa; fruta da época com grau de maturação adequado para o consumo imediato, lavada e sanitizada, embalada em papel filme ou saco plástico de tamanho compatível ou em copos descartáveis e resistentes, com tampa para o caso de frutas picadas, não devendo repetir a fruta mais de três vezes por semana.

13. DA ALIMENTAÇÃO PARA LACTENTES E CRIANÇAS (INSUMOS PARA CONFECCÃO DE MAMADEIRAS):

13.1. Fornecer insumos (líquidos, pós e mamadeiras) para preparação de fórmulas lácteas e especiais acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades informadas pelos serviços conforme POP's específicos de cada setor;

13.2. Manter as quantidades suficientes de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom funcionamento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 horas, sem ônus ao Contratante;

13.3. O veículo para transporte deve garantir a integridade e qualidade do produto; ser limpo isento de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença; ser adaptado para transportar o recipiente isotérmico de modo a não danificar o produto e garantir a manutenção da cadeia de frio;

13.4. Enviar mamadeiras para o Hospital de material atóxico (polipropileno) isento de BPA (Bisfenol-A), com capacidade de 240 ml, com cantos arredondados, sem reentrâncias internas. O frasco deve ser transparente com graduação e sem motivos decorativos, com BICO DE SILICONE que possua altura de 02 centímetros de base a ponta com orifício que não seja do formato de cruz, sem reentrâncias internas e de fácil higienização. A tampa deve ser de material flexível.

13.5. As quantidades estimadas dos itens deverão ser entregues mediante pedido dos setores, por semana ou por mês, de acordo com a necessidade. A CONTRATADA não poderá fornecer quantidades maiores do que as empenhadas, mesmo que sejam solicitadas pelos setores.

13.6. Os gêneros que compõem o lactário são: Mamadeira, leite integral ou desnatado ou sem lactose, farinha para preparo de mingau (aveia, arroz, milho, multicereais), fórmulas industrializadas e achocolatado.

13.7. Os gêneros que podem compor dietas específicas estão descritos no item 19 deste termo, sendo eles: chá, gelatina diet e suco.

13.8. Os lanches das dietas pastosas, especificamente o mingau, deverão ser cobrados diferentemente dos demais lanches, visto apresentarem valor menor em comparação com o café da manhã e da tarde tradicional (pão, café com leite e fruta). A composição desta preparação, bem como a previsão de custos, está descrita no item 19.1. deste termo.



13.8.1. O quantitativo de lanche pastoso do HPS é variável, podendo oscilar diariamente conforme demanda do setor. Este quantitativo será atualizado diariamente pela contratante.



Juiz de Fora
Prefeitura

14. DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS COM RELAÇÃO AO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS E PACIENTES:

14.1. A CONTRATADA fica responsável por todo o transporte a ser executado em função de entrega dos produtos, correndo por sua conta e risco a operação, inclusive fretes, despachos, embalagens, carga e descarga e do motorista.

14.2. A CONTRATADA DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE VISTORIA DE VEÍCULO DE ENTREGA, EMITIDO POR ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VISTORIADO NOS ÚLTIMOS 06 (SEIS) MESES OU COMPROVAÇÃO DE VIGÊNCIA DE VALIDADE CASO EXTRAPOLE ESTE PRAZO.

14.3. As quantidades mensais estimadas de refeições NÃO SÃO FIXAS, isso significa que os setores deverão informar semanalmente ou diariamente à Contratada as quantidades necessárias para o atendimento, não podendo ultrapassar as quantidades mensais estimadas e licitadas. Caso haja aumento de demanda, os setores deverão apresentar justificativa específica.

14.4. A CONTRATADA deverá atender as necessidades de cada setor, com relação às dietas especiais para pacientes, a ser comunicado pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 3 (três) horas pela Nutricionista ou pessoa designada.

14.5. Fica sob a responsabilidade da Secretaria de Saúde a fiscalização dos serviços prestados pela Contratada, levando-se em consideração os itens contratuais e as legislações pertinentes.

14.6. A CONTRATANTE informará os Fiscais do contrato de cada unidade, os mesmos serão responsáveis pela conferência dos produtos entregues de cada item e deverão também conferir as quantidades e verificar a qualidade dos produtos na hora da entrega. Caso haja algum item impróprio para o consumo, deverá devolver imediatamente exigir substituição à CONTRATADA e esta deverá ser enviada em no máximo 1 hora após a solicitação. A conferência deverá ser efetuada com base em documento (relação de produtos e quantidade) emitido pela CONTRATADA.

15. DA CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO FUNCIONAL:

15.1. A Contratada deverá responsabilizar-se pela aquisição e manutenção de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à operacionalização das atividades que compõem o objeto contratual, nas Unidades.

15.1.1. Todo utensílio e equipamento a ser adquirido pela Contratada deverá ser previamente aprovado pela Contratante.

15.1.2. Será lavrado um termo do qual constará a descrição das instalações e arrolamento de todos os equipamentos da Contratante a serem cedidos para operacionalização das atividades, objeto desta licitação, constando o estado de conservação e funcionamento físico.

15.1.3. Será realizada uma vistoria técnica no início da vigência do contrato, onde as partes assinarão um laudo técnico, que descreverá as condições de bens e equipamentos cedidos pela Contratante.

15.1.4. A Contratada deverá responsabilizar-se durante a vigência do contrato, pela substituição, no prazo



máximo de 05 (cinco) dias úteis, de qualquer mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha ser danificado ou extraviado, mantendo a qualidade e a quantidade do bem inicialmente cedido, sem ônus para a Contratante.



15.1.5. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.

15.1.6. 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 contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

15.1.7. Ao final da vigência do contrato, inclusive no caso de rescisão, a contratante deverá devolver os equipamentos e utensílios cedidos pela contratada.

15.2. Em caso de necessidade de adequação dos espaços cedidos, às respectivas benfeitorias, de prévia e expressa autorização da Contratante, ficarão incorporadas aos respectivos imóveis, sem que assista à Contratada o direito de retenção ou indenização a qualquer título.

15.3. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da Contratante, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

15.4. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 24 (vinte quatro) horas após a detecção da avaria e será realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços, de modo a não afetar a segurança patrimonial e pessoal.

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

15.3.2. A execução da manutenção deverá ser realizada por pessoal qualificado, ficando a Contratada, totalmente responsável pelas despesas com a prestação dos serviços de adequação/reformas necessários.

15.5. A Contratada deverá adquirir liquidificadores exclusivos para o lactário e individualizados para diferentes preparações, tais como: liquidificador para o preparo de módulos nutricionais, liquidificador para preparo de vitaminas.

16. DA OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DE DIETÉTICA (SND):

16.1. A utilização de novos produtos ou marcas só poderá ocorrer mediante prévia avaliação e expressa aprovação da Contratante;

16.2. A Contratada deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando amostras para aprovação sempre que solicitado pela fiscalização do contrato.

16.3. Nos setores do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), os materiais de uso diário como máscaras e luvas e descartáveis, como talheres embalados, entre outros, deverão estar acondicionados em potes plásticos com tampa, identificados, sob responsabilidade da contratada.

16.4. Todo material descartável deverá ser repostado imediatamente.

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



16.5. A recepção e armazenamento dos gêneros alimentícios nas dependências da Contratada e da Contratante deverão respeitar as seguintes obrigações e especificações:

16.6. A Contratada deverá observar as seguintes condições para recepção e armazenamento dos gêneros alimentícios:

16.6.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

16.6.2. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do empregador, incluindo substituição sempre que necessário e uniforme com boa apresentação e produzido com material durável e de boa qualidade;

16.6.3. As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS-6/99 de 10 de março de 1999;

16.6.4. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

16.6.5. A contratada deverá ainda armazenar frutas e legumes em caixas plásticas.

16.7. O recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza deverá respeitar as seguintes obrigações e especificações:

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

16.8.1. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

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

16.9.1. Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados na sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

16.9.2. Os lotes de materiais reprovados ou com prazo de validade vencido devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, caso a devolução imediata seja impossível, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente.

16.10 Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaço mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

16.11. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável; **16.12.** Os gêneros alimentícios e produtos de limpeza nunca deverão ser fracionados e colocados em embalagens que não sejam as originais.



16.13. A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e armazenamento.



16.13.1. Todos os equipamentos de armazenamento de alimentos a frio devem possuir termômetro na parte externa do equipamento;

Juiz de Fora
Prefeitura

16.13.2. A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme os POP (Procedimentos Operacionais Padrão) da Unidade.

16.14. A elaboração da alimentação deve estar em conformidade com o padrão técnico alimentício no que se refere a:

16.14.1. Valor energético;

16.14.2. Tipos de alimentos e preparações destes;

16.14.3. Fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja: odor, sabor e textura;

16.14.4. Valor nutricional dentro do binômio variedade e equilíbrio;

16.14.5. Safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;

16.14.6. Clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

16.15. Para preparo e elaboração de refeições, deve-se ter rigor quanto a qualidade dos alimentos, em especial nos seguintes aspectos:

16.15.1 Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham selo de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;

16.15.2. Utilização de arroz polido tipo 1(um), longo, brilhado e arroz integral, não devendo estes serem parboilizados.

16.15.3. Utilização de feijão novo tipo 1(um), com umidade até 14% (quatorze por cento), preto, carioquinha e vermelho;

16.15.4. Utilização de massas com ovos, de primeira qualidade;

16.15.5. Utilização de vegetais folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;

16.15.6. Utilização de legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;

16.15.7. Utilização de frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

16.16. A Contratada deverá colocar termômetro para aferir e registrar em formulário próprio as temperaturas dos equipamentos de conservação, das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação.

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



16.18. Os critérios de temperatura a serem observados são os seguintes:

16.18.1. Balcão térmico: temperatura mínima de 80° C (oitenta graus Celsius) a 90° C (noventa graus Celsius);

16.18.2. Balcão frio: temperatura máxima de 4° C (quatro graus Celsius), com tolerância de até 10° C (dez graus Celsius).

16.19. Critérios de temperatura das preparações na distribuição:

16.19.1. Preparações quentes: temperatura superior a 65° C (sessenta e cinco graus Celsius) por no máximo 12 (doze) horas; abaixo de 60° C (sessenta graus Celsius) devem ser consumidas em até 3(três) horas.

16.19.2. Preparações frias: temperatura inferior a 5° C (cinco graus Celsius), com limite de até 10° C (dez graus Celsius), por no máximo 4 (quatro) horas; quando a temperatura estiver entre 10 (dez) e 21° C (vinte e um graus Celsius), esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 (duas) horas.

16.19.3. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição da refeição.

16.20. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à Contratante e autorizadas pela mesma.

16.21. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela Contratada, seguindo os mesmos critérios de tempo e temperatura.

16.22. A higienização das instalações, equipamentos e mobiliário deverá respeitar as seguintes obrigações e especificações:

16.22.1. A responsabilidade pela higienização das dependências internas e externas do SND (Serviço de Nutrição e Dietética) e dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço, cabe à Contratada, devendo esta fornecer todo o material de limpeza necessário;

16.22.2. Os materiais indispensáveis são: detergente, sabonete líquido, papel toalha, álcool gel e líquido (70%), rodos, vassouras, panos, baldes, desinfetante, suporte para papel toalha, sabonete e álcool, água sanitária, esponja de aço, buchas e todo o material necessário para limpeza adequada dos SND e todas as unidades.

16.22.3. A Contratada deverá manter o atendente encarregado da higiene do balcão térmico durante todo tempo de distribuição das refeições, não podendo o funcionário da distribuição executar a limpeza do piso;

16.22.4. Para a higienização dos equipamentos isotérmicos utilizados para o transporte das refeições deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico;

16.22.5. Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante, devendo ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade;

16.22.6. Para limpeza e desinfecção de bancadas, equipamentos das áreas do lactário, refeitórios e copa, deverão ser utilizados detergentes e desinfetantes à base de quaternários de amônia na concentração de fórmula licenciada pela Anvisa.



16.22.7. Para sanificação de vegetais crus e mamadeiras não autoclaváveis, deverá ser utilizada solução de hipoclorito de sódio na concentração de 1% (um por cento).



16.23. Para higiene das mãos deverá ser utilizada solução detergente antisséptica, não podendo conter iodo (ou seus sais) na sua composição.

16.24. Os coletores de resíduos deverão ser de cor branca e estar sempre higienizados e providos de saco de lixo de tamanho compatível com o tamanho do respectivo coletor.

16.25. A higiene pessoal dos funcionários deverá ser supervisionada diariamente pela Contratada.

16.25.1. A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, os refeitórios e utensílios, áreas de trabalho e o material utilizado pelo serviço, empregando produtos de higienização de boa qualidade nas diversas áreas e superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou odores.

16.26. Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- a) Usar uniformes completos de tamanho adequado, de **cor azul ou cinza**, limpos, compatível com a função de atendente, passados e identificados com crachá da empresa;
- b) Fazer a barba diariamente;
- c) Não aplicar maquiagem;
- d) Conservar as unhas curtas e limpas;
- e) Utilizar rede de cabelo ou touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- f) Manter os sapatos e botas limpos;
- g) Manter a higiene adequada das mãos, adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde;
- h) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- i) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos;
- j) Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços e adornos, bem como telefone celular e fones de ouvido durante a execução dos serviços.
- k) Não fumar durante o expediente de trabalho.

16.27. A Contratada deverá apresentar:

16.27.1. Uma lista de produtos a serem utilizados na higienização que deverá ser avaliada e aprovada pela Contratante;

16.27.2. Cronograma de higienização dos equipamentos, mobiliários e utensílios dos refeitórios e do lactário.

16.27.3. Uma lista de EPI's (equipamentos de proteção individual) a serem utilizados pelo atendente contratados da empresa;

16.27.4. Medidas de prevenção contra acidentes;

16.27.5. Medidas de correção em caso de acidentes como intoxicação, queimaduras, e outros;

16.27.6. O controle bacteriológico deverá respeitar as seguintes obrigações e especificações:

16.27.6.1. Para controle da qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente



amostras de peso mínimo de 100 g (cem gramas) de todas as preparações do cardápio servido, bem como das dietas especiais; As amostras devem ser mantidas sob refrigeração até 4°C (quatro graus Celsius) ou sob congelamento a - 18 °C (menos dezoito graus Celsius) por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa, sendo as amostras líquidas armazenadas somente sob refrigeração;

16.27.6.2. A análise microbiológica dos alimentos, fórmulas lácteas, equipamentos, utensílios, superfícies e mãos dos manipuladores deverá ser realizada sempre que for solicitada pela Contratante, ficando os custos a cargo da Contratada.

17. DO GERENCIAMENTO DE PESSOAL:

17.1. A Contratada deverá manter no HPS funcionários para realização das rotinas descritas no item 10.9.1., de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições a serem distribuídas de forma a atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas no presente documento.

17.2. A Contratada deverá apresentar cronograma de treinamento dos funcionários, promover capacitação da equipe operacional no início da realização do serviço, ao longo de sua prestação e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionários.

17.3. A Contratada fica obrigada ainda, a treinar os funcionários, quanto às rotinas de trabalho específicas de cada função, sempre que houver substituição dos mesmos e/ou nova contratação;

17.4. A Contratada deverá comunicar à Contratante a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar, orientar adequadamente e treiná-los de forma prática para exercer as rotinas estabelecidas no Hospital;

17.5. A Contratada deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotadas e de eventual absenteísmo;

17.6. A Contratada deverá realizar, às suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades;

17.7. A Contratada deverá fornecer equipamentos de proteção individual (EPI's), para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da Norma Regulamentadora nº 6 do Ministério do Trabalho e Emprego;

17.8. A Contratada deverá uniformizar os funcionários no início da vigência do contrato, com no mínimo duas mudas de uniforme novo e EPI's (equipamentos de proteção individual) de acordo com a função desempenhada.

17.8.1. Os uniformes deverão ser em tamanho adequado e serem substituídos sempre que houver manchas, rasgos e com a qualidade e aparência comprometida.

17.9. A Contratada deverá orientar os funcionários quanto à necessidade de paramentar-se no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação funcional.



17.10. A Contratada deverá ainda, coibir veementemente a prática de desvio de função de seus colaboradores, sobretudo em relação à cobertura de ausências de outros funcionários.



18. DA HIGIENIZAÇÃO:

18.1. Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.

18.2. Manter as instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA em perfeitas condições de higiene e limpeza, efetuando a sanitização, desinsetização e desratização das dependências utilizadas, pelo menos uma vez a cada mês ou sempre que solicitado pelo supervisor da unidade, com comprovação através da Nota Fiscal, emitida por empresa especializada. Para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores, a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

18.2.1. Os locais destinados ao fornecimento da alimentação aos pacientes e funcionários devem ser mantidos livres de pragas, atendendo aos quesitos tecnicamente recomendados na prevenção e combate a roedores, baratas, moscas e de animais sinantrópicos, como pombos e outras aves, conforme já descrito.

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

18.4. Fazer a higienização e sanitização dos utensílios dos equipamentos utilizados pelos funcionários com materiais de limpeza específicos, conforme a legislação vigente.

18.5. A CONTRATADA responsabiliza-se pela higienização e limpeza dos equipamentos, mesas do refeitório, dos utensílios de cozinha, bancadas e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações da CONTRATANTE, bem como fornecimento do material de limpeza do tipo: detergente líquido neutro para limpeza de utensílios, pano de limpeza 75% rayon, sabonete líquido sem cheiro para antisepsia das mãos, álcool etílico hidratado teor 70%, saco plástico para lixo preto, vassouras, rodo, pano alvejado, toucas, luvas descartáveis, papel toalha para secagem das mãos dos comensais e produtos para lavagem dos pratos, em quantidades a serem estabelecidas pela CONTRATANTE.

18.6. As lixeiras e os sacos plásticos para descarte de resíduos são de responsabilidade da Contratada e devem ser confeccionadas em material rígido, pré-aprovado pela Contratante; Todas as lixeiras devem possuir tampas com sistema de abertura sem a utilização das mãos. Devendo o quantitativo ser estabelecido com as unidades contratantes.

18.7. A contratada deverá elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para a gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo do Refeitório.

18.8. Para a higienização dos equipamentos isotérmicos utilizados para o transporte das refeições deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico; modo de preparo e diluições.

18.9 Detergentes e desinfetantes para limpeza e desinfecção de bancadas, e equipamentos das áreas do refeitório, copas a base de quaternários de amônio na concentração de fórmula licenciada pela DISAD (Divisão de Saneantes e Domissanitários do Ministério da Saúde).

18.10. Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com a sua natureza em recipientes brancos, dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) utilizada e removê-los sempre que necessário.



19. DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS, VALOR DE REFERÊNCIA E ORÇAMENTOS:



19.1. Com intuito de averiguar a quantidade necessária para a contratação pretendida foi realizada a apuração da quantidade de refeições servidas por momento de alimentação (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e por grupo de oferta da alimentação (pacientes, acompanhantes e funcionários) por mês durante os anos de 2018 a 2022 (até junho de 2022).



19.2. QUANTIDADES ESTIMADAS, ESPECIFICAÇÕES E VALOR DE REFERÊNCIA



DEPARTAMENTO	ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL	MÉDIA VALOR UNITÁRIO	Juiz de Fora Prefeitura		
								VALOR MENSAL	VALOR ANUAL	
HPS FUNCIONÁRIOS	1	Almoço para funcionários	UNIDADE	200	6.200	74.400	R\$ 16,47	R\$ 102.098,50	R\$ 1.225.182,00	R\$ 2.372.306,00
	2	Jantar para funcionários	UNIDADE	120	3.720	44.640	R\$ 16,38	R\$ 60.915,00	R\$ 730.980,00	
	3	Café da manhã para funcionários	UNIDADE	140	4.340	52.080	R\$ 4,49	R\$ 19.501,07	R\$ 234.012,80	
	4	Lanche da tarde para funcionários	UNIDADE	120	3.720	44.640	R\$ 4,08	R\$ 15.177,60	R\$ 182.131,20	
HPS PACIENTES	5	Almoço para pacientes e acompanhantes	UNIDADE	182	5.642	67.704	R\$ 17,11	R\$ 96.520,52	R\$ 1.158.246,18	R\$ 3.809.451,20
	6	Jantar para pacientes e acompanhantes	UNIDADE	182	5.642	67.704	R\$ 17,02	R\$ 95.998,63	R\$ 1.151.983,56	
	7	Café da manhã para pacientes e acompanhantes	UNIDADE	182	5.642	67.704	R\$ 4,75	R\$ 26.818,31	R\$ 321.819,68	
	8	Lanche da tarde para pacientes e acompanhantes	UNIDADE	182	5.642	67.704	R\$ 4,08	R\$ 23.019,36	R\$ 276.232,32	
	9	Ceia para pacientes e acompanhantes	UNIDADE	172	5.332	63.984	R\$ 3,72	R\$ 19.835,04	R\$ 238.020,48	
	10	Lactentes e crianças (farinha de milho, arroz e multicereais), inclui o fornecimento de 10 (dez) mamadeiras novas mensais	PACOTES DE FARINHA (DE 180 A 230G)	-	10	120	R\$ 34,80	R\$ 348,00	R\$ 4.176,00	
	11	Dieta pastosa (farinha para preparo de mingau ou aveia (15 g) + leite (150ml) + açúcar (10g) ou adoçante (1sachê)	UNIDADE	50	1.550	18.600	R\$ 34,80	R\$ 53.940,00	R\$ 647.280,00	
	12	Leite integral UHT	LITROS	-	15	180	R\$ 7,67	R\$ 114,98	R\$ 1.379,70	
	13	Gelatina diet (embalagem 12 g)	UNIDADE	-	15	180	R\$ 14,90	R\$ 223,50	R\$ 2.682,00	
	14	Chá em sachê (embalagem de 25 g)	UNIDADE	-	4	48	R\$ 0,90	R\$ 3,60	R\$ 43,20	
	15	Suco concentrado (embalagem de um litro)	UNIDADE	-	10	120	R\$ 19,90	R\$ 199,00	R\$ 2.388,00	
	16	Achocolatados sem corante (embalagem de	UNIDADE	-	3	36	R\$ 21,78	R\$ 65,34	R\$ 784,08	



		400 gramas)									
	17	Leite UHT sem lactose	UNIDADE	-	8	96	R\$ 19,90				
	18	Farelo de aveia (embalagem de 150 a 200 g)	CAIXAS	-	6	72	R\$ 34,80	R\$ 208,80	R\$ 2.505,60		
DURL FUNCIONÁRIOS	19	Almoço para funcionários	UNIDADE	50	1.550	18.600	R\$ 16,47	R\$ 25.524,63	R\$ 306.295,50	R\$ 600.665,30	
	20	Jantar para funcionários	UNIDADE	30	930	11.160	R\$ 16,38	R\$ 15.228,75	R\$ 182.745,00		
	21	Café da manhã para funcionários	UNIDADE	35	1.085	13.020	R\$ 4,49	R\$ 4.875,27	R\$ 58.503,20		
	22	Lanche da tarde para funcionários	UNIDADE	35	1.085	13.020	R\$ 4,08	R\$ 4.426,80	R\$ 53.121,60		
DURL PACIENTES	23	Almoço para pacientes	UNIDADE	30	930	11.160	R\$ 17,11	R\$ 15.909,98	R\$ 190.919,70	R\$ 522.155,10	
	24	Jantar para pacientes	UNIDADE	30	930	11.160	R\$ 17,02	R\$ 15.823,95	R\$ 189.887,40		
	25	Café da manhã para pacientes	UNIDADE	30	930	11.160	R\$ 4,75	R\$ 4.420,60	R\$ 53.047,20		
	26	Lanche da tarde para pacientes	UNIDADE	30	930	11.160	R\$ 4,08	R\$ 3.794,40	R\$ 45.532,80		
	27	Ceia para pacientes	UNIDADE	30	930	11.160	R\$ 3,72	R\$ 3.459,60	R\$ 41.515,20		
	28	Lactentes e crianças (farinha de milho, arroz e multicereais) fornecimento de 10 (dez) mamadeiras novas mensais	PACOTES DE FARINHA (DE 180 A 230G)	-	3	36	R\$ 34,80	R\$ 104,40	R\$ 1.252,80		
STIH FUNCIONÁRIOS	29	Almoço para funcionários	UNIDADE	32	992	11.904	R\$ 16,47	R\$ 16.335,76	R\$ 196.029,12	R\$ 401.641,58	
	30	Jantar para funcionários	UNIDADE	17	527	6.324	R\$ 16,38	R\$ 8.629,63	R\$ 103.555,50		
	31	Café da manhã para funcionários	UNIDADE	32	992	11.904	R\$ 4,49	R\$ 4.457,39	R\$ 53.488,64		
	32	Lanche da tarde para funcionários	UNIDADE	32	992	11.904	R\$ 4,08	R\$ 4.047,36	R\$ 48.568,32		
COAPE FUNCIONÁRIOS	33	Almoço para funcionários	UNIDADE	13	403	4.836	R\$ 16,47	R\$ 6.636,40	R\$ 79.636,83	R\$ 121.097,47	
	34	Café da manhã para funcionários	UNIDADE	13	403	4.836	R\$ 4,49	R\$ 1.810,81	R\$ 21.729,76		
	35	Lanche da tarde para funcionários	UNIDADE	13	403	4.836	R\$ 4,08	R\$ 1.644,24	R\$ 19.730,88		



DID FUNCIONÁRIOS	36	Almoço para funcionários	UNIDADE	24	744	8.928	R\$ 16,47	R\$ 12.251,82	R\$ 147.021,84	R\$ 202.315,92
	37	Café da manhã para funcionários	UNIDADE	24	744	8.928	R\$ 4,49	R\$ 3.343,04	R\$ 40.116,48	
	38	Lanche da tarde para funcionários	UNIDADE	10	310	3.720	R\$ 4,08	R\$ 1.264,80	R\$ 15.177,60	
DRIH FUNCIONÁRIOS	39	Almoço para funcionários	UNIDADE	7	217	2.604	R\$ 18,30	R\$ 3.971,10	R\$ 47.653,20	R\$ 107.527,84
	40	Jantar para funcionários	UNIDADE	5	155	1.860	R\$ 18,18	R\$ 2.817,38	R\$ 33.808,60	
	41	Café da manhã para funcionários	UNIDADE	7	217	2.604	R\$ 5,11	R\$ 1.108,87	R\$ 13.306,44	
	42	Lanche da tarde para funcionários	UNIDADE	7	217	2.604	R\$ 4,90	R\$ 1.063,30	R\$ 12.759,60	
CAPS AD III PACIENTES	43	Café da manhã para pacientes	UNIDADE	50	1.550	18.600	R\$ 6,01	R\$ 9.315,50	R\$ 111.786,00	R\$ 504.308,31
	44	Almoço para pacientes	UNIDADE	30	930	11.160	R\$ 18,01	R\$ 16.749,30	R\$ 200.991,60	
	45	Lanche da tarde para pacientes	UNIDADE	50	1.550	18.600	R\$ 6,08	R\$ 9.416,25	R\$ 112.995,00	
	46	Jantar para pacientes	UNIDADE	9	279	3.348	R\$ 17,92	R\$ 4.998,98	R\$ 59.987,79	
	47	Ceia para pacientes	UNIDADE	9	279	3.348	R\$ 5,54	R\$ 1.545,66	R\$ 18.547,92	
CAPS AD III FUNCIONÁRIOS	48	Café para Funcionários	UNIDADE	4	124	1.488	R\$ 6,21	R\$ 770,04	R\$ 9.240,48	R\$ 71.740,20
	49	Almoço para Funcionários	UNIDADE	4	124	1.488	R\$ 18,01	R\$ 2.233,24	R\$ 26.798,88	
	50	Lanche da tarde para Funcionários	UNIDADE	4	124	1.488	R\$ 6,08	R\$ 753,30	R\$ 9.039,60	
	51	Jantar para Funcionários	UNIDADE	4	124	1.488	R\$ 17,92	R\$ 2.221,77	R\$ 26.661,24	
CAPS III CASAVIVA PACIENTES	52	Café da manhã para pacientes	UNIDADE	35	1.085	13.020	R\$ 6,01	R\$ 6.520,85	R\$ 78.250,20	R\$ 405.548,82
	53	Almoço para pacientes	UNIDADE	30	930	11.160	R\$ 18,01	R\$ 16.749,30	R\$ 200.991,60	
	54	Lanche da tarde para pacientes	UNIDADE	25	775	9.300	R\$ 6,08	R\$ 4.708,13	R\$ 56.497,50	
	55	Jantar para pacientes	UNIDADE	8	248	2.976	R\$ 17,92	R\$ 4.443,54	R\$ 53.322,48	
	56	Ceia para pacientes	UNIDADE	8	248	2.976	R\$ 5,54	R\$ 1.373,92	R\$ 16.487,04	



CAPS III CASAVIVA FUNCIONÁRIOS	57	Café para Funcionários	UNIDADE	4	124	1.488	R\$ 6,21	R\$ 770,04	R\$ 9.240,48	R\$ 71.740,20
	58	Almoço para Funcionários	UNIDADE	4	124	1.488	R\$ 18,01	R\$ 2.233,24	R\$ 26.798,88	
	59	Lanche da tarde para Funcionários	UNIDADE	4	124	1.488	R\$ 6,08	R\$ 753,30	R\$ 9.039,60	
	60	Jantar para Funcionários	UNIDADE	4	124	1.488	R\$ 17,92	R\$ 2.221,77	R\$ 26.661,24	
CAPS II PACIENTES	61	Café para pacientes	UNIDADE	25	775	9.300	R\$ 6,21	R\$ 4.812,75	R\$ 57.753,00	R\$ 293.043,00
	62	Almoço para pacientes	UNIDADE	25	775	9.300	R\$ 18,01	R\$ 13.957,75	R\$ 167.493,00	
	63	Lanche da tarde para pacientes	UNIDADE	30	930	11.160	R\$ 6,08	R\$ 5.649,75	R\$ 67.797,00	
CAPS LESTE PACIENTES	64	Café para pacientes	UNIDADE	25	775	9.300	R\$ 6,21	R\$ 4.812,75	R\$ 57.753,00	R\$ 326.541,60
	65	Almoço para pacientes	UNIDADE	30	930	11.160	R\$ 18,01	R\$ 16.749,30	R\$ 200.991,60	
	66	Lanche da tarde para pacientes	UNIDADE	30	930	11.160	R\$ 6,08	R\$ 5.649,75	R\$ 67.797,00	
CCR PACIENTES	67	Lanche da tarde para pacientes	UNIDADE	25	775	9.300	R\$ 6,08	R\$ 4.708,13	R\$ 56.497,50	R\$ 56.497,50
SUP PACIENTES	68	Café para pacientes	UNIDADE	28	868	10.416	R\$ 5,62	R\$ 4.878,16	R\$ 58.537,92	R\$ 526.450,68
	69	Almoço para pacientes	UNIDADE	28	868	10.416	R\$ 17,61	R\$ 15.283,31	R\$ 183.399,72	
	70	Lanche da tarde para pacientes	UNIDADE	28	868	10.416	R\$ 5,08	R\$ 4.409,44	R\$ 52.913,28	
	71	Jantar para pacientes	UNIDADE	28	868	10.416	R\$ 17,52	R\$ 15.203,02	R\$ 182.436,24	
	72	Ceia para pacientes	UNIDADE	28	868	10.416	R\$ 4,72	R\$ 4.096,96	R\$ 49.163,52	
SSVS FUNCIONÁRIOS	73	Kit Refeição para atender as ações e campanhas	UNIDADE	-	-	10.000	R\$ 22,33	-	R\$ 223.250,00	R\$ 305.030,00
	74	Kit Lanche para atender as ações e campanhas	UNIDADE	-	-	5.000	R\$ 12,12	-	R\$ 60.600,00	
	75	Kit Lanche Especial (Zona Rural) e campanhas	UNIDADE	-	-	1.500	R\$ 14,12	-	R\$ 21.180,00	
									R\$ 10.698.060,7	



20. DOS DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

20.1. Alvará sanitário e Licença de funcionamento da cozinha onde funciona a sede da empresa. E alvará sanitário do transporte.

20.2. Após a homologação do procedimento licitatório, a empresa vencedora deverá apresentar Alvará sanitário e Licença de funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições.

20.3. As Empresas participantes deverão comprovar que possuem em seu quadro pelo menos 01 (um) profissional Nutricionista, responsável técnico pelos serviços a serem prestados, devidamente registrado no órgão competente Conselho Regional de Nutricionistas– CRN, durante toda a execução do contrato, cuja comprovação deverá ser feita com a apresentação de cópia do registro de empregado, ou pela cópia do contrato social, caso este profissional seja sócio da empresa, ou pela apresentação do contrato de prestação de serviços regido pela legislação civil.

20.4. As Empresas participantes deverão comprovar aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação através da apresentação de pelo menos 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, que comprove a aptidão para um bom desempenho de fornecimento de refeições e lanches, desde que apresente o Certificado de Registro (CRQ) dentro do prazo de validade e atestados de comprovação de aptidão registrados no mesmo Conselho Regional que emitiu a CRQ, de acordo com o artigo 3º da Portaria 9/94, com a redação que lhe fora dada pela Portaria 2/97, ambas do Conselho Federal de Nutricionistas.

20.5. As Empresas participantes deverão apresentar certificado de licença ambiental, expedida por órgão oficial e dentro da validade.

20.6. Atestado de visita técnica emitido pelo servidor designado pelo(s) servidor(es) designado(s) da SAA e da SS, conforme modelo do Anexo.

20.7. Não tendo a sociedade (s) empresária (s) classificada como vencedora do certame apresentado a documentação exigida, no todo ou em parte, será esta desclassificada, podendo a ela ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento, e será convocada então a sociedade (s) empresária (s) seguinte na ordem de classificação.

20.8. A documentação, na fase pertinente, será rubricada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes legais presentes e após examinada será anexada ao processo desta licitação, sendo inabilitados aqueles proponentes cuja documentação apresente irregularidades.

20.9. Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante, com o número do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte (condição válida, também, para pagamento dos serviços, se for o caso):

20.9.1. Caso o licitante seja a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em seu nome e de acordo com seu CNPJ, ou;



20.9.2. Caso licitante seja a filial, todos os documentos deverão ser apresentados em seu nome e de acordo com o número do CNPJ da filial, exceto quanto à certidão Negativa de Débito junto ao INSS, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, Certidão de Débito relativo aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e CNDT;

20.9.3. Caso o licitante seja a matriz e o fornecedor do bem ou prestadora dos serviços for a filial, os documentos deverão ser apresentados com o número de CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente;

20.9.4. Serão dispensados da apresentação de documentos com o número do CNPJ da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

20.9.5. O não atendimento de qualquer exigência ou condição deste, item, implicará a inabilitação do licitante.

21. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO:

21.1. As contratações serão formalizadas pela assinatura do Contrato entre a sociedade empresária e a Secretaria de Saúde.

21.2. A contratada será obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência do contrato.

21.3. Todo o serviço de fornecimento das refeições e lanches deverá ser efetuado mediante empenho da Secretaria de Saúde, a qual deverá ser feita através do contrato.

21.4. A(s) cópia(s) da(s) Nota(s) de Empenho(s)/ordens de serviço, deverá(ão) ser anexada(s) ao processo de administração do contrato.

21.5. A contratada fornecerá somente os objetos relacionados neste contrato.

21.5.1. A Secretaria de Saúde não se responsabilizará pelo serviço de fornecimento das refeições e lanches a terceiros, mesmo que contratados por seus servidores.

21.6. As refeições e lanches fornecidos deverão ser de primeira qualidade, em atendimento às especificações discriminadas neste contrato e estar dentro dos padrões de aceitabilidade. Comprovada a inferioridade, alteração ou inadequação de qualquer produto, responderá a contratada por danos causados oriundos da utilização dos mesmos.

22.DAS OBRIGAÇÕES:

22.1.Da Unidade Requisitante:

22.1.1. Requisitar, por meio da Secretaria de Saúde, responsável pela fiscalização do contrato, o fornecimento das refeições e lanches, conforme as necessidades, por meio da respectiva requisição que atestará o recebimento gradual da mesma.

22.1.2. Conferir o fornecimento das refeições e lanches, embora a Contratada seja a única e exclusiva responsável pelo fornecimento nas condições especificadas.

22.1.3. Proporcionar condições a contratada para que possa fornecer as refeições e lanches dentro das normas



estabelecidas.

22.1.4. Comunicar à contratada qualquer irregularidade na execução dos serviços de fornecimentos das refeições e lanches e interromper imediatamente a execução, se for o caso.



22.1.5. Solicitar a substituição das refeições e lanches que não apresentarem condições de serem utilizados.

22.1.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.

22.1.7. Impedir que terceiros executem os serviços/fornecimentos objeto deste instrumento.

22.1.8. Atestar o adimplimento da obrigação, desde que satisfaça às exigências editalícias.

22.1.9. Efetuar o pagamento à contratada por meio de crédito em conta-corrente bancária, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal eletrônica, devidamente discriminada e acompanhada de duas vias da correspondente certificação eletrônica emitida através da chave de acesso, www.nfe.fazenda.gov.br.

22.2. Da Sociedade Empresária Contratada:

22.2.1. Fornecer de forma sistemática e periódica, pelo preço contratado, as refeições e lanches objeto deste contrato, segundo as necessidades e requisições da Secretaria de Saúde.

22.2.2. Fornecer a refeição pronta e lanche, obedecendo rigorosamente os prazos e as condições estabelecidas neste contrato.

22.2.3. Responsabilizar-se integralmente pelo serviço de fornecimento das refeições e lanches, nos termos da legislação vigente e exigências editalícias, observadas as especificações, normas e outros detalhamentos, quando for o caso ou no que for aplicável, fazer cumprir, por parte de seus empregados e prepostos, as normas da Secretaria de Saúde.

22.2.4. Atender, de imediato, as solicitações relativas à substituição, reposição ou troca da refeição ou lanche que não atenda ao especificado.

22.2.5. Fornecer a refeição e lanche no prazo estabelecido, informando em tempo hábil qualquer motivo impeditivo ou que impossibilite assumir o estabelecido.

22.2.6. Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade da refeição e do lanche, reservando à Secretaria de Saúde o direito de recusá-la caso não satisfaça aos padrões especificados.

22.2.7. Comunicar imediatamente à Secretaria de Saúde, quando for o caso, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias.

22.2.8. Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes do fornecimento da alimentação, seja por vício de confecção ou por ação ou omissão de seus empregados.

22.2.9. As refeições e lanches objeto deste contrato deverão obedecer às normas técnicas estabelecidas pela Vigilância Sanitária quanto à qualidade para o consumo humano e após rigoroso exame efetuado pelo responsável pelo recebimento indicado para tal fim, e caso estes produtos não apresentem condições para o consumo serão devolvidos à Empresa contratada e deverão ser substituídos sem qualquer ônus para o Município.



22.2.10. Responder direta e exclusivamente pela execução do contrato, não podendo, em nenhuma hipótese, transferir a responsabilidade pelo fornecimento a terceiros, sem o expresse consentimento da Secretaria de Saúde.



Juiz de Fora
Prefeitura



22.2.11. Arcar com o pagamento de todos os encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários, securitários e outros advindos da execução do objeto, de forma a eximir a Secretaria de Saúde de quaisquer ônus e responsabilidades.

22.2.12. Responder por quaisquer danos ou prejuízos que venha, direta ou indiretamente, por sua culpa ou dolo, causar à Secretaria de Saúde ou a terceiros, durante a execução do contrato, inclusive por atos praticados por seus funcionários, ficando, assim, afastada qualquer responsabilidade da Secretaria de Saúde, podendo este, para o fim de garantir eventuais ressarcimentos, adotar as seguintes providências:

- a) dedução de créditos da Empresa contratada;
- b) medida judicial apropriada, a critério da Secretaria de Saúde.

22.2.13. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

22.2.14. Após o primeiro mês de operacionalização dos serviços contratados, a contratada deverá apresentar à Contratante:

22.2.14.1. Manual de Normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Prestação de Serviços;

22.2.14.2. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), devidamente adequado à execução dos serviços contratados;

22.2.14.3. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.

22.2.14.4. Comprovante de manter em seus quadros o número de funcionários compatível com as necessidades das atividades desenvolvidas.

22.2.15. Para o controle diário de refeições dos funcionários a empresa CONTRATADA deverá adquirir e instalar **CATRACA com sistema eletrônico de acesso com gravador magnético de cartão ou reconhecimento digital** e tantas unidades de cartão em PVC quanto forem necessárias, conforme acordado com a contratante. O gerenciamento será realizado em conjunto pela Contratante e Contratada. Nos locais cuja estrutura não apresente condições para a instalação deste sistema, serão levantadas alternativas para o controle diário, conjuntamente entre a Contratante e a Contratada.

22.2.16. Caso sejam necessários ajustes na estrutura física das unidades para comportar o serviço, fica a cargo da contratada a realização das melhorias.

22.2.17. O nutricionista designado como preposto do contrato, deverá dedicar no mínimo 4 horas/ semanais para realizar no HPS rotinas de treinamento de atendentes; ajustes de cardápio de funcionários e pacientes junto com a Nutricionista da contratante; elaboração de POPs e demais ajustes necessários durante a execução do contrato.

23. DA FORMA DE PAGAMENTO:

23.1. O pagamento será em até 30 (trinta) dias a partir da data da apresentação da fatura com o devido atesto e efetuado pelo Departamento de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil (DOFIC/SSAF/SS), creditado em favor da contratada, através de ordem bancária contra a entidade bancária indicada na proposta (conforme modelo descrito abaixo), em que deverá ser efetivado o crédito, o qual ocorrerá posteriormente à data de



apresentação da competente nota fiscal eletrônica/fatura junto a unidade requisitante:
BANCO: _____ AGÊNCIA: _____ CONTA CORRENTE: _____
LOCALIDADE: _____



23.2. As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

23.3. Para efeito de cada pagamento, a nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada da autorização de uso da nota fiscal eletrônica.

23.4. No caso da não apresentação da documentação ou estando o objeto em desacordo com as especificações e demais exigências do contrato, fica a Secretaria de Saúde (SS) autorizado a efetuar o pagamento, em sua integralidade, somente quando forem processadas as alterações e retificações determinadas, sem prejuízo da aplicação, à licitante vencedora, das penalidades previstas.

23.5. A Secretaria de Saúde (SS) poderá descontar do pagamento importâncias que, a qualquer título, lhes sejam devidas pela licitante vencedora por força da contratação.

23.6. Quando ocorrer a situação prevista no subitem 23.5, não correrá juros ou atualizações monetárias de natureza qualquer, sem prejuízo de outras penalidades previstas.

23.7. Os documentos de cobrança deverão ser corretamente emitidos e no caso de incorreções serão devolvidos, e o prazo para o pagamento contar-se-á da data de reapresentação da nota fiscal eletrônica/fatura.

23.8. O ISSQN, se devido, será recolhido na forma do Código Tributário Municipal vigente, na Lei Municipal nº 10.630/2013 e suas alterações, caso não haja comprovação do recolhimento junto ao município sede da CONTRATADA.

23.9. A retenção do Imposto de Renda na Fonte e da Contribuição Previdenciária, nos casos aplicáveis, será feita em conformidade com o disposto nas Instruções Normativas/Manuais disponibilizados no site da PJF na página do Controle Interno: http://pjf.mg.gov.br/subsecretarias/controle_interno/legislacao.php.

24. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

24.1. Observado o disposto no artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/21, o acompanhamento, a fiscalização, o recebimento e a conferência do objeto será realizada pela Unidade Requisitante ou no caso de substituição, pelo que for indicado pelo gestor da Unidade Requisitante.

24.2. As Unidades Requisitantes atestarão, no documento fiscal correspondente, a conferência do fornecimento nas condições exigidas, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos ao fornecedor.

24.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa vencedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade das Unidades Requisitantes, seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/21.

24.4. Os representantes das Unidades Requisitantes anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução da ata, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

25. DA VISTORIA:



25.1. A empresa prestadora dos serviços poderá marcar a vistoria nas unidades contratantes em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data da realização da licitação;

25.2. O ato da vistoria pela licitante será acompanhado por um representante designado pela SSUE;



25.3. A declaração de vistoria é facultativa;

25.4. Caso não seja feita vistoria ao objeto licitado se fará necessário a emissão de declaração a qual o licitante abstêm-se da necessidade de vistoriar o local;

25.5. Não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores de desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas, haja vista que será dado acesso às instalações, para as empresas interessadas.

26. DAS PENALIDADES:

26.1. Os casos de inexecução parcial ou total do objeto, por erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o licitante vencedor às penalidades previstas no Art. 156 da Lei 14.133/21, das quais destacam-se:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

26.2. Após o devido processo legal, as penalidades serão aplicadas pela autoridade competente que deverá comunicar a Comissão Permanente de Licitação todas as ocorrências para fins de cadastramento e demais providências.

26.2.1. Entende-se por autoridade competente a gestora da despesa executada.

26.3. Os valores das multas aplicadas poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

26.4 Da aplicação das penalidades definidas nas alíneas “I”, “II” e “III” do item 26.1, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da intimação.

26.4.1 Da aplicação da penalidade definida na alínea “IV” do item 26.1, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da intimação.

26.5 O recurso ou pedido de reconsideração relativo às penalidades acima dispostas será dirigido à autoridade gestora da despesa, a qual decidirá o recurso, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, e o pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.



PREGÃO ELETRÔNICO nº 117/2023 – SS

ANEXO II

(MINUTA) ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 10.043//2023
VALIDADE: 12 (doze) meses

O **MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA**, por intermédio da **SUBSECRETARIA DE LICITAÇÕES E COMPRAS DA SECRETARIA DE TRANSFORMAÇÃO DIGITAL E ADMINISTRATIVA**, neste ato representada por seu Subsecretário, **Sr. Artur de Hollanda Batitucci**, e a sociedade empresária _____, estabelecida na _____, nº. _____, Bairro: _____, CEP: _____, Cidade: _____, CNPJ nº. _____, pelo seu representante infra-assinado _____, CPF nº. _____, R.G. nº. _____, doravante denominada **PROMITENTE FORNECEDORA**, nos termos das normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021**, pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006**, pela **Lei Complementar Federal nº 101/2000**, pelo **Código de Defesa do Consumidor**, instituído pela **Lei Federal nº 8.078/1990** e suas alterações e, considerando o resultado do **PREGÃO ELETRÔNICO nº 117/2023**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, conforme consta do **Processo Administrativo nº 10.043/2023**, firmam a presente Ata de Registro de Preços, nas condições seguintes:

1. DO OBJETO E DOS PREÇOS REGISTRADOS

1.1. A presente Ata tem como objeto o registro de preços para **a prestação de serviços de Nutrição e Alimentação visando o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, além de insumos para o preparo de mamadeiras**, conforme especificações constantes do Termo de Referência do Edital do **Processo Licitatório nº 10.043/2023, Pregão Eletrônico nº 117/2023**, para atender demanda da Secretaria de Saúde, doravante denominada UNIDADE REQUISITANTE.

1.2. Os preços da empresa classificada em 1º lugar no certame licitatório encontram-se indicados no quadro abaixo:

Item	Descrição	Qtd.	Unid.	Marca	Valor Unit.	Valor Total

2. VIGÊNCIA

2.1. A presente Ata de Registro de Preços vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses a partir da data da sua publicação no Diário Oficial do Município.

2.1.1. O ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

2.1.2. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado, observado o prazo máximo de vigência de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.1.3. A prorrogação do prazo da Ata de Registro de Preços deverá considerar, além do preço, o desempenho das empresas na execução das obrigações anteriormente assumidas.



2.1.4. A prorrogação da vigência da ata de registro de preços deve ser precedida de ampla pesquisa de mercado, a fim de verificar a adequação dos preços registrados aos parâmetros de mercado no momento da prorrogação, aferida por meio dos parâmetros previstos no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3. ORDEM DE FORNECIMENTO

3.1. O fornecimento dos materiais cujos preços ora são registrados será requisitada por intermédio da apresentação da Ordem de Fornecimento correspondente.

3.1.1. Cada Ordem de Fornecimento conterá, sucintamente:

- a) o número da Ata;
- b) a descrição do produto;
- c) o local, hora e prazo do fornecimento;
- d) o valor da requisição;
- e) as condições de pagamento;
- f) as penalidades;
- g) a garantia contratual.

4. FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO

4.1. Os pagamentos serão efetuados à empresa beneficiária após a regular liquidação da despesa, nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964, observado o disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021, em 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do documento de cobrança na Unidade Requisitante.

4.1.1. O documento de cobrança será apresentado à Fiscalização, para atestação, e, após, protocolado na Unidade Requisitante.

4.1.2. No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à Licitante Vencedora para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

4.1.3. O pagamento à empresa beneficiária será realizado em razão do efetivo fornecimento realizado e aceito, sem que a Unidade Requisitante esteja obrigado(a) a pagar o valor total do contrato caso todo o quantitativo do objeto previsto na cláusula segunda não tenha sido regularmente entregue e aceito.

4.1.4. O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde que não decorra de fato ou ato imputável à Licitante Vencedora, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, pro rata die entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança no setor competente da Unidade Requisitante e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

4.1.5. O pagamento será efetuado à Licitante Vencedora por meio de crédito em conta corrente aberta em banco a ser indicado pelo Unidade Requisitante, a qual deverá ser cadastrada junto à Coordenação do Tesouro Municipal.

5. CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO DO MATERIAL

5.1. O fornecimento dos materiais obedecerá à conveniência e às necessidades da Administração.



5.2. Dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, as empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados ficarão obrigadas a fornecer os materiais, observadas as condições do Termo de Referência e desta Ata de Registro de Preços.

5.3. O Órgão Gerenciador promoverá periodicamente pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado, condição para a requisição dos materiais e/ou publicação dos preços registrados no Diário Oficial do Município de Juiz de Fora.

5.4. O fornecimento dos materiais será precedido de preenchimento, pelo Órgão Participante, do respectivo formulário “ORDEM DE FORNECIMENTO DE MATERIAIS”, que será entregue às empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados, após aquiescência do Órgão Gerenciador, com a antecedência mínima descrita no Termo de Referência, para entrega no local indicado.

5.5. A contratação somente estará caracterizada após o recebimento da “ORDEM DE FORNECIMENTO DE MATERIAIS”, devidamente acompanhada da competente Nota de Empenho.

5.6. As empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados se obrigam a manter, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas neste Pregão.

5.7. Como condição para o fornecimento dos materiais, as empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados se comprometem a apresentar a documentação referente à sua habilitação devidamente atualizada.

5.8. No caso de produtos importados, toda a documentação relativa à importação deverá estar disponível a qualquer tempo.

5.9. A aceitação dos produtos pela Administração não exclui a responsabilidade civil da empresa beneficiária por vícios de quantidade ou qualidade dos itens ou disparidades com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, ainda que verificados posteriormente.

5.10. A Administração poderá exigir amostra ou prova de conceito do bem no período de vigência da Ata de Registro de Preços, conforme previsto no Edital e desde que justificada a necessidade de sua apresentação.

5.11. Será de responsabilidade do Beneficiário que tiver seu preço(s) registrado(s) o ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa de qualquer de seus empregados e/ou prepostos, obrigando-se por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força da lei, relacionadas com o cumprimento do edital e com as obrigações assumidas na presente Ata de Registro de Preço.

5.12. O inadimplemento de qualquer item do Edital ou desta Ata ensejará, a critério do Titular do Órgão Gerenciador, o cancelamento do registro do preço do inadimplente, sem prejuízo das penalidades previstas no Edital.

6. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.1. A recusa da adjudicatária em assinar o termo de contrato ou em retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, independentemente do disposto no subitem 13.4 do Edital, sujeitando-a às penalidades previstas no subitem 6.2.

6.2. Em razão das condutas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, a Unidade Requisitante poderá, sem prejuízo responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes **sanções**, previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021:



- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, conforme o caso e respectivamente, nas hipóteses de inadimplemento total ou parcial da obrigação, inclusive nos casos de extinção por culpa da CONTRATADA;
- d) Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

6.3. A aplicação das sanções previstas nas alíneas “b” e “c” observará os seguintes parâmetros:

6.3.1. 0,1% (um décimo por cento) até 1% (um por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de **atraso** no fornecimento, a título de **multa moratória**, limitada a incidência a 15 (quinze) dias úteis. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de fornecimento com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, atraindo a aplicação da multa prevista na alínea “c”, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

6.3.2. 10% (dez por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso no fornecimento por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inadimplemento parcial da obrigação assumida;

6.3.3. 15% (quinze por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inadimplemento total da obrigação, inclusive nos casos de extinção por culpa da CONTRATADA; e

6.3.4. 0,1% (um décimo por cento) do valor do Contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Unidade Requisitante a promover a rescisão do Contrato.

6.3.5. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

6.4. As sanções somente serão aplicadas após o decurso do prazo para apresentação de defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observadas as demais formalidades legais.

6.5. As sanções previstas nas alíneas “a”, “d” e “e” do caput desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com aquelas previstas nas alíneas “b” e “c”, e não excluem a possibilidade de rescisão unilateral do Contrato.

6.6. As multas previstas nas alíneas “b” e “c” do item 20.2 não possuem caráter compensatório, e, assim, o pagamento delas não eximirá a CONTRATADA de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

6.7. As multas aplicadas poderão ser compensadas com valores devidos à CONTRATADA mediante requerimento expresso nesse sentido.

6.8. Ressalvada a hipótese de existir requerimento de compensação devidamente formalizado, nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA antes da comprovação do recolhimento da multa ou da prova de sua relevação por ato da Administração, bem como antes da recomposição do valor original da garantia, que tenha sido descontado em virtude de multa imposta, salvo decisão fundamentada da autoridade competente que autorize o prosseguimento do processo de pagamento.



6.9. A aplicação das sanções previstas no item 24.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.



Juiz de Fora
Prefeitura



6.10. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7. DOS PREÇOS REGISTRADOS E CANCELAMENTO DA ATA E DO PREÇO REGISTRADO

7.1. Os preços registrados poderão ser alterados por ocasião de sua atualização periódica, voltada à manutenção da conformidade dos valores com a realidade de mercado dos respectivos insumos.

7.2. Os preços registrados poderão ser revistos em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que acarrete modificação significativa e suficiente a alterar o custo do fornecimento dos bens e inviabilize a execução tal como pactuado, cabendo ao órgão gerenciador realizar as negociações necessárias junto aos beneficiários do registro de preços.

7.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a unidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado

7.3.1. Caso o fornecedor que não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.3.2. Havendo a liberação do fornecedor, nos termos do item anterior, a unidade gerenciadora deverá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto no § 4º do art. 14, do Decreto Municipal nº 15.857/23.

7.3.3. Não havendo êxito nas negociações, a unidade gerenciadora deverá proceder o cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do art. 26, inciso IV, do Decreto Municipal nº 15.857/23, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.3.4. Caso haja a redução do preço registrado, a unidade gerenciadora deverá comunicar aos órgãos e as entidades que tiverem formalizado contratos, para que avaliem a conveniência e oportunidade de efetuar a alteração contratual, observadas as disposições da Lei nº 14.133/21.

7.4. A unidade gerenciadora poderá cancelar o registro de preços do detentor, total ou parcialmente, observados o contraditório e a ampla defesa, nos seguintes casos:

- a) descumprimento parcial ou total, por parte do detentor, das condições da ARP;
- b) quando o detentor não atender à convocação para firmar as obrigações contratuais decorrentes do registro de preços, não retirar ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo órgão ou entidade gerenciadora;
- c) nas hipóteses de inexecução parcial ou total do contrato decorrente da ARP;
- d) nas hipóteses dos preços registrados não estiverem compatíveis com os praticados no mercado e o detentor se recusar a adequá-los na forma solicitada pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, prevista no edital e na ARP;



- e) por razões de interesse público, devidamente comprovado em processo administrativo próprio;
- f) por fato superveniente, decorrente de caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução das obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado;
- g) quando o detentor for suspenso ou impedido de licitar e contratar com a administração municipal;
- h) quando o detentor for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública;
- i) amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a administração;
- j) por ordem judicial.

7.5. A notificação do órgão ou da entidade gerenciadora para o cancelamento do preço registrado será enviada diretamente ao detentor da ARP por ofício, correspondência eletrônica ou por outro meio eficaz, e no caso da ausência do recebimento, a notificação será publicada no DOM.

7.6. A solicitação do detentor para cancelamento do registro de preço deverá ser formulada por escrito, assegurando-se o fornecimento do bem registrado ou da prestação do serviço, por prazo mínimo de quarenta e cinco dias, contados a partir da comprovação do recebimento da solicitação do cancelamento, salvo na hipótese da impossibilidade de seu cumprimento, devidamente justificada e aprovada pela unidade gerenciadora.

7.7. O detentor poderá solicitar o cancelamento do preço registrado na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados, bem como nas hipóteses compreendidas na legislação aplicável a que venham comprometer o fornecimento do bem ou prestação do serviço.

7.8. O cancelamento da ARP não afasta a necessidade de apuração de responsabilidade do detentor, quando este der causa ao cancelamento.

8. FORO

8.1. Fica eleito o Foro Central da Comarca do Município de Juiz de Fora para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da presente Ata de Registro de Preços, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. Integram esta Ata, o Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO nº 117/2023** e as propostas de preço das licitantes vencedoras do mencionado Pregão.

9.2. E por estarem justos e acordados, assinam a presente em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que também o assinam.

Juiz de Fora - MG, data da assinatura da eletrônica.

ARTUR DE HOLLANDA BATITTUCCI
Subsecretário de Licitações e Compras / STDA

EMPRESA



Representante Legal

PREGÃO ELETRÔNICO nº 117/2023 – SS

ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO

(Preenchida conforme orientação da Assessoria Jurídica Local)

Termo de Contrato celebrado entre o MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA, por meio da Secretaria de Saúde, como CONTRATANTE, e a _____, como CONTRATADA, para aquisição de bens na forma abaixo.

O (a) _____, neste ato representado por seu(ua) _____, Sr(a) . _____, brasileiro(a), casado(a), inscrito(a) no CPF nº _____, portador da CI nº _____ doravante denominado _____, com a interveniência da _____ de _____, neste ato representada por seu(ua) _____(a) Sr(a). _____, brasileiro(a), inscrito(a) no CPF nº _____, portador da CI nº _____ e Secretaria _____, neste ato representada por seu _____ Sr. _____, brasileiro, inscrito no CPF nº _____, portador da CI nº _____, doravante denominado(s) **INTERVENIENTE(S)** e a sociedade empresária _____ estabelecida à rua _____ nº _____, CNPJ nº _____, pelo seu representante infra-assinado Sr. _____, CPF nº _____, RG nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, considerando o resultado do **PREGÃO ELETRÔNICO nº 117/2023**, conforme consta do processo administrativo próprio nº **10.043/2023** e Ata de Registro de Preços nº XXXXX, firmam o presente contrato:

CLÁUSULA PRIMEIRA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

1.1. Este Contrato se rege por toda a legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como referida no presente termo, especialmente pelas normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021**, pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006**, com as alterações promovidas pela **Lei Complementar nº 147/2014**, **Lei Municipal nº 12.211/2011**, **Decreto Municipal nº 15.635/2022**, **Decreto Municipal nº 15.903/2023** e demais legislações aplicáveis, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas regras constantes do Edital e de seus Anexos, pela Proposta da **CONTRATADA** e pelas disposições deste Contrato. A **CONTRATADA** declara conhecer todas essas normas e concorda em se sujeitar às suas estipulações, sistema de penalidades e demais regras delas constantes, ainda que não expressamente transcritas neste instrumento, incondicional e irrestritamente.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. É objeto deste instrumento a **prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação visando o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, além de insumos para preparo de mamadeiras** conforme Ata de Registro de Preços nº _____, devidamente descritos, caracterizados e especificados no Termo de Referência (Anexo Ido Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preço nº117/2023), na forma abaixo descrita:



2.1.1. Os serviços a serem prestados consistem na preparação, acondicionamento, transporte, porcionamento e distribuição de refeições, dietas especiais e fórmulas infantis para pacientes (adultos e pediátricos), acompanhantes de pacientes (legalmente instituídos) e refeições para funcionários plantonistas, de acordo com as condições técnicas, metodológicas e operacionais.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO, DA DOTAÇÃO E DA FORMA DE PAGAMENTO

3.1. O presente contrato tem o valor global previsto de R\$ _____ (_____), conforme preço registrado e quantitativos da UG, que é de pleno conhecimento das partes, sendo os valores unitários os seguintes:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO
			R\$
PREÇO TOTAL:			R\$

3.2. Os pagamentos deverão ser efetuados após a regular liquidação da despesa, nos termos do **art. 63 da Lei Federal nº 4.320/64**, observado o disposto no **art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021**. O prazo para pagamento em até 30 (trinta) dias posteriores à data de apresentação da competente nota fiscal/fatura, junto ao setor da Unidade Requisitante responsável e, em anexo a esta, o Atestado de Fiscalização emitido por servidor lotado na Divisão de Recursos Financeiros, responsável pela fiscalização do Contrato, em conta corrente aberta em banco a ser indicado com os seguintes dados:

BANCO: _____ **AGÊNCIA:** _____ **CONTA-CORRENTE:** _____ **LOCALIDADE:** _____

3.3. O pagamento à CONTRATADA será realizado em razão do efetivo fornecimento realizado e aceito, sem que a Unidade Requisitante esteja obrigada a pagar o valor total do contrato caso todo o quantitativo do objeto previsto na cláusula segunda não tenha sido regularmente entregue e aceito.

3.4. A contratada deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, os comprovantes de recolhimento do FGTS e INSS de todos os empregados atuantes no contrato, assim como Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo válida, declaração de regularidade trabalhista.

3.5. No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à contratada para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

3.6. O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde que não decorra de fato ou ato imputável à contratada, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, *pro rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança no setor competente do órgão ou entidade licitante e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

3.7. O valor dos pagamentos eventualmente antecipados será descontado à taxa de 1% (um por cento) ao mês, calculada *pro rata die*, entre o dia do pagamento e o 30º (trigésimo) dia da data do protocolo do documento de cobrança no setor competente do órgão ou entidade licitante.

3.8. Do reajuste:

3.8.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma



forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:



$$I = \frac{(TX/100)^N}{365}$$
$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

I = índice de atualização financeira;

TX = percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = encargos moratórios

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = valor da parcela em atraso.

3.8.2. Para a hipótese definida no item anterior, a Licitante Vencedora fica obrigada a emitir fatura suplementar, identificando de forma clara que se trata de valor pertinente à atualização financeira originária de pagamento de fatura em atraso por inadimplemento da Unidade Requisitante.

3.9. O ISSQN, se devido, será recolhido, na forma do Código Tributário Municipal vigente e da Lei 10.630 de 30.12.03, caso não haja comprovação do recolhimento junto ao Município sede da contratada.

3.10. A retenção do Imposto de Renda na Fonte e da Contribuição Previdenciária será feita em conformidade com o disposto nas Instruções Normativas/Manuais disponibilizados no site da PJF na página do Controle Interno: link: http://pjf.mg.gov.br/subsecretarias/controle_interno/legislacao.php.

3.11. Dos Recursos Orçamentários:

3.11.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta da dotação:

UNIDADE	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
HPS	10.302.0003.2284.0000 1.600.009626 33903927
	10.302.0003.2284.0000 1.500.009918 33903927
DURL	10.302.0003.2284.0000 1.500.009918 33903927
STIH	10.302.0003.2284.0000 1.500.009918 33903927
DID	10.302.0003.2284.0000 1.600.009626 33903927
	10.302.0003.2284.0000 1.500.009918 33903927
COAPE	10.302.0003.2284.0000 1.600.009626 33903927
SUP	10.302.0003.2285.0000 1.600.009626 33903927
CAPS/CC R	10.302.0003.2285.4216 1.600.009622 33903927
SSVS	10.305.0003.2290.0000 1.600.009656 33903927



DRIH	10.302.0003.2287.0000 1.600.009626 33903927
-------------	--



CLÁUSULA QUARTA - DO CONTRATO

4.1. O contrato regular-se-á, no que concerne a sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei nº 14.133/2021, de 01 de abril de 2021 observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.

4.2. O contrato poderá, com base nos preceitos de direito público, ser rescindido pela autoridade gestora da despesa a todo e qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, mediante simples aviso, observadas as disposições legais pertinentes.

4.3. Farão parte integrante do contrato as condições previstas no Edital e na proposta apresentada pelo adjudicatário.

4.4. O contrato oriundo da licitação terá o prazo de vigência de até 5 (cinco) anos a contar da assinatura destes, podendo ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, na forma dos art. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações, com vistas à manutenção de condições e os preços vantajosos para a Administração.

4.5. Da subcontratação:

4.5.1. A CONTRATADA não poderá subcontratar, nem ceder sem a prévia e expressa anuência do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, a ser publicado na imprensa oficial.

4.5.1.1. A SUBCONTRATADA será solidariamente responsável com a CONTRATADA por todas as obrigações legais e contratuais decorrentes do objeto do Contrato, nos limites da subcontratação, inclusive as de natureza trabalhista e previdenciária, caso ocorra a subcontratação na forma do item anterior.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

5.1. Fornecer insumos (líquidos, pós e mamadeiras) para preparação de fórmulas lácteas e especiais acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades informadas pelos serviços conforme POP's específicos de cada setor;

5.2. Manter as quantidades suficientes de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom funcionamento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 horas, sem ônus ao Contratante;

5.3. O veículo para transporte deve garantir a integridade e qualidade do produto; ser limpo isento de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença; ser adaptado para transportar o recipiente isotérmico de modo a não danificar o produto e garantir a manutenção da cadeia de frio;

5.4. Enviar mamadeiras para o Hospital de material atóxico (polipropileno) isento de BPA (Bisfenol-A), com capacidade de 240 ml, com cantos arredondados, sem reentrâncias internas. O frasco deve ser transparente com graduação e sem motivos decorativos, com BICO DE SILICONE que possua altura de 02 centímetros de base a ponta com orifício que não seja do formato de cruz, sem reentrâncias internas e de fácil higienização. A tampa deve ser de material flexível.

5.5. As quantidades estimadas dos itens deverão ser entregues mediante pedido dos setores, por



semana ou por mês, de acordo com a necessidade. A CONTRATADA não poderá fornecer quantidades maiores do que as empenhadas, mesmo que sejam solicitadas pelos setores.



Juiz de Fora
Prefeitura

5.6. Os gêneros que compõem o lactário são: Mamadeira, leite integral ou desnatado ou sem lactose, farinha para preparo de mingau (aveia, arroz, milho, multicereais), fórmulas industrializadas e achocolatado.

5.7. Os gêneros que podem compor dietas específicas estão descritos no item 19 deste termo, sendo eles: chá, gelatina diet e suco.

5.8. Os lanches das dietas pastosas, especificamente o mingau, deverão ser cobrados diferentemente dos demais lanches, visto apresentarem valor menor em comparação com o café da manhã e da tarde tradicional (pão, café com leite e fruta). A composição desta preparação, bem como a previsão de custos, está descrita no item 19.1. do TR.

5.8.1. O quantitativo de lanche pastoso do HPS é variável, podendo oscilar diariamente conforme demanda do setor. Este quantitativo será atualizado diariamente pela contratante.

5.9.A CONTRATADA fica responsável por todo o transporte a ser executado em função de entrega dos produtos, correndo por sua conta e risco a operação, inclusive fretes, despachos, embalagens, carga e descarga e do motorista.

5.10.A CONTRATADA DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE VISTORIA DE VEÍCULO DE ENTREGA, EMITIDO POR ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VISTORIADO NOS ÚLTIMOS 06 (SEIS) MESES OU COMPROVAÇÃO DE VIGÊNCIA DE VALIDADE CASO EXTRAPOLE ESTE PRAZO.

5.11.As quantidades mensais estimadas de refeições NÃO SÃO FIXAS, isso significa que os setores deverão informar semanalmente ou diariamente à Contratada as quantidades necessárias para o atendimento, não podendo ultrapassar as quantidades mensais estimadas e licitadas. Caso haja aumento de demanda, os setores deverão apresentar justificativa específica.

5.12.A CONTRATADA deverá atender as necessidades de cada setor, com relação às dietas especiais para pacientes, a ser comunicado pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 3 (três) horas pela Nutricionista ou pessoa designada.

5.13.Fica sob a responsabilidade da Secretaria de Saúde a fiscalização dos serviços prestados pela Contratada, levando-se em consideração os itens contratuais e as legislações pertinentes.

5.14. A CONTRATANTE informará os Fiscais do contrato de cada unidade, os mesmos serão responsáveis pela conferência dos produtos entregues de cada item e deverão também conferir as quantidades e verificar a qualidade dos produtos na hora da entrega. Caso haja algum item impróprio para o consumo, deverá devolver imediatamente exigir substituição à CONTRATADA e esta deverá ser enviada em no máximo 1 hora após a solicitação. A conferência deverá ser efetuada com base em documento (relação de produtos e quantidade) emitido pela CONTRATADA.

5.15. A Contratada deverá responsabilizar-se pela aquisição e manutenção de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à operacionalização das atividades que compõem o objeto contratual, nas Unidades.

5.15.1.Todo utensílio e equipamento a ser adquirido pela Contratada deverá ser previamente aprovado pela



Contratante.

5.15.2. Será lavrado um termo do qual constará a descrição das instalações e arrolamento de todos os equipamentos da Contratante a serem cedidos para operacionalização das atividades, objeto desta licitação, constando o estado de conservação e funcionamento físico.

5.15.3. Será realizada uma vistoria técnica no início da vigência do contrato, onde as partes assinarão um laudo técnico, que descreverá as condições de bens e equipamentos cedidos pela Contratante.

5.15.4. A Contratada deverá responsabilizar-se durante a vigência do contrato, pela substituição, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, de qualquer mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha ser danificado ou extraviado, mantendo a qualidade e a quantidade do bem inicialmente cedido, sem ônus para a Contratante.

5.15.5. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.

5.15.6. 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 contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

5.15.7. Ao final da vigência do contrato, inclusive no caso de rescisão, a contratante deverá devolver os equipamentos e utensílios cedidos pela contratada.

5.16. Em caso de necessidade de adequação dos espaços cedidos, às respectivas benfeitorias, de prévia e expressa autorização da Contratante, ficarão incorporadas aos respectivos imóveis, sem que assista à Contratada o direito de retenção ou indenização a qualquer título.

5.17. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da Contratante, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

5.18. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 24 (vinte quatro) horas após a detecção da avaria e será realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços, de modo a não afetar a segurança patrimonial e pessoal.

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

5.18.2 A execução da manutenção deverá ser realizada por pessoal qualificado, ficando a Contratada, totalmente responsável pelas despesas com a prestação dos serviços de adequação/reformas necessários.

5.19. A Contratada deverá adquirir liquidificadores exclusivos para o lactário e individualizados para diferentes preparações, tais como: liquidificador para o preparo de módulos nutricionais, liquidificador para preparo de vitaminas.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES

6.1. Da Unidade Requisitante:

6.1.1. Requisitar, por meio da Secretaria de Saúde, responsável pela fiscalização do contrato, o fornecimento das refeições e lanches, conforme as necessidades, por meio da respectiva requisição que atestará o



recebimento gradual da mesma.

6.1.2. Conferir o fornecimento das refeições e lanches, embora a Contratada seja a única e exclusiva responsável pelo fornecimento nas condições especificadas.



6.1.3. Proporcionar condições a contratada para que possa fornecer as refeições e lanches dentro das normas estabelecidas.

6.1.4. Comunicar à contratada qualquer irregularidade na execução dos serviços de fornecimentos das refeições e lanches e interromper imediatamente a execução, se for o caso.

6.1.5. Solicitar a substituição das refeições e lanches que não apresentarem condições de serem utilizados.

6.1.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.

6.1.7. Impedir que terceiros executem os serviços/fornecimentos objeto deste instrumento.

6.1.8. Atestar o adimplemento da obrigação, desde que satisfaça às exigências editalícias.

6.1.9. Efetuar o pagamento à contratada por meio de crédito em conta-corrente bancária, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal eletrônica, devidamente discriminada e acompanhada de duas vias da correspondente certificação eletrônica emitida através da chave de acesso, www.nfe.fazenda.gov.br.

6.2. Da Sociedade Empresária Contratada:

6.2.1. Fornecer de forma sistemática e periódica, pelo preço contratado, as refeições e lanches objeto deste contrato, segundo as necessidades e requisições da Secretaria de Saúde.

6.2.2. Fornecer a refeição pronta e lanche, obedecendo rigorosamente os prazos e as condições estabelecidas neste contrato.

6.2.3. Responsabilizar-se integralmente pelo serviço de fornecimento das refeições e lanches, nos termos da legislação vigente e exigências editalícias, observadas as especificações, normas e outros detalhamentos, quando for o caso ou no que for aplicável, fazer cumprir, por parte de seus empregados e prepostos, as normas da Secretaria de Saúde.

6.2.4. Atender, de imediato, as solicitações relativas à substituição, reposição ou troca da refeição ou lanche que não atenda ao especificado.

6.2.5. Fornecer a refeição e lanche no prazo estabelecido, informando em tempo hábil qualquer motivo impeditivo ou que impossibilite assumir o estabelecido.

6.2.6. Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade da refeição e do lanche, reservando à Secretaria de Saúde o direito de recusá-la caso não satisfaça aos padrões especificados.

6.2.7. Comunicar imediatamente à Secretaria de Saúde, quando for o caso, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias.

6.2.8. Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes do fornecimento da alimentação, seja por vício de confecção ou por ação ou omissão de seus empregados.

6.2.9. As refeições e lanches objeto deste contrato deverão obedecer às normas técnicas estabelecidas pela



Vigilância Sanitária quanto à qualidade para o consumo humano e após rigoroso exame efetuado pelo responsável pelo recebimento indicado para tal fim, e caso estes produtos não apresentem condições para o consumo serão devolvidos à Empresa contratada e deverão ser substituídos sem qualquer ônus para o Município.



6.2.10. Responder direta e exclusivamente pela execução do contrato, não podendo, em nenhuma hipótese, transferir a responsabilidade pelo fornecimento a terceiros, sem o expresse consentimento da Secretaria de Saúde.

6.2.11. Arcar com o pagamento de todos os encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários, securitários e outros advindos da execução do objeto, de forma a eximir a Secretaria de Saúde de quaisquer ônus e responsabilidades.

6.2.12. Responder por quaisquer danos ou prejuízos que venha, direta ou indiretamente, por sua culpa ou dolo, causar à Secretaria de Saúde ou a terceiros, durante a execução do contrato, inclusive por atos praticados por seus funcionários, ficando, assim, afastada qualquer responsabilidade da Secretaria de Saúde, podendo este, para o fim de garantir eventuais ressarcimentos, adotar as seguintes providências:

- a) dedução de créditos da Empresa contratada;
- b) medida judicial apropriada, a critério da Secretaria de Saúde.

6.2.13. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.2.14. Após o primeiro mês de operacionalização dos serviços contratados, a contratada deverá apresentar à Contratante:

6.2.14.1. Manual de Normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Prestação de Serviços;

6.2.14.2. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), devidamente adequado à execução dos serviços contratados;

6.2.14.3. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.

6.2.14.4. Comprovante de manter em seus quadros o número de funcionários compatível com as necessidades das atividades desenvolvidas.

6.2.15. Para o controle diário de refeições dos funcionários a empresa CONTRATADA deverá adquirir e instalar **CATRACA com sistema eletrônico de acesso com gravador magnético de cartão ou reconhecimento digital** e tantas unidades de cartão em PVC quanto forem necessárias, conforme acordado com a contratante. O gerenciamento será realizado em conjunto pela Contratante e Contratada. Nos locais cuja estrutura não apresente condições para a instalação deste sistema, serão levantadas alternativas para o controle diário, conjuntamente entre a Contratante e a Contratada.

6.2.16. Caso sejam necessários ajustes na estrutura física das unidades para comportar o serviço, fica a cargo da contratada a realização das melhorias.

6.2.17. O nutricionista designado como preposto do contrato, deverá dedicar no mínimo 4 horas/ semanais para realizar no HPS rotinas de treinamento de atendentes; ajustes de cardápio de funcionários e pacientes junto com a Nutricionista da contratante; elaboração de POPs e demais ajustes necessários durante a execução do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO



7.1. Observado o disposto no artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/21, o acompanhamento, a fiscalização, o recebimento e a conferência do objeto será realizada pela Unidade Requisitante ou no caso de substituição, pelo que for indicado pelo gestor da Unidade Requisitante.

7.2. As Unidades Requisitantes atestarão, no documento fiscal correspondente, a conferência do fornecimento nas condições exigidas, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos ao fornecedor.

7.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa vencedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade das Unidades Requisitantes, seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/21.

7.4. Os representantes das Unidades Requisitantes anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução da ata, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA OITAVA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Os casos de inexecução parcial ou total do objeto, por erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o licitante vencedor às penalidades previstas no Art. 156 da Lei 14.133/21, das quais destacam-se:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.2. Após o devido processo legal, as penalidades serão aplicadas pela autoridade competente que deverá comunicar à Comissão Permanente de Licitação todas as ocorrências para fins de cadastramento e demais providências.

8.2.1. Entende-se por autoridade competente a gestora da despesa executada.

8.3. Os valores das multas aplicadas poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

8.4. Da aplicação das penalidades definidas nas alíneas a, b e c do item 8.1, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da intimação.

8.4.1. Da aplicação da penalidade definida na alínea d do item 8.1, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da intimação.

8.5. O recurso ou pedido de reconsideração relativo às penalidades acima dispostas será dirigido à autoridade gestora da despesa, a qual decidirá o recurso, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, e o pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

8.6. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão



patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

CLÁUSULA NONA – RECURSOS

9.1. A CONTRATADA poderá apresentar:

9.1.1. Recurso a ser interposto perante a autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, no prazo de **15 (quinze) dias úteis** contados da intimação da aplicação das penalidades estabelecidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do item 8.2 deste contrato;

9.1.2. Recurso a ser interposto perante a autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, no prazo de **3 (três) dias úteis** contados da intimação da extinção do contrato quando promovido por ato unilateral e escrito da Administração;

9.1.3. Pedido de Reconsideração no prazo de **15 (quinze) dias úteis** contados da ciência da aplicação da penalidade estabelecida na alínea “e” do caput da Cláusula anterior;

9.2. Os recursos a que aludem os itens 9.1.1 e 9.1.2 desta cláusula serão dirigidos à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar a decisão recorrida, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior para decisão.

CLÁUSULA DÉCIMA – EXTINÇÃO

10.1. O CONTRATANTE poderá extinguir administrativamente o Contrato, por ato unilateral, na ocorrência das hipóteses previstas no art. 137, incisos I a IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante decisão fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e observado o art. 138, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.2. A extinção operará seus efeitos a partir da publicação do ato administrativo no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

10.3. Extinto o Contrato, a CONTRATANTE assumirá imediatamente o seu objeto no local e no estado em que a sua execução se encontrar.

10.4. Na hipótese de extinção por culpa da contratada, a CONTRATADA, além das demais sanções cabíveis, ficará sujeita à **multa** de até 20% (vinte por cento) calculada sobre o saldo reajustado do Contrato, ou, ainda, sobre o valor do Contrato, conforme o caso, na forma do item 8.1, alínea “c”, deste Contrato.

10.4.1. A **multa** referida no item anterior não tem caráter compensatório e será descontada do valor da garantia. Se a garantia for insuficiente, o débito remanescente, inclusive o decorrente de penalidades anteriormente aplicadas, poderá ser compensado com eventuais créditos devidos pelo CONTRATANTE.

10.5. Nos casos de extinção com culpa exclusiva da CONTRATANTE, deverão ser promovidos:

- a) a devolução da garantia;
- b) os pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da extinção;
- c) o pagamento do custo de desmobilização, caso haja;
- d) o ressarcimento dos prejuízos comprovadamente sofridos.



10.6. Na hipótese de extinção do Contrato por culpa da CONTRATADA, esta somente terá direito ao valor das faturas relativas às parcelas do objeto efetivamente adimplidas até a data da rescisão do Contrato, após a compensação prevista no item **10.4.1.** desta Cláusula.



10.7. No caso de extinção amigável, esta será reduzida a termo, tendo a CONTRATADA direito aos pagamentos devidos pela execução do Contrato, conforme atestado em laudo da comissão especial designada para esse fim e à devolução da garantia.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA CESSÃO E COMUNICAÇÃO

11.1. Havendo incontestável e justificado interesse público e autorização prévia e expressa da Prefeitura, o Contrato poderá ser cedido ou transferido parcialmente.

11.1.1. A cessão do contrato poderá ocorrer independentemente da fase em que se encontrar a execução do objeto contratado, desde que o pretendo cessionário tenha participado e tenha sido habilitado na licitação. Serão convocadas as empresas por ordem de classificação obtida na licitação.

11.2. A subcontratação poderá ocorrer após autorização prévia e expressa da Prefeitura, em parte do contrato, assumindo a contratada, completa responsabilidade pela atuação dos subcontratados, que não terão qualquer vínculo com a Prefeitura.

11.3. As comunicações entre as partes, relacionadas com o acompanhamento e controle do presente contrato, serão feitas sempre por escrito.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. A CONTRATADA se obriga a manter, durante todo o período de execução do Contrato, as condições de habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, regularidade fiscal e regularidade trabalhista exigidas no Edital por meio do qual foi licitada a aquisição objeto do presente instrumento e o teor da sua proposta de preço, sob pena de rescisão do Contrato;

12.2. Fazem parte do presente contrato as prerrogativas constantes do art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.3. Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente no CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS E DO FORO

13.1. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do presente contrato, elegem as partes o Foro da Comarca de Juiz de Fora, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim acordados, assinam este contrato os representantes das partes e as testemunhas abaixo em duas vias de igual teor;

Prefeitura de Juiz de Fora, de de 20.....

GESTOR(ES) RESPONSÁVEL(IS)

EMPRESA



Representante Legal
Cargo



Testemunha 1

Testemunha 2

Ass.: _____

Ass.: _____

Nome: _____

Nome: _____

C.I.: _____

C.I.: _____

C.P.F.: _____

C.P.F.: _____



PREGÃO ELETRÔNICO nº 117/2023

ANEXO IV

CONTRATO DE COMODATO DE EQUIPAMENTO



**CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA E
A**

....., neste ato representado por seu, Sr.
....., com interveniência do (a) Secretário (a) de,
Sr., doravante denominado e a
..... estabelecida à rua
..... n.º, CNPJ nº, pelo seu
representante infra-assinado Sr., CPF nº, RG
nº, doravante denominada, considerando o resultado do
Pregão Eletrônico nº 117/2023, conforme consta do processo administrativo eletrônico nº **10.043/2023**,
firmam o presente contrato obedecidas as disposições da Lei nº 10.520/02 e subsidiariamente a Lei nº
14.133/2021, e as condições seguintes:

1 - OBJETO DO COMODATO

1.1.A COMODANTE é senhora e legítima proprietária do equipamento ofertado pela Detentora da Ata de Registro de Preços nº e aprovado pela Secretaria de Saúde, conforme documentos que integram os autos do Processo nº 10.043/2023 – Pregão Eletrônico nº 117/2023 os quais integram este termo independente de transcrição por ser de conhecimento das partes.

1.2.Pelo presente instrumento a COMODANTE dá em COMODATO à COMODATÁRIA o EQUIPAMENTO pelo prazo de 12 (doze) meses.

1.3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS EQUIPAMENTOS EM COMODATO

.....

2 - INTEGRANTE DO COMODATO

2.1. A COMODATÁRIA compromete-se a utilizar no EQUIPAMENTO exclusivamente os produtos da COMODANTE relacionados e nas condições previstas no Edital, seus anexos e proposta que, rubricado pelas partes, integra o presente, durante o período de validade do presente contrato.

3 - INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO

3.1. A COMODANTE instalará no prazo avençado o EQUIPAMENTO em local previamente determinado pela COMODATÁRIA de modo que possa operar normalmente.

3.2. Durante a vigência deste contrato, a COMODANTE se compromete a prestar assistência especializada ao EQUIPAMENTO, mantendo-o em perfeito funcionamento, conforme, especificações constantes do manual do fabricante.

3.3. VALIDAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E INSUMOS:



.....

4 - CONDIÇÕES GERAIS

4.1. O EQUIPAMENTO será entregue à COMODATÁRIA e instalado pela COMODANTE em perfeitas condições de operação, ocasião em que o COMODATÁRIO, para esse efeito, dará à COMODANTE o respectivo recibo, devidamente datado, estabelecendo-se desta forma a DATA e INSTALAÇÃO.

4.2. O EQUIPAMENTO não poderá ser removido do local de instalação sem o consentimento expresso da COMODANTE.

4.3. A COMODANTE se reserva o direito de inspecionar o EQUIPAMENTO e seu funcionamento no estabelecimento da COMODATÁRIA, quando entender conveniente, porém, dentro do horário normal de trabalho.

4.4. A COMODATÁRIA se compromete expressamente à:

- a) defender e fazer valer os direitos de propriedade da COMODANTE sobre o EQUIPAMENTO;
- b) notificar incontinenti a COMODANTE de qualquer violação ou tentativa de violação, por terceiros, dos direitos de propriedade da COMODANTE sobre o EQUIPAMENTO.

4.5. A COMODATÁRIA responderá por todos os danos e prejuízos decorrentes da utilização do EQUIPAMENTO, não importando que os cause, exceto se os causadores forem prepostos da própria COMODANTE, e que resultem no descumprimento de qualquer cláusula ou condição deste contrato.

4.6. O não pagamento dos produtos por parte da COMODATÁRIA, no seu vencimento dará a COMODANTE o direito de solicitar a rescisão prevista no item 4.7.

4.7. Em caso de rescisão deste contrato, a COMODANTE poderá retirar o objeto do COMODATO, dando à COMODATÁRIA, por este instrumento, os mais amplos poderes que forem para tanto necessários inclusive o de pedir proteção possessória, por via judicial, admitindo expressamente o direito da COMODANTE de ser reintegrada "*initio litis*", independente de anuência da COMODATÁRIA. A COMODANTE poderá então, dispor como bem entender do objeto deste COMODATO, inclusive, vendendo-o a terceiros.

4.8. Obriga-se a COMODATÁRIA a devolver os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, tal como lhe foram entregues.

4.9. A COMODATÁRIA não poderá ceder e nem transferir a terceiros os direitos objeto do presente instrumento e comunicará à COMODANTE, por escrito, quaisquer modificações em seus Estatutos ou Contrato Social.

4.10. Fica eleito o foro da cidade de Juiz de Fora, como único competente para dirimir quaisquer ações oriundas deste Contrato.

E, por estarem assim justos e acordados, assinam o presente contrato de COMODATO, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Prefeitura de Juiz de Fora, _____ de _____ 20.....

Secretário (a)



Contratada

