



MUNICÍPIO DE ARARAQUARA
- Gabinete do Prefeito -

OFÍCIO Nº 2156/2021

Em 01 de outubro de 2021.

Câmara Municipal de Araraquara

Protocolo: 8135/2021 **de 06/10/2021 15:37**

Documento: Resposta nº 1 ao Requerimento nº 807/2021

Interessado: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARARAQUARA

Destinatário: GER. DE EXPEDIENTE.

Ao
Excelentíssimo Senhor

ALUÍSIO BOI

MD. Presidente da Câmara Municipal

Rua São Bento, 887.

CEP 14801-300 - ARARAQUARA/SP

Senhor Presidente:

Com os nossos respeitosos cumprimentos, em resposta ao **Requerimento nº 0807/2021**, de autoria dos Vereadores **MARCOS GARRIDO E LINEU CARLOS DE ASSIS**, encaminhamos a inclusa cópia do ofício expedido pela Secretaria Municipal da Saúde.

Colocando-nos à disposição para o que for necessário, renovamos os protestos de nossa estima e consideração.

Atenciosamente,

EDINHO SILVA

Prefeito Municipal.



MUNICÍPIO DE ARARAQUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE



Araraquara, 24 de setembro 2021.

OF. SMS. Nº 0288/2021

Requerimento Nº 807/2021

Vereadores: Marcos Garrido e Lineu Carlos de Assis

Prezada Senhora,

Graça Pinotti

Coordenadora Executiva de Articulação Institucional

Cumprimentando-a, em resposta ao Requerimento em epígrafe, encaminhamos o OF/D.E. Nº 082/2021 da Fundação Municipal Irene Siqueira Alves "Vovó Mocinha" Fungota Araraquara.

Sendo o que tínhamos para o momento, colocamo-nos disposição para os esclarecimentos necessários.

Atenciosamente,


ELIANA APARECIDA MORI HONAIN
Secretária Municipal de Saúde de Araraquara/SP.

Ref.: Resposta ao Requerimento nº 807/2021

A Sua Senhoria a Senhora
ELIANA APARECIDA MORI HONAIN
Secretária Municipal de Saúde

Senhora Secretária:

Conforme solicitado no Requerimento nº 807/2021, encaminha-se, em anexo, (I) o Edital de licitação referente ao Pregão Eletrônico nº 05/2018, (II) a proposta da licitante vencedora, (III) o contrato assinado entre a FUNGOTA e a empresa prestadora de serviços, bem como (IV) o relatório dos últimos pagamentos efetuados à empresa responsável pelo fornecimento de refeições nas UPAs (Central, Vila Xavier e Vale Verde) e Maternidade Gota de Leite.

De outra banda, com relação à denúncia recebida e apurada pelos nobres edis, informo que as refeições servidas são adequadas tanto do ponto de vista nutricional, quanto do ponto de vista higiênico-sanitário. Os parâmetros de tempo e temperatura são seguidos rigorosamente durante todo o processo de produção, desde a aquisição do insumos até o preparo e distribuição das refeições, sob supervisão de nutricionista, conforme preconizado pelo Ministério do Trabalho e Emprego e normas da Vigilância Sanitária. Ressalta-se também que, após a distribuição, as refeições devem ser consumidas em até duas horas para garantia da qualidade – informação essa que é de ciência dos colaboradores que consomem tais refeições.

Ainda, destaca-se também que as marmitas são compostas por arroz, feijão, prato principal e uma guarnição que pode ser legume, massas, purê ou farofa conforme especificado no termo de referência do contrato, o qual igualmente determina as quantidades desses alimentos. A relação dos gêneros e produtos alimentícios padronizados proporcionam cardápios e preparações variadas e aporte nutricional adequado aos funcionários.

No que concerne especificamente a ocorrência do dia 25 de Agosto de 2021 na unidade da Upa Vila Xavier, os fatos denunciados não foram comprovados, conforme pode ser verificado no relatório anexo da nutricionista responsável pela empresa prestadora de serviços, que esteve presente na unidade para averiguar a denúncia após ter sido acionada pela Diretoria da Unidade, sendo que na ocasião em que o ateste foi realizado os nobres edis denunciante já não se encontravam mais na unidade.





Ademais, conforme demonstra o relatório produzido, a refeição foi provada na presença de 4 (quatro) colaboradoras da unidade e houve a constatação de que não havia nenhum problema com a refeição, descartando-se, portanto, ao menos em relação a esse episódio específico, a denúncia apresentada, salientando-se que as 3 (três) refeições encontradas no lixo, conforme relatado, continham apenas arroz e feijão, ou seja, a proteína e a guarnição haviam sido consumidas.

No mais, importa ressaltar que a refeição fornecida na unidade UPA Vila Xavier, na data da ocorrência, foi idêntica à fornecida nas unidades UPA Central, UPA Vale Verde, Hospital de Campanha, Unidade de Retaguarda do Melhado e Maternidade Gota de Leite, nas quais não foi relatada nenhuma ocorrência.

Cordialmente,

LÚCIA REGINA ORTIZ LIMA

Diretora Executiva

CONTRATO Nº 012/2018 – LIVRO 01- Fls 053 a 058

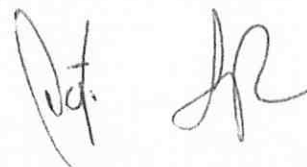
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2018
PROCESSO LICITATÓRIO. Nº005/2018

CONTRATO Nº 012/2018 - LIVRO Nº 01 - FLS. 053 a 058. Aos 10 de Julho de 2018, na FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES – VOVÓ MOCINHA – FUNGOTA ARARAQUARA inscrita no CNPJ nº 14.986.862/0001-40 estabelecida na Rua Carlos Gomes nº 1.610 , CEP: 14801-340 – Centro – Araraquara/SP, foi lavrada o presente CONTRATO, conforme deliberação do Pregão Eletrônico nº 005/2018, e do respectivo resultado publicado no Diário Oficial do Estado em 06/07/2018, homologado em 05/07/2018, do Processo nº 005/2018, que vai assinada pela Diretora Executiva Lucia Regina Ortiz Lima, brasileira, solteira, portadora do RG nº 12.430.121-6 e CPF nº 064.124.808-38 de ora em diante denominado CONTRATANTE; e, de outro lado, a empresa ENJOY ALIMENTAÇÃO PLANEJADA LTDA - ME inscrita no CNPJ sob nº 21.163.888/0001-53, com contrato registrado na JUNTA COMERCIAL sob o n.º 35.228.764.784, estabelecida à R. Hugo Negrini nº 257, na cidade de Araraquara/SP, neste ato representada pelo seu sócio Sr. Octavio de Arruda Destefani, portador da cédula de identidade RG nº 21.807.869-9-SSP/SP e CPF nº 181.000.198-60, brasileiro, separado judicialmente, residente e domiciliado na Av. Padre Jose de Anchieta nº 1400, bloco 01 - apto 103 – Bairro Vila Furlan, na cidade de Araraquara/SP, doravante denominada CONTRATADA, contrato este, que obedecerá às seguintes cláusulas ou condições que mutuamente se obrigam:

Conforme Processo Licitatório nº 005/2018, e de acordo com o Edital do Pregão nº 005/2018, Termo de Referência e seus anexos, fica o referido objeto ADJUDICADO à CONTRATADA por decisão da Administração através despacho de 05/07/2018 publicado em 06/07/2018 de conformidade com as demais especificações contidas no EDITAL, a Contratante e a Contratada celebram o presente contrato, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520/02, Lei Complementar Federal nº 123/06, Decreto Municipal nº 8.257/05 e Lei Orgânica do Município de Araraquara, mediante as Cláusulas e condições estabelecidas a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando ao fornecimento de dieta geral, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas infantis destinadas a pacientes internados e em observação, acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), refeições para funcionários autorizados e residentes segundo normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, para a Maternidade Gota de Leite, UPA CENTRAL “Amélia Bernardini Cutrale”, UPA VILA XAVIER “Dr. Antonio Alonso Martinez”, UPA VALE VERDE “Nefália de Oliveira Lauer” gestados pela Fundação Municipal Irene Siqueira Alves Vovó Mocinha e seus Anexos



2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

02.01. Os critérios acerca da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação estão previstos no Anexo I - Termo de Referência e Edital.

02.02. A utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída; podendo ser alterado local de preparo e porcionamento, desde que Diretoria Executiva opte e que haja um consenso entre ambas as partes.

02.03. Fica absolutamente vedado qualquer faturamento por parte de terceiros.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA

3.01. O prazo de vigência deste Contrato é de 12 (doze) meses, a contar a partir de **21/07/2018**, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, após a real necessidade e com vantagens à Administração, na forma do artigo 57, II da Lei Federal nº. 8.666/93.

03.02. O licitante classificado em primeiro lugar, terá o prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da convocação pela Administração, para assinar este Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado.

CLÁUSULA QUARTA - VALOR DO CONTRATO ESTIMADO

04.01. A CONTRATADA se obriga a executar os serviços objeto deste contrato pelo valor estimado de R\$ 1.845.895,68 (Um milhão, oitocentos e quarenta e cinco mil, oitocentos e noventa e cinco reais e sessenta e oito centavos).

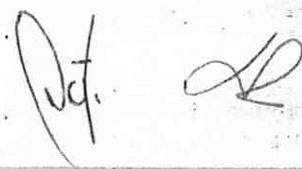
04.02. No valor estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

04.03. O pagamento será feito pelo total do consumo efetivo mensal (variando de acordo com a taxa de ocupação), separado por unidades, Maternidade, UPA Central, UPA Vila Xavier e UPA Vale Verde o qual será conferido pelo setor responsável por cada unidade, com notas fiscais separadas também por Unidade.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

05.01. Os recursos financeiros para atendimento das despesas oriundas do presente contrato serão atendidos por verbas constantes do Recurso. 3000140 Convênio Federal e Recurso 110.0000 Gestão UPA.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO



06.01. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, após o mês subsequente, mediante a entrega da nota fiscal/fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da Contratada.

06.02. O pagamento somente será efetuado após o atesto, pelo responsável pela fiscalização do Contrato, designado pela Contratante, na Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, que conterá o detalhamento dos serviços executados e será acompanhada dos demais documentos exigidos no Termo de Referência.

06.03. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Fundação.

06.04. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

CLÁUSULA SETIMA – DO REAJUSTE

07.01. Decorridos 12 (doze) meses da data da assinatura do contrato e demonstrada analiticamente a variação dos componentes dos custos do contrato, devidamente justificada pela CONTRATADA, apresentando inclusive a Memória de Cálculo e Planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE, o valor do contrato poderá ser reajustado, pela variação do IGPM-FGV, de acordo com RPC da Fundação.

07.02. A CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA OITAVA. - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

08.01. Fornecer à Contratada todos os elementos indispensáveis à execução dos trabalhos.

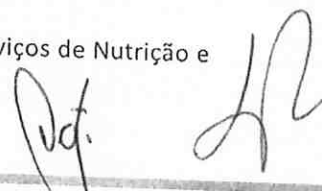
08.02. Orientar, acompanhar e fiscalizar a atuação da Contratada.

08.03. Esclarecer, por escrito, as dúvidas que lhe sejam apresentadas pela Contratada.

08.04. Se manifestar, por escrito, sobre os relatórios e demais elementos fornecidos pela Contratada, bem como, exigir a adoção de providências necessárias à correção de falhas ou defeitos verificados nos serviços.

08.05. Outros critérios acerca das Obrigações da Contratante na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação estão previstos no Anexo I - Termo de Referência.

CLÁUSULA NOVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



09.01. Atender os parâmetros técnicos e legais adequados.

09.02. A Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do art. 55, inciso XIII da Lei de Licitações.

09.03. A CONTRATADA arcará com todos encargos incidentes, sejam da seguridade social, trabalhista, tributária, fiscal, securitária, comercial, civil, criminal, previdenciária, de acidentes de trabalho, ou indenizações de qualquer natureza devidas a seus empregados, dirigentes, prepostos envolvidos no trabalho pertinente ao objeto de licitação, bem como responderá por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, eximindo-se a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária.

09.04. A Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – FunGota Araraquara poderá solicitar complementação de documentação referentes à execução do contrato para sanar eventuais dúvidas surgidas no decorrer do processo.

09.05. Outras regras referente às obrigações da CONTRATADA são as estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.

CLÁUSULA DECIMA - DA SUBCONTRATAÇÃO

10.01. É vedado à CONTRATADA ceder, transferir ou subcontratar total ou parcialmente o objeto deste contrato sem estar expressamente autorizada por escrito pela FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES – VOVÓ MOCINHA – FUNGOTA ARARAQUARA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - GARANTIA CONTRATUAL

11.01. A Contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia em até 15 (quinze) dias consecutivos após a assinatura do contrato, prorrogados por igual período a critério da Fundação. Será exigida garantia para a execução do contrato, na forma do artigo 56 da Lei Federal nº. 8.666/93, no percentual de 1% (cinco por cento) do valor total do contrato, a fim de assegurar a Fundação o fiel cumprimento de todas as obrigações direta ou indiretamente vinculadas ao contrato.

11.01.02 Essa garantia poderá ser realizada através de Seguro.

11.03. Em caso de encerramento da vigência do contrato, ou rescisão contratual, a Fundação reterá a garantia prestada, até se verifique o pagamento pela Contratada das verbas rescisórias decorrentes da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS SANÇÕES

12.01. O licitante que deixar de entregar quaisquer documentos exigidos no Edital ou apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto; não mantiver a proposta ou lance; não celebrar o contrato ou instrumento equivalente; falhar ou fraudar a execução do

contrato; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES – VOVÓ MOCINHA – FUNGOTA ARARAQUARA, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

12.02. O licitante sujeitar-se-á, ainda, às sanções de: advertência, multa e declaração de inidoneidade, sendo que as sanções de suspensão descritas no item anterior e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa, sem prejuízo da rescisão contratual.

12.03. As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

12.04. Ocorrendo atraso na execução/entrega do objeto contratado será aplicada multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o limite de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.

12.05. No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórias/contratuais, poderá ser aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado.

12.06. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério da Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – FunGota Araraquara.

12.07. Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 10 (dez) dias da abertura de vista.

12.08. Aplicação da sanção de acordo com o disposto no art.9º do Decreto Municipal nº 8.257/05.

12.09. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município, no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, o licitante terá seu cadastro cancelado por igual período.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO

13.01. O contrato poderá ser rescindido de pleno direito e para todos os fins em caso de liquidação ou dissolução; concordata ou decretação de falência da Contratada; independentemente de aviso; notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, podendo, ainda, ser rescindido unilateralmente pela Contratante nas hipóteses e condições previstas na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

13.02. O contrato poderá ser rescindido, assegurada a ampla defesa, os seguintes casos:

- a) Inadimplemento das cláusulas contratuais;
- b) Razões de interesse público, devidamente comprovadas;
- c) Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada.

13.03. A rescisão do contrato poderá ser determinada:

13.04. Por ato unilateral da FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES - "VOVÓ MOCINHA" - MATERNIDADE GOTA DE LEITE DE ARARAQUARA, no casos supra citados;

13.05. Por acordo entre as partes, desde seja conveniente à Administração;

13.06. Judicialmente, nos termos da legislação vigente.

13.07. A rescisão contratual decorrente do não cumprimento das obrigações do Edital poderá acarretar à Contratada, a critério da FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES – VOVÓ MOVINHA – FUNGOTA ARARAQUARA, a aplicação de multa de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, independentemente das penalidades administrativas a serem impostas.

13.08. A multa prevista no item anterior não tem caráter compensatório e, conseqüentemente, o seu pagamento não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível causar à FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES – VOVÓ MOCINHA – FUNGOTA ARARAQUARA.

CLÁUSULA DECIMA QUARTA DISPOSIÇÕES LEGAIS

14.01. São adotadas pelas partes contratantes as disposições legais aplicáveis à espécie e relacionadas na Lei Federal nº 8.666/93, atualizada por legislações posteriores; na Lei Orgânica do Município de Araraquara, na Lei Federal nº 10.520/02 e no Decreto Municipal nº 8.257, considerados integrantes do Contrato o EDITAL, a PROPOSTA da CONTRATADA, e todos os documentos, papéis ou elementos outros a eles ligados.

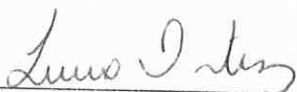
14.02. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes do Decreto nº 5.450/2005, da Lei nº 10.520/2002 e da Lei nº 8.666/1993, com suas posteriores alterações;

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.01. Fica eleito o Foro da Comarca de Araraquara, renunciando a outros por mais privilegiados que sejam para dirimir as questões oriundas deste contrato.

E, assim, por estarem justos e contratados, lavrou-se o presente instrumento, que depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes e por duas testemunhas para que produza os efeitos legais.

Araraquara, 10 de Julho de 2018.



FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES
– “VOVÓ MOCINHA” – FUNGOTA
LUCIA REGINA ORTIZ LIMA
DIRETORA EXECUTIVA



ENJOY ALIMENTAÇÃO PLANEJADA LTDA - ME
OCTAVIO DE ARRUDA DESTEFANI
SÓCIO PROPRIETÁRIO

EDITAL RETIFICADO**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2018**
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 005/2018

A Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – FUNGOTA – Maternidade Gota de Leite na Cidade de Araraquara/SP, CNPJ 14.986.862/0001-40, torna público que realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL, com recursos atendidos por verbas próprias constantes do orçamento vigente, regidos pelas Leis: Lei Federal nº 8.666/1.993, atualizada por legislações posteriores, Lei Federal nº 10.520/02, Lei Complementar Federal nº 123/2.006, Decreto Municipal nº 8.257/05 e Lei Orgânica do Município de Araraquara e alterações posteriores, e as exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico de comunicação pela INTERNET. O sistema referido utiliza recursos de criptografia e de autenticação que asseguram condições adequadas de segurança em toda etapa do certame.

A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial no sítio do Banco do Brasil S.A., www.bb.com.br, opção Licitações, ou diretamente em www.licitacoes-e.com.br.

Informações e acesso ao Edital, pelo e-mail: comprasfungota@araraquara.sp.gov.br

Ou pelo site: <http://www3.araraquara.sp.gov.br/Pagina/Default.aspx?IDPagina=4757>

TÉRMINO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 29 de Junho de 2018 às 09:30hs

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 29 de Junho de 2018 às 09:30hs

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 29 de Junho de 2018 às 10:00hs

TEMPO DE DISPUTA: 10 minutos, acrescido do tempo aleatório que pode variar de 00:00:01 (um segundo) à 00:30:00 (trinta minutos), determinado pelo sistema.

REFERÊNCIA DE TEMPO: para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

1. DO OBJETO

1.1.O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando ao fornecimento de dieta geral, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas infantis destinadas a pacientes internados ou em observação, acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), refeições para funcionários autorizados e residentes segundo normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, para a **Maternidade Gota de Leite, UPA CENTRAL "Amélia Bernardini Cutrale", UPA**

VILA XAVIER "Dr. Antonio Alonso Martinez", UPA VALE VERDE "Nefália de Oliveira Lauar", serviços gestados pela Fundação Municipal Irene Siqueira Alves Vovó Mocinha..

1.2. Caso haja dúvidas entre o descritivo dos itens no edital e no site BB prevalecerá o descritivo constante no Edital.

1.3. Os seguintes anexos integram este Edital;

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO;

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INC. XXXIII DO ART 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU DE REENQUADRAMENTO;

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TRIBUNAL;

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.

ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE MINISTÉRIO DO TRABALHO.

ANEXO VIII - DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS SERVIÇOS

ANEXO IX – PLANILHA DE REFEIÇÕES – Maternidade Gota de Leite

ANEXO X – PLANILHA DE REFEIÇÕES – UPA Central

ANEXO XI – PLANILHA DE REFEIÇÕES – Vila Xavier

ANEXO XII – PLANILHA DE REFEIÇÕES – Vale Verde

02. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da Fundação Municipal Irene Siqueira Alves Vovó Mocinha – Fungota.

03. DA LEGISLAÇÃO

03.01. Este PREGÃO ELETRÔNICO é regulamentado pelos seguintes dispositivos legais:

1 - Lei Federal nº 8.666/93, atualizada por legislações posteriores;

2 - Lei Federal nº 10.520/02;

3 - Decreto Municipal nº 8.257/05;

4 - Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006;

5 - Lei nº 8078 de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor e

6 - Estatuto e Regulamento Próprio de Contratações (RPC) da Fundação Municipal Irene Siqueira Alves- Vovó Mocinha – Fungota Araraquara.



04. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E EFETIVA PARTICIPAÇÃO

04.01. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha, pessoal e intransferível, obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A. sediadas no País.

04.02. Os interessados deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema.

04.03. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

04.04. A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco, devidamente justificado.

04.05. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S.A., ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

04.06. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

04.07. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

04.08. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

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

05. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

05.01. As propostas serão recebidas até o horário previsto neste edital, após o que terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar sua aceitabilidade.

05.02. O fornecedor poderá anexar no Site a proposta de preços solicitada nas **Planilhas de Refeições – Anexo IX, X, XI e XII** através da opção DOCUMENTOS, em arquivos no formato zipfile (.zip), quando do envio da proposta. O tamanho do arquivo não poderá exceder a 2 Mb.

Obs.: Caso encontre dificuldade em anexar sua proposta, poderá descrever seu produto nas "INFORMAÇÕES ADICIONAIS", desde que siga todas as exigências contidas no neste EDITAL e ANEXOS.

SE NÃO HOUVER TODAS AS DESCRIÇÕES DOS PRODUTOS COMO ARQUIVO OU NAS INFORMAÇÕES ADICIONAIS A EMPRESA SERÁ DESCLASSIFICADA.

- 05.03. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 05.04. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema, ou ao menos, inferior ao último lance enviado pelo próprio licitante, ainda que não cubra o menor lance.
- 05.05. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 05.06. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.
- 05.07. 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, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.
- 05.07.01. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de mensagem eletrônica (e-mail) divulgando data e hora da reabertura da sessão.
- 05.08. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 05.09. Facultativamente, o pregoeiro poderá encerrar a sessão pública mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de trinta minutos, findo o qual será encerrada a recepção de lances. Neste caso, antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contra-proposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.
- 05.10. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 05.11. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.
- 5.12. O CNPJ da proponente para efeito de emissão das notas fiscais e posterior pagamento, deverá ser o mesmo utilizado na proposta para participação no processo licitatório.

6. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

- 6.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, à sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
- 6.2. Não será aceita a proposta ou lance vencedor cujo preço seja incompatível com o estimado pela Administração ou manifestamente inexecutável.



6.2.1. Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

6.2.1.1. Comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos.

6.2.1.2. Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

6.2.1.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

6.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008.

6.4. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, estabelecendo prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

6.4.1. Os prazos estabelecidos pelo Pregoeiro poderão ser prorrogados por solicitação justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido e aceita pelo Pregoeiro.

6.4.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

6.4.3. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

6.4.4. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação.

6.4.5. Erros no preenchimento da planilha podem constituir motivo para a desclassificação da proposta. A planilha também poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

6.5. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.6. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

6.6.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

6.7. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

7. DA HABILITAÇÃO

7.01. O licitante vencedor deverá apresentar a documentação original ou fotocópia autenticada no prazo máximo de **02 (dois)** dias úteis, na Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – Fungota, localizada na Rua Carlos Gomes, 1610 - Centro, Araraquara – SP.

7.02. Se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá conforme a ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

7.03. A documentação relativa à **habilitação jurídica**, conforme o caso, consistirá em:

- 1 - cédula de identidade;
- 2 - registro comercial, no caso de empresa individual;
- 3 - ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 4 - inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 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.

7.04. A documentação relativa à **regularidade fiscal e trabalhista**, conforme o caso, consistirá em:

- 1 - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), em caso de empresa individual, ou Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- 2 - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (aceitando-se, neste caso, a **certidão conjunta** expedida pela Receita Federal e Procuradoria da Fazenda Nacional, nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 03/07, a qual engloba Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS);
- 3 - Prova de regularidade com a Fazenda **Estadual e Municipal** do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente na forma da lei;
- 4 - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- 5 - 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 nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

OBSERVAÇÃO: DAS CERTIDÕES QUE NÃO CONSTAREM DATA DE VALIDADE ESTIPULADA, CONSIDERAR-SE-ÃO VALIDAS AQUELAS QUE ESTIVEREM DENTRO DO PRAZO DE 06 (MESES) A CONTAR DA DATA DE SUA EXPEDIÇÃO.

7.05. A documentação relativa à **qualificação econômico-financeira** limitar-se-á a:

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



- 1.1 Somente empresas, que ainda não tenham completado seu primeiro exercício fiscal, poderão comprovar sua capacidade econômico-financeira por meio de balancetes mensais, conforme o disposto na Lei Federal nº 8.541, de 1992;
2. As empresas em recuperação judicial deverão apresentar, no envelope de Habilitação, Plano de Recuperação já homologado pelo Juiz competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeiro estabelecidos no edital, conforme Súmula 50 do TCE/SP.
- 7.06. Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) em papel timbrado por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove(m) a aptidão para desempenho da atividade pertinente e compatibilidade com o objeto licitado. Justifica-se o atestado de capacidade técnica, devido ao objeto desse termo ser de grande complexidade operacional, embora seja serviço comum uma vez que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto.
- 7.06.01. Comprovante de registro ou inscrição da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- 7.06.02. Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal (vínculo empregatício), 01 (um) profissional de nível superior, graduado em nutrição, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços.
- 7.06.03. Considera-se experiência técnica o tempo que o profissional integrante da equipe técnica da empresa licitante tenha exercido as atividades exigidas neste Termo de Referência durante sua carreira profissional, independentemente do seu vínculo trabalhista à época, com a empresa licitante.
- 7.07. Declaração da empresa de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal e artigo 27, inciso V, da Lei 8.666/93.
- 7.08. Os documentos citados nos itens 7.03, 7.04 e 7.05, poderão ser substituídos pelo Certificado de Registro Cadastral emitido pela Prefeitura do Município de Araraquara.
 - A. Os concorrentes já inscritos, cujas certidões negativas estiverem vencidas, deverão fazer a atualização do Certificado de Registro Cadastral até à data marcada para abertura dos envelopes.
 - B. Os interessados em obter o Certificado de Registro Cadastral deverão comparecer à Prefeitura do Município de Araraquara, no Setor de Cadastro de Fornecedores, munidos dos documentos necessários até o 1º (um) dia anterior à data da abertura dos envelopes. A relação da documentação que deve ser apresentada, poderá ser obtida no Setor de Cadastro de Fornecedores, ou através do site <http://www3.araraquara.sp.gov.br/Pagina/Default.aspx?IDPagina=3003> ou fone (16) 3301-5143. **OBS:** Não serão aceitos os Certificados de Registro Cadastral vencidos ou desatualizados, ou ainda os expedidos por outros órgãos públicos.
- 7.09. Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo adjudicado o objeto da licitação e homologado o procedimento pela autoridade competente.
- 7.09.01. Havendo recurso, o pregoeiro apreciará os mesmos e, caso não reconsidere sua posição, caberá à "Autoridade competente" a decisão em grau final.
- 7.10. Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

8. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.01. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, no entanto, por ocasião da participação no certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.01.01. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado, às mesmas, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa. (Lei Complementar nº 147 de 2014).

8.01.02. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item **8.01.01**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666 de 21 de Junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

8.02. Nesta licitação será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, observados os critérios e condições previstas no art. 45 e seg., da Lei Complementar Federal n.º 123/2006.

9. DOS RECURSOS

9.1. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

9.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

9.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico ou via email: comprasfungota@araraquara.sp.gov.br ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico ou email, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

10.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

11. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do Anexo I - Termo de Referência, caso haja garantia de execução do contrato, o adjudicatário, após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 1% (um por cento) do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

11.1.1. Essa garantia poderá ser realizada através de Seguro.

11.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:



11.2.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

11.2.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

11.3. A garantia se for em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em banco indicado por esta em favor da contratante.

11.4. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

11.5. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição.

11.6. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.7. Será considerada extinta a garantia:

11.7.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

11.7.2. Em caso de encerramento da vigência do contrato, ou rescisão contratual, a Fundação reterá a garantia prestada, até se verifique o pagamento pela Contratada das verbas rescisórias decorrentes da contratação.

12. DO TERMO DE CONTRATO

12.1. O licitante classificado em primeiro lugar, terá o prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da convocação pela Administração, para assinar este Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado.

12.1.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado/retirado no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

12.1.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor, e aceita pela Administração.

12.2. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura ou aceite, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

12.3. O valor estimado para a contratação é R\$ 2.920.537,20 (Dois milhões, novecentos e vinte mil, quinhentos e trinta e sete reais e vinte centavos) encontrando-se em conformidade com estimativa de preços, mediante cotação, devidamente juntada no processo administrativo, do qual se originou o presente certame, referente aos lotes Maternidade Gota de Leite, UPA CENTRAL "Amélia Bernardini Cutrale", UPA VILA XAVIER "Dr. Antonio Alonso Martinez", UPA VALE VERDE "Nefália de Oliveira Lauar.

As propostas não poderão ultrapassar tal quantia, sob pena de desclassificação da licitante que assim proceder (art. 48, inciso II da Lei 8.666/93).

12.04. Será declarada vencedora a licitante que apresentar a proposta financeira de acordo com as especificações deste edital, de menor preço (menor desembolso para a Administração), com valores de acordo com os praticados no mercado e não superiores aos valores unitários e totais máximos aceitáveis, conforme anexo I - termo de referência.

13. DA REPACTUAÇÃO

13.1. As regras acerca da repactuação /reajuste do valor contratual são as estabelecidas na Minuta de Contrato, anexo a este Edital.

14. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

14.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Anexo I - Termo de Referência.

15. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DA CONTRATADA

15.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são as estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.

16. DO PAGAMENTO

16.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

16.2. O pagamento será feito pelo total do consumo efetivo mensal (variando de acordo com a taxa de ocupação), separado por unidades, Maternidade, UPA Central, UPA Vila Xavier e UPA Vale Verde o qual será conferido pelo setor responsável por cada unidade.

16.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.

16.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

16.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

17.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

17.1.2. apresentar documentação falsa;

17.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

17.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.1.5. não manter a proposta;

17.1.6. cometer fraude fiscal;



17.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

17.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

17.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

17.3.1. Multa de até 10% (10 por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

17.3.2. Impedimento de licitar e de contratar, pelo prazo de até cinco anos;

17.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

17.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

17.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

17.7. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas na Minuta do Contrato.

18. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

18.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

18.2. A Impugnação Administrativa deverá ser apresentada por meio eletrônico através do endereço de e-mail: comprasfungota@araraquara.sp.gov.br ou por escrito, encaminhada a Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha - Fungota, Telefone: (016) 33051530, no horário de 07h00 as 12h00 e das 14h00 às 16h00.

18.3. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pela área demandante, decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

18.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

18.5. Não serão conhecidas as impugnações interpostas após os prazos legais, bem como as que não forem apresentadas na forma estabelecida no subitem 18.2 acima.

18.6. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, única e exclusivamente por meio eletrônico via internet, por meio do endereço de e-mail: comprasfungota@araraquara.sp.gov.br

18.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

18.8. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

19. DA VISTORIA

19.01. A licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existente. O agendamento do horário poderá ser feito através do telefone (16) 3305-1530 – ramal 1585 ou através do email: comprasfungota@araraquara.sp.gov.br.

19.02. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existente como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste Pregão.

19.02.01. Deverá ser apresentada ainda pelos licitantes, Declaração (Anexo VIII) afirmando que estão cientes dos serviços a serem prestados, bem como os locais de sua execução.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. 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 do pregoeiro em contrário;

20.2. 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.

20.3. 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.

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

20.5. 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.

20.6. 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.

20.7. É facultado ao pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da sessão pública.

20.8. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

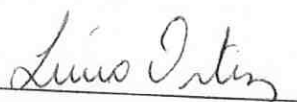
20.9. A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

20.10. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes do Decreto nº 5.450/2005, da Lei nº 10.520/2002 e da Lei nº 8.666/1993, com suas posteriores alterações;

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

20.12. O Edital está disponível, na íntegra, no endereço eletrônico:
<http://www3.araraquara.sp.gov.br/Pagina/Default.aspx?IDPagina=4757>.

Araraquara, 14 de Junho de 2018



Lucia Regina Ortiz Lima

Diretora Executiva

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando ao fornecimento de dieta geral, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas infantis destinadas a pacientes internados e em observação, acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), refeições para funcionários autorizados e residentes segundo normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, para, a **Maternidade Gota de Leite, UPA CENTRAL "Amélia Bernardini Cutrale", UPA VILA XAVIER "Dr. Antonio Alonso Martinez", UPA VALE VERDE "Nefália de Oliveira Lauar"** gestados pela Fundação Municipal Irene Siqueira Alves Vovó Mocinha e seus Anexos.

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

- Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais;
- Apoio à nutrição clínica, sempre que necessário.

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

- a) A utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída; podendo ser alterado local de preparo e porcionamento, desde que Diretoria Executiva opte e que haja um consenso entre ambas as partes.
- b) A distribuição das refeições destinadas à pacientes em embalagens descartáveis, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) CONTRATANTE;
- c) A distribuição, no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários da Maternidade, residentes em sistema self-service, e acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, através de refeições previamente porcionadas em embalagens descartáveis, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados;
- d) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- e) A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do CONTRATANTE a disposição da CONTRATADA.
- f) Lactário, PCLH e Nutrição Enteral
- g) Lanchonete

1.2. A Fundação Municipal Irene Siqueira Alves Vovó Mocinha poderá ser redimensionada, podendo ocorrer inclusão ou exclusão de unidades, e conseqüentemente aditamento do termo contratual decorrente da prestação dos serviços.

1.3. Endereço da Contratante

Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – FUNGOTA
Rua Carlos Gomes, 1610
CNPJ: 14.986.862/0001-40
Araraquara/SP
Cep: 14801-340



1.3.1.A prestação de serviços neste Termo de Referência serão divididos em itens:

Item 01 - Maternidade Gota de Leite

Item 02 - UPA CENTRAL "Amélia Bernardini Cutrale"

Item 03 - UPA VILA XAVIER "Dr. Antonio Alonso Martinez"

Item 04 - UPA VALE VERDE "Nefália de Oliveira Lauar

1.4 Características da Unidade: **Item 01 - MATERNIDADE**

Classificação da Unidade Hospitalar: Hospital Especializado – Maternidade com UTI NEONATAL E PEDIATRICA
População atendida: Mulheres e crianças
Número de leitos da Unidade:
Enfermaria: 40 leitos.
UTI NEONATAL E PEDIATRICA: 10 leitos (sendo 07 leitos neonatais e 03 leitos pediátricos)
UCI: 12 leitos
CO: 05 leitos
Média diária de pacientes: 43 mulheres e 20 crianças

1.5. Partes integrantes deste Termo de Referência: Elementos e Porcionamentos Mínimos Constitutivos dos Cardápios; Características e componentes das Refeições – especificações; Especificações dos Gêneros Alimentícios, Gramaturas e Frequências; Preparo das Refeições; Higienização, Operacionalização da Unidade de Alimentação e Nutrição/Refeitório, Lanchonete, Lactário, Unidade de Nutrição Enteral e PCLH.

2. Da justificativa

2.1.A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

2.2.A terapia nutricional enteral é importante para diminuição do tempo de permanência das internações e futuras reinternações e fundamental para diminuição da morbi-mortalidade e reincidência de internação de pacientes com patologias crônicas.

2.3.Portanto, a contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição alicerça-se nos seguintes pontos:

2.3.1.Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados visando a manter ou recuperar o estado nutricional;

2.3.2.Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especializada aos pacientes internados e externos, no tratamento de diversas enfermidades e suporte a programas ou exames complementares, entre outros.

2.3.3.Necessidade de continuidade das atividades uma vez que tais serviços englobam categorias profissionais que não mais integram o quadro da Administração.

2.4. Diante do exposto, conclui-se que os Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar tem caráter contínuo, o que irá requerer a contratação pelo período de 12 meses, na conformidade do que preconiza o Art. 57 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993.

3. QUANTITATIVOS ESTIMADOS

3.1. Estimativa diária de cada tipo de refeição:

3.1.1. As quantidades de refeições para pacientes internados foram estimadas tendo como base o número de leitos e taxa de ocupação de 70%.

3.2. Estimativa da população abrangida – Item 01 - MATERNIDADE

Estimativa	Quantidade/dia
Pacientes infantil de 0 a 2 anos:	12
Pacientes infantil de 2 a 12 anos:	08
Pacientes adultos:	43
Acompanhantes:	30
Funcionários por turno	50

3.2.1. Estimativa diária de cada tipo de refeição

- Alimentação paciente adulto:

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Geral Paciente Adulto		
Desjejum	Refeição	30
Colação	Refeição	30
Almoço	Refeição	30
Lanche	Refeição	30
Jantar	Refeição	30
Ceia	Refeição	30
Dieta Leve Paciente Adulto.		
Desjejum	Refeição	2
Colação	Refeição	2

Almoço	Refeição	2
Lanche	Refeição	2
Jantar	Refeição	2
Ceia	Refeição	2
Dieta Pastosa Paciente Adulto		
Desjejum	Refeição	1
Colação	Refeição	1
Almoço	Refeição	1
Lanche	Refeição	1
Jantar	Refeição	1
Ceia	Refeição	1
Dieta Liquidificada Paciente Adulto		
Desjejum	Refeição	1
Colação	Refeição	1
Almoço	Refeição	1
Lanche	Refeição	1
Jantar	Refeição	1
Ceia	Refeição	1
Dieta Líquida Paciente Adulto		
Desjejum	Refeição	1
Colação	Refeição	1
Almoço	Refeição	1
Lanche	Refeição	1
Jantar	Refeição	1
Ceia	Refeição	1

AP

Dieta Hipossódica Paciente Adulto		
Desjejum	Refeição	5
Colação	Refeição	5
Almoço	Refeição	5
Lanche	Refeição	5
Jantar	Refeição	5
Ceia	Refeição	5
Dieta Diabética Paciente Adulto		
Desjejum	Refeição	3
Colação	Refeição	3
Almoço	Refeição	3
Lanche	Refeição	3
Jantar	Refeição	3
Ceia	Refeição	3

- Alimentação infantil – 0 a 2 anos:

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Papade fruta	Gramas	40
Sopa	Litro	1,3

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Mamadeira Simples: Chá, água, suco, leite de vaca, leite humano.	Litro	1,5
Mamadeira especial I: Fórmula para prematuros, fórmula de partida para lactentes e fórmula de seguimento para lactentes	Litro	2,6

Al

Mamadeira Especial II: Fórmula AR, Fórmula HA, Fórmula infantil a base de Soja, Fórmula Infantil com proteína hidrolisada, Fórmula Infantil com proteína parcialmente hidrolisada, Fórmula de Aminoácidos Livres, fórmula infantil hipercalórica, LHO + Aditivo .	Litro	1
--	-------	---

- Alimentação infantil – 2 a 12 anos:

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Geral infantil – 2 a 12 anos		
Desjejum	Refeição	2
Colação	Refeição	2
Almoço	Refeição	2
Lanche	Refeição	2
Jantar	Refeição	2
Ceia	Refeição	2
Dieta Leve infantil – 2 a 12 anos		
Desjejum	Refeição	2
Colação	Refeição	2
Almoço	Refeição	2
Lanche	Refeição	2
Jantar	Refeição	2
Ceia	Refeição	2
Dieta Pastosa infantil – 2 a 12 anos		
Desjejum	Refeição	1

Colação	Refeição	1
Almoço	Refeição	1
Lanche	Refeição	1
Jantar	Refeição	1
Ceia	Refeição	1
Dieta Liquidificada Infantil – 2 a 12 anos		
Desjejum	Refeição	1
Colação	Refeição	1
Almoço	Refeição	1
Lanche	Refeição	1
Jantar	Refeição	1
Ceia	Refeição	1
Dieta Líquida Infantil – 2 a 12 anos		
Desjejum	Refeição	1
Colação	Refeição	1
Almoço	Refeição	1
Lanche	Refeição	1
Jantar	Refeição	1
Ceia	Refeição	1
Dieta Diabética Infantil – 2 a 12 anos		
Desjejum	Refeição	1
Colação	Refeição	1
Almoço	Refeição	1
Lanche	Refeição	1
Jantar	Refeição	1

Ceia	Refeição	1
------	----------	---

• **Nutrição Enteral:**

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Normal sistema aberto	litro	1
Normal sistema fechado	litro	2

• **Alimentação acompanhantes:**

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária Estimada
Desjejum	Refeição	30
Almoço	Refeição	30
Jantar	Refeição	30

• **Alimentação funcionários**

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Desjejum	Refeição	80
Almoço	Refeição	30
Lanche	Refeição	34
Jantar	Refeição	35

• **Kit Lanche para exames – Paciente Externo**

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária Estimada
Desjejum	Refeição	15

• **Apoio à administração**

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária Estimada
Café	litro	3
Kit para reunião	unid	1

• Apoio Hospitalar

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária Estimada
Café	Litro	3

• Água para pacientes

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária Estimada
Garrafas de Água filtrada	Litro	165

3.3 Características da Unidade: Item 02 – UPA CENTRAL “Amélia Bernardini Cutrale”
End: Av. Maria Antonia Camargo de Oliveira, s/n – Vila Ferroviária

• Alimentação : Pacientes e Funcionários

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Geral Funcionários		
Almoço	Refeição	16
Jantar	Refeição	31

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Geral Pacientes		
Desjejum	Refeição	8
Almoço	Refeição	11
Jantar	Refeição	12

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Leve Paciente		
Desjejum	Refeição	1
Almoço	Refeição	2

Jantar	Refeição	2
Dieta Pastosa Pacientes		
Desjejum	Refeição	1
Almoço	Refeição	1
Jantar	Refeição	1
Dieta Hipossódica Pacientes		
Desjejum	Refeição	1
Almoço	Refeição	2
Jantar	Refeição	2
Dieta Diabética Pacientes		
Desjejum	Refeição	1
Almoço	Refeição	3
Jantar	Refeição	3

3.4. Características da Unidade: Item 03 – UPA VILA XAVIER “Dr. Antonio Alonso Martinez”
End: Rua Jose do Patrocínio nº 660 – Vila Xavier

- Alimentação : Pacientes e Funcionários

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Geral Funcionários		
Almoço	Refeição	9
Jantar	Refeição	17

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Geral Pacientes		
Desjejum	Refeição	2
Almoço	Refeição	4



Jantar	Refeição	4
--------	----------	---

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Leve Pacientes		
Desjejum	Refeição	1
Almoço	Refeição	1
Jantar	Refeição	1
Dieta Pastosa Pacientes		
Desjejum	Refeição	1
Almoço	Refeição	1
Jantar	Refeição	1
Dieta Hipossódica Pacientes		
Desjejum	Refeição	1
Almoço	Refeição	2
Jantar	Refeição	2
Dieta Diabética Pacientes		
Desjejum	Refeição	1
Almoço	Refeição	2
Jantar	Refeição	2

3.5. Características da Unidade: **Item 04 – UPA VALE VERDE “Nefália de Oliveira Lauar”**
End: Rua Henrique João Baptista Crisci s/n – Vale Verde

- Alimentação: Pacientes e Funcionários

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Geral Funcionários		
Almoço	Refeição	7

Jantar	Refeição	13
--------	----------	----

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Geral Pacientes		
Desjejum	Refeição	4
Almoço	Refeição	7
Jantar	Refeição	6

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Leve Pacientes		
Desjejum	Refeição	1
Almoço	Refeição	2
Jantar	Refeição	2
Dieta Pastosa Pacientes		
Desjejum	Refeição	1
Almoço	Refeição	1
Jantar	Refeição	1
Dieta Hipossódica Pacientes		
Desjejum	Refeição	1
Almoço	Refeição	2
Jantar	Refeição	2
Dieta Diabética Pacientes		
Desjejum	Refeição	1
Almoço	Refeição	3
Jantar	Refeição	3

4. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS E QUANTIDADE ESTIMADA

4.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

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

- A Prestação de serviços referente aos itens nº 02, 03, e 04, são de distribuição das refeições nas unidades de acordo com horários estipulados. A preparação e demais cuidados seguem de acordo com este Termo de referência.
- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição mensal;
- Fornecimento de equipamentos e utensílios para cozinha, refeitório e Lanchonete;
- Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Controle da temperatura das preparações;
- Coleta de amostras da alimentação preparada seguindo norma sanitária vigente;
- Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- Transporte externo de refeições para as três Unidades de Pronto Atendimento – UPAs, três vezes ao dia.
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- As garrafas de 1 litro para água deverão ser recolhidas três vezes ao dia para higienização e abastecimento e/ou quando necessário;
- Higienização e limpeza da cozinha e do refeitório, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência;
- Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos
- Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como dos equipamentos da CONTRATANTE (coifa, câmara fria e monta-carga);
- Desinsetização e desratização das áreas da cozinha e refeitório;

4.3. Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços.

4.3.1. Unidade de Refeição: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, lanche, ceia, colação, papa de frutas, sopa, chá, suco de frutas e kit lanche;

4.3.2. Litro de café, para fornecimento nas áreas administrativas e hospitalares;

4.3.3. O Kit reunião contemplará: Litro de café, biscoito água e sal e biscoito doce, garrafas de 500ml de água mineral, açúcar e adoçante: para fornecimento em dias de reuniões nas áreas administrativas (quando solicitado);

4.3.4. Litros de fórmula infantil utilizadas, packs de dieta enteral.

4.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

- 4.5. O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.
- 4.6. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- 4.7. A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 4.8. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.
- 4.9. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- 4.10. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 4.11. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em recipientes descartáveis para dietas livres, brandas, dietas pastosas, liquidificadas, pastosas e líquidas. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética.
- 4.12. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- 4.13. A CONTRATADA deverá elaborar e apresentar o Manual de Dietas Hospitalares para a aprovação da CONTRATANTE.
- 4.14. Das refeições para funcionários e acompanhantes legais.
- 4.14.1. As refeições para funcionários serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE pelo sistema de self-service com balcão térmico, devendo ser fornecidos copos descartáveis de 200 ml para água e/ou suco e talheres (garfo, faca e colher) em inox. Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito embalados individualmente.
- 4.14.2. As refeições para acompanhantes legais serão distribuídas em embalagens descartáveis, devendo ser fornecido copos descartáveis de 200 ml para água e/ou suco e talheres (garfo, faca e colher) em inox. Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito embalados individualmente.
- 4.14.3. No balcão térmico de saladas, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva, sal e molho de pimenta em sua embalagem original, em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário.
- 4.14.4. Aos funcionários pagantes que vierem a realizar sua alimentação no refeitório, o valor a ser cobrado não deverá ultrapassar o valor da dieta geral ou livre, adjudicada pela Fundação Municipal Irene Siqueira Alves - Fungota.
- 4.14.5. As refeições para funcionários do Centro Cirúrgico bem como para os da UTI Neonatal somente serão oferecidas na copa do setor caso haja a realização de cirurgias de grande porte e complexidade, sendo esses setores restritos

4.15. DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES - ESPECIFICAÇÕES

4.15.1. DIETA GERAL OU LIVRE

4.15.1.1. Dieta destinada aos funcionários, pacientes e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 6 (seis) refeições diárias para pacientes: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.500 calorias por dia.

4.15.1.2. Para os funcionários da manhã e tarde será oferecido desjejum e/ou lanche e para os funcionários do noturno será oferecido jantar e desjejum;

4.15.1.3. Quanto aos acompanhantes serão fornecidas 3(três) refeições: desjejum, almoço e jantar.

4.15.1.4. Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum para pacientes e acompanhantes	leite com café ou achocolatado ou chá Pão (francês, forma, bisnaga ou outros) podendo ser também biscoito ou bolo simples; Margarina, frios, geléia ou requeijão Fruta da época
Desjejum e Lanche para Funcionários	leite com café e chá Pão (francês, forma, bisnaga ou outros), podendo ser também biscoito ou bolo simples; Margarina. Frutada época
Colação para pacientes	iogurte ou suco de fruta natural ou fruta da época
Almoço e Jantar para pacientes, funcionários e acompanhantes	Arroz Feijão ou leguminosas Prato principal à base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com uma opção à base de ovo. Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos Salada: a base de vegetais crus Sobremesa: constituída por frutas da época, gelatina ou doces caseiros. Suco de frutas natural, fresco ou concentrado e diluído na unidade, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10º C.
Lanche para pacientes	leite com café ou achocolatado ou iogurte ou vitamina Pão ou bolo ou bolacha ou torradas margarina ou requeijão ou geléia
Ceia para pacientes	Leite puro ou leite com chocolate, com opção de chá de camomila, erva doce, ou similar quando o paciente estiver impedido de tomar leite. Bolacha doce ou salgada Margarina ou geléia em sachê Opção: Mingau de (aveia, milho, arroz ou similar).

4.15.2. DIETA BRANDA OU LEVE

4.15.2.1. A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer, no mínimo, 2.200 calorias por dia.

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

4.15.2.3. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias



4.15.2.4. A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo
- Incluir apenas o caldo do feijão (liquidificar o feijão)
- Não incluir vegetais crus nas saladas
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas.
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

4.15.3. DIETA PASTOSA

4.15.3.1. A dieta pastosa é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer, no mínimo, 2.000 calorias por dia.

4.15.3.2. Consistência: os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

4.15.3.3. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias

4.15.3.4. A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deverão ser servidas no almoço e jantar, sopas em consistência normal, contendo ingredientes como: arroz, caldo de feijão, legumes, proteína animal moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes; sobremesa cremosa; suco de frutas natural.

4.15.4. DIETA LIQUIDIFICADA

4.15.4.1. A dieta liquidificada é indicada para pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, preparo de exames, pré e pós-operatórios.

4.15.4.2. A dieta líquida pastosa deve fornecer, no mínimo, 2.000 calorias por dia.

4.15.4.3. Consistência: semi-líquida

4.15.4.4. Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche, jantar e ceia)

4.15.4.5. Composição das refeições:

Refeição	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum	Bebida à base de leite (leite com engrossante)
Lanches	Mingaus ou vitaminas de fruta
Almoço e jantar	Sopa contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças (01 folhoso e outro legume), 01 tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão). Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde). Purê de legumes Sobremesa cremosa Suco de frutas natural
Ceia	Bebidas a base de leite

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

4.15.5. DIETA LÍQUIDA

4.15.5.1. A dieta líquida é destinada a pacientes em preparo para exames, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição.

4.15.5.2. A dieta líquida deve fornecer, no mínimo, 1.800 calorias por dia.

4.15.5.3. Consistência: líquida

4.15.5.4. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias

4.15.5.5. Composição das refeições:

Refeição	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum, lanches e ceia	Bebida láctea ou suco de frutas ou chá, conforme prescrição.
Almoço e jantar	Sopa coada, gelatina e suco de fruta

4.15.5.6. Nesta dieta deve ser previsto o uso de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente.

4.15.6. DIETA PARA DIABÉTICOS

4.15.6.1. A dieta para diabéticos pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito.

4.15.6.2. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta normal de igual consistência, utilizando os mesmos ingredientes e formas de preparo, havendo apenas restrições ao açúcar das preparações líquidas, que deverá ser substituído por adoçante artificial; e das sobremesas doces, que deverão ser substituídas por frutas da época. No desjejum o pão deverá ser substituído por integral, e nos lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15g de fibras por dia. As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico. Da mesma forma, quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, devem ser deverá ser complementada com suplementos nutricionais específicos para o diabético.

4.15.7. DIETAS HIPOSSÓDICAS

4.15.7.1. A dieta hipossódica pode ser de consistência normal, branda, líquida pastosa ou líquida com a retirada do sal de cozinha e deve garantir o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência, e substituindo-se o prato principal quando o mesmo for à base de embutidos ou carne seca.

4.15.11. KIT LANCHE PARA EXAMES – PACIENTE EXTERNO

4.15.11.1. Para a realização de exames que necessitem de alimentação como: cardiocardiografia e ultrassom, os pacientes externos receberão um kit lanche (200 ml de suco de frutas natural + 04 biscoitos cream-cracker ou 04 biscoitos doces).

4.15.12. KIT ALMOÇO/JANTAR PARA PACIENTES EXTERNO

4.15.12.1. Para a realização de exames que necessitem de alimentação como: cardiocardiografia e ultrassom, os pacientes externos receberão um kit almoço/jantar de acordo com a solicitação médica ou da enfermagem podendo ser dieta geral, hipossódica, diabética, pastosa, liquidificada, líquida ou branda. Essas refeições já estão calculadas nos quadros de dietas específicas para pacientes.

4.16. Dos cardápios e refeições

4.16.1. Normas gerais da elaboração de cardápios:

4.16.1.1. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.

4.16.1.2. Os cardápios das refeições destinadas a pacientes (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia), funcionários (desjejum, lanche, almoço e jantar), e acompanhantes (desjejum, almoço, lanche e jantar) deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8

(oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

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

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

4.16.1.5. Os cardápios das dietas líquida e líquida pastosa poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE deverá ser preparado e distribuído pela CONTRATADA.

4.16.1.6. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

4.16.1.7. A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

4.17. Da elaboração de cardápios

4.17.1. Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

- Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;
- Safra do alimento;
- Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida;
- Digestibilidade dos alimentos.

4.17.2. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.

4.17.3. Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar: desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta.

4.17.4. Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta.

4.17.5. O cardápio destinado a dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido feijoada, carne seca quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes.

4.17.6. Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contra-indicados ou modificando a forma de preparo.

4.17.7. Para as refeições servidas no refeitório (funcionários e acompanhantes) deverá ser prevista diariamente uma preparação à base de ovo (exceto ovo cozido simples), como opção de substituição do prato principal, no almoço e no jantar.

4.17.8. Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerado a existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixos em um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças-feiras, aos domingos, aos sábados, etc.) evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.

4.17.9. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).

4.18. Das especificações dos gêneros alimentícios, gramaturas e frequências.

4.18.1. O porcionamento seguirá a seguinte especificação:



Gênero	Peso
Salada Crua	100g
Salada Cozida	120g
Arroz cozido	110g
Feijão cru	50 g
Carne bovina crua	150 g para bife, 100 g para moída e 180g para assados
Aves cruas	150 g sem osso e 250 g com osso
Peixe cru	120 g
Carne de porco crua (refeitorio)	150 sem osso e 250 g com osso
Frios (queijo, presunto)	30g
Massa cozida	40g
Farofa	40 g
Doces	120g
Gelatina	100g
Pães	Francês 50g, leite 50g, bisnaguinha 4 unid, Forma 2 fatias,
Biscoitos	Cream cracker ou água 5 unidades, doces 5 unidades
Suco de fruta natural ou polpa de fruta	200 ml

4.18.2. As gramaturas acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas, não podendo ser servido, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

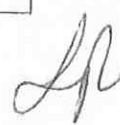
4.18.3. O cardápio deverá obedecer a seguinte frequência (almoço e jantar):

Componente de dieta	Frequência
Arroz e feijão	Diário
Carne bovina	4 vezes na semanas
Aves	2 vezes por semana
Peixes	1 vez na semana
Guarnições: - Salada crua	Diário
- Salada Cozida	Diário
- Massas	2 vezes na semana
- Farofa	1 vez na semana
Frutas	4 vezes na semana
Doces	3 vezes na semana

4.19. Do peso mínimo das porções servidas nas diversas dietas:

Preparação	Quantidade
Sopa dieta Líquidificada ou líquida	400 ml
Suco de fruta natural	200 ml
Vitaminas, mingau, achocolatado	200 ml
Sobremesa	150g
Chás	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml

4.20. Dos gêneros utilizados



4.20.1. Gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, devem ser de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada.

4.20.2. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção.

4.20.3. De acordo com a preparação a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

Preparação	Peça
Bifes grelhados ou empanados	Patinho ou Coxão Mole
Espetos, iscas, strogonoff	Patinho ou Coxão mole
Carne em pedaços ensopados	Coxão duro ou patinho
Almôndegas, carne moída	Acém, paleta
Aves	Coxa, sobrecoxa ou peito
Peixe	Filé ou posta

4.20.4. Nas preparações com peixe poderão ser utilizadas postas ou filés sem espinhas.

4.20.5. Os embutidos usados devem ser de ótima qualidade, de marca conceituada no mercado, e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

4.20.6. Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, de marca consagrada no mercado, podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo mussarela, queijo prato, presunto, peito de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

4.20.7. Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho.

4.20.8. O leite poderá ser em pó: integral, semi-desnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de marca consagrada.

4.20.9. O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

4.20.10. O feijão deverá ser da variedade cariocinha, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

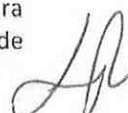
4.20.11. O suco servido para pacientes e funcionários deve ser de frutas, polpa de frutas ou concentrado, natural, podendo ser adquirido concentrado e diluído na unidade ou adquirido em embalagens individuais prontas para o consumo.

4.20.12. Os pães do tipo francês servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo, duas entregas diárias para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se a CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.

4.21. Do recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros.

4.21.1. Deverão ser observados pela CONTRATADA:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;



- A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

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

4.21.2.1. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

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

4.21.3. Recebimento de hortifrutigranjeiros

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

4.21.3.2. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

4.21.3.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

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

4.21.4. Recebimento de leite e derivados

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

4.21.4.2. Deverá ser conferido rigorosamente:

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

4.21.4.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

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

4.21.5. Recebimento de estocáveis

4.21.5.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

4.21.5.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

4.21.6. Recebimento de sucos e demais produtos industrializados.

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

4.21.6.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados.

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

4.21.7. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza.

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

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

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

4.22. Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros.**4.22.1. Deverão ser observados:**

- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
 - Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
 - Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
 - Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
 - Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
 - Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
 - Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
 - Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
 - Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
 - Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
 - Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
 - Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
 - Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
 - Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
- OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.
- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
 - Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
 - Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
 - Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
 - Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
 - É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
 - Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
 - Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
 - Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
 - Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.
- 4.22.2.** Os alimentos e materiais necessários para a prestação dos serviços devem ser estocados em recinto próprio no Hospital. O estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no formulário padrão da empresa e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.
- 4.22.3.** O CONTRATANTE poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtos e marca comercial, ou amostra dos produtos, antes da sua utilização.
- 4.23.** Do pré-preparo e preparo das refeições.
- 4.23.1.** A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
 - Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
 - Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
 - Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
 - Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
 - Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;
 - Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
 - Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
 - Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a

refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

4.23.2. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de nutricionista(s) da CONTRATADA.

4.23.3. Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser conservados em câmara fria até o momento do pré-preparo, quando serão sanitizados com hipoclorito.

4.23.3.1. Para o corte manual devem ser utilizadas tábuas de polietileno, sanitizadas em hipoclorito após cada uso e exclusivas da área de preparo de vegetais.

4.23.4. Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas, e trabalhada em pequenos lotes de cada vez, evitando deixar carnes em temperatura ambiente por um período superior a 30 minutos.

4.23.4.1. Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, sendo vedada a utilização para porcionamento de preparações cozidas.

4.23.4.2. As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias.

4.23.5. Os bifes deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo, duas unidades para atingir o per capita estabelecido, não se admitindo o serviço de retalho de carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, etc.

4.23.6. Coxa e sobrecoxa de frangos, bifes não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido.

4.23.7. Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente e moída em local apropriado.

4.23.8. Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 75° C no centro da panela ou vasilhame durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto, etc.).

4.23.9. O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito de preferência em câmara fria.

4.23.10. Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados.

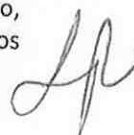
4.23.11. Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues.

4.23.12. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas em saco plástico impermeável e, no caso da laranja descascada e cortada ao meio, quando forem servidas para pacientes. As frutas servidas em pedaços como melão, mamão, abacaxi, etc. deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso, para serem embaladas. Para frutas servidas no refeitório, admite-se servi-las sem a embalagem, sendo manipuladas com pinças.

4.23.13. Uma porção de cada dieta de pacientes deve ser disponibilizada para degustação do nutricionista do CONTRATANTE com a devida antecedência segundo normas existentes na Unidade de Alimentação e Nutrição, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo.

4.24. Da higienização dos alimentos

4.24.1. Regras básicas:



- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
- Utilizar água potável;
- Os funcionários não devem falar tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- Os alimentos que sobram nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C.

4.25. Porcionamento

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

4.25.2. As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;

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

4.26. Acondicionamento para distribuição aos pacientes

4.26.1. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser tampadas e identificadas.

4.26.1.1. As informações a serem contidas nas tampas são: nome do paciente, leite, tipo de dieta e data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Este período de validade será de duas horas após a distribuição da refeição;

4.26.1.2. No almoço e no jantar as dietas deverão ser distribuídas em quatro embalagens: (1) descartável de com 4 divisões: arroz, feijão, prato principal e guarnição; (2) descartável simples com tampa para salada; (3) descartável com tampa para sobremesa e (4) copo descartável com tampa para o suco com capacidade para 200 ml;

4.26.1.3. Quando for doce cremoso, pudim, gelatina, creme, compota, mousse, salada de frutas deverão ser utilizadas embalagens descartáveis com tampa, com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter a quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais, para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa descartável. Esta norma também se aplica na distribuição de sobremesa para funcionários e acompanhantes.

4.26.1.4. As saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, descartáveis com tampa, temperadas. No caso de saladas cujos ingredientes sejam cozidos (batata, cenoura e outros legumes), a salada poderá ser temperada previamente;

4.26.1.5. O fornecimento de água potável aos pacientes internados no ITEM 01 será em garrafas individuais de 1 litro acompanhada de dois copos descartáveis para paciente e acompanhante, havendo reposição 3 vezes ao dia ou quando necessário.

4.26.1.6. As refeições para pacientes serão acompanhadas de talheres descartáveis ou de aço inox e guardanapo de papel embalados em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos quando deitados.

4.26.2. Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

4.26.2.1. No desjejum, colação, lanche e ceia:

- Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 200ml;

- Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
 - Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200 ml;
 - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
- 4.26.2.2. No almoço e jantar:
- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 350 ml;
 - Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de isopor com tampa e quatro divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;
 - Sopa das dietas pastosa, liquidificadas e líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de isopor com tampa e capacidade aproximada de 500 ml;
 - Sucos deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200 ml;
- 4.26.2.3. Quanto à sobremesa:
- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
 - Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml.
 - A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis ou de inox adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, dispostos sobre bandeja plástica lisa, devidamente aprovados pelo CONTRATANTE;
 - A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, e outros, respeitando a prescrição dietética;
- 4.27. Da distribuição das refeições
- 4.27.1. Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- 4.27.2. Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60º C devem ser consumidas em até 3 horas.
- 4.27.3. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.
- 4.27.4. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitora e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA.
- 4.27.5. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas;
- 4.27.6. Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.
- 4.28. Distribuição de Refeições para Pacientes Internados e para as UPAS
- 4.28.1. A distribuição das refeições nos leitos fica a cargo da firma CONTRATADA.
- 4.28.2. O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios na UAN e transportadas em carros fechados específicos para os leitos.
- 4.28.3. As porções de salada serão acondicionadas na UAN e transportadas para os leitos em carros, assim como as garrafas térmicas de sucos que devem ser distribuídos aos pacientes em copos descartáveis com tampa.
- 4.28.4. A distribuição de água para pacientes internados no ITEM 01 será feita 3 vezes ao dia, ou quando houver necessidade, em garrafas individuais de 1 litro. As garrafas deverão ser acompanhadas de copos plásticos descartáveis e/ou canudos dobráveis para os pacientes e copos descartáveis para os acompanhantes legalmente constituídos.
- 4.28.4.1. A água fornecida as pacientes deverá ser filtrada, cabendo a CONTRATANTE vistoriar a troca do refil do filtro a cada 6 meses, que deverá ser adquirido pela CONTRATADA.
- 4.28.5. Os copos plásticos descartáveis e canudos dobráveis deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

4.28.6. O transporte das refeições para as UPAS é de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser em embalagens apropriadas a fim de manter a temperatura da alimentação, seguindo todas as normas da Vigilância Sanitária quanto alimentação transportada, em carro fechado e exclusivo para transporte de alimentos, devendo ser entregue nas copas de cada uma das Unidades de Saúde.

4.29. Distribuição de Refeições no Refeitório

4.29.1. A distribuição das refeições no Refeitório fica a cargo da CONTRATADA, sendo que para funcionários e acompanhantes, a empresa deverá comprovar o número de refeições servidas através de um sistema de controle.

4.29.2. A distribuição de refeições no Refeitório será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se pratos e talheres de inox (garfos, facas e colheres), em quantidade superior ao número de refeições servidas, para garantir o bom atendimento ao comensal, sem esperas desnecessárias e riscos de higienização inadequada.

4.29.3. O porcionamento deve ser executado a cargo da CONTRATADA.

4.29.4. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

4.29.5. Devem ser realizadas 3 leituras de temperatura (início, meio e final da distribuição), com termômetros digitais fornecidos pela CONTRATADA, sendo registradas em planilha própria.

4.29.6. O cardápio do dia deve ser afixado em local visível no Refeitório, e sempre que houver alterações, estas devem ser anotadas imediatamente. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

4.30. Distribuição de kit lanches

4.30.1. A distribuição dos kits lanches/almoço/jantar no Ambulatório e Pronto Atendimento fica a cargo da firma CONTRATADA.

4.31. Distribuição de água, café e kit reunião na área administrativa e hospitalar

4.31.1. Serão distribuídas jarras de água e garrafas térmicas de café nas áreas administrativas conforme programação da CONTRATANTE.

4.31.2. A reposição de café deverá ocorrer duas vezes ao dia, sendo uma no início da manhã e outra no início da tarde.

4.31.3. As jarras de inox e garrafas térmicas serão fornecidas pela CONTRATADA.

4.31.4. Em caso de eventos ou reuniões em que exista a necessidade de fornecimento de água e/ou café, a CONTRATANTE deverá avisar com pelo menos 01 hora de antecedência sobre o quantitativo e horário do fornecimento.

4.31.5. Em caso de reuniões será solicitado o kit reunião, que deve conter no mínimo 1 garrafa de café, 5 garrafas de água (500ml cada), sachês de açúcar e adoçante, copos descartáveis para água e café e bolachas doces ou salgadas (4 por pessoa)

4.32. Da higiene pessoal

4.32.1. Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.



- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem freqüente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- Não usar jóias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

4.32.2. A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

4.33. Da higienização das instalações

4.33.1. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UAN, equipamentos, copas e refeitórios.

4.33.2. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;

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

4.33.4. Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

4.33.5. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias do sistema de exaustão da cozinha;

4.33.6. A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

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

Local	Freqüência	Produtos
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Quinzenalmente de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	Semanalmente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após o uso	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desengrassante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo

4.34. Da higienização dos equipamentos e utensílios

4.34.1. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70%.

4.34.2. Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas.

4.34.3. Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema "crosshatch" para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização.

4.34.4. Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio.

4.34.5. Os panos de copa, cozinha, esfregões usados no Hospital devem ser higienizados fora da Cozinha.

4.34.6. Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza.

4.34.7. É de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário.

4.34.8. O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta segundo o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Maternidade, dos vários setores do Refeitório e da Copa.

4.34.9. É terminantemente proibida a liberação de lavagem (resto de comida, limpa ou contaminada) para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações.

4.34.10. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.

4.34.11. As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.

4.34.12. O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição e refeitório/lanchonete:

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL
Placas, formas, assadeiras (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70ºGL
Fritadeira	Diária e Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Fogão a gás	Diária e Após o uso	Desencrustante
Forno	Diária e Após o uso	Desencrustante
Carrinho de transporte em geral	Diária e Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Geladeiras e câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Freezer	Diária, semanal e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Prateleiras de Apoio	Semanal ou antes, se necessário	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Estrados	Mensal	Detergente neutro e desinfetante

		clorado a 200 PPM de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desengrassante
Exaustão (colméias, coifas), telas	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desengrassante
Banho – Maria	Diário	Detergente neutro e álcool 70ºGL
Fogão elétrico	Diário	Desengrassante, Detergente neutro e álcool 70ºGL

4.35. Da higiene das embalagens

4.35.1. Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas), e deverão ser identificadas quanto ao nome e à composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

4.36. Do controle bacteriológico das refeições

4.36.1. São de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

4.36.2. Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

4.36.2.1. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

4.36.2.2. Estas amostras serão coletadas diariamente e armazenadas adequadamente, obedecendo a RDC nº 12 de 02/01/2001.

4.36.2.3. Uma cópia do laudo deve ser entregue a CONTRATANTE assim que os resultados estiverem disponíveis.

4.36.3. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos

4.36.4. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

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

4.37. Das instalações e alguns equipamentos

4.37.1. A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA as atuais instalações destinadas a Unidade de Alimentação e Nutrição.

4.37.3. A manutenção preventiva e corretiva das instalações, da rede elétrica e hidráulica, bem como os serviços de pintura ficará a cargo do CONTRATANTE.

4.37.4. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos ficará a cargo da CONTRATADA devendo ser apresentado um cronograma de tais atividades ao Serviço Nutrição e Dietética do Hospital, para que não haja transtornos para ambas as partes.

4.37.4.1. A manutenção corretiva deverá ser executada no prazo máximo de 48 horas, a fim de garantir o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da CONTRATADA e do CONTRATANTE.

4.37.4.2. Em caso de dano irreparável do equipamento a CONTRATADA deverá fazer a reposição de um novo equipamento com especificações e qualidades iguais ao equipamento encontrado no hospital.

4.38. Do pessoal



- 4.38.1.** A CONTRATADA deverá manter no Hospital um quadro fixo de pessoal composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar, em quantidade suficiente para assegurar o fornecimento das refeições previstas neste contrato, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN.
- 4.38.2.** Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de gerente, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas na UAN e se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. Este elemento deverá ser o Nutricionista o Responsável Técnico.
- 4.38.3.** Os empregados devem estar registrados pela CONTRATADA, cabendo à empresa todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, ficando entendido que este pessoal, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o Hospital, deverá obedecer aos seus regulamentos enquanto estiver dentro do recinto da Unidade.
- 4.38.4.** É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação de serviços e que sejam decorrentes da legislação social, previdenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.
- 4.38.5.** Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho.
- 4.38.6.** O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos.
- 4.38.6.1.** Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas e máscaras descartáveis.
- 4.38.7.** Os funcionários deverão se apresentar sem barba e sem bigodes, com unhas paradas sendo proibido o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos (jóias ou bijuterias).
- 4.38.8.** O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 4.38.8.1.** Independentemente da periodicidade dos exames, a observação sobre o estado de saúde dos funcionários deve ser constante, a fim de substituir de imediato aqueles que apresentem sinais de qualquer doença incompatível com a função.
- 4.38.9.** Mensalmente deve ser elaborada uma escala de serviços e folgas sendo uma cópia enviada a Nutricionista da CONTRATANTE e outra, afixada em local visível. Esta escala deve especificar horário, função e local de trabalho de cada funcionário e prever diariamente um número mínimo de empregados que garantam o bom andamento dos serviços, e ainda, relacionar os funcionários em licenças e férias.
- 4.38.10.** No Hospital deverá ser mantido um quadro fixo de pessoal, composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar garantindo diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, a presença dos profissionais abaixo discriminados durante o período estipulado a seguir:
- Segundo a RDC/CFN Nº 380/2005, deverão ser contratadas no mínimo um nutricionista inscrito no CRN, sendo um Responsável Técnico pela Unidade de Alimentação e Nutrição.
 - Técnicos de Nutrição e Dietética inscritos no CRN, para as atividades de apoio técnico e logístico aos nutricionistas da CONTRATADA, em número suficiente para garantir as necessidades do serviço.
 - Cozinheiros, copeiros, lactaristas e auxiliares de serviços gerais em número suficiente para assegurar o cumprimento dos horários determinados para as refeições para pacientes e funcionários e a constante higienização dos utensílios, equipamentos, e instalações.
 - Pessoal de apoio administrativo (estoquistas, auxiliares de escritório) de acordo com a necessidade do serviço.
- 4.38.11.** Todo o pessoal designado para o Hospital deverá cumprir integralmente a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada diária.
- 4.38.12.** Deverão ser previstos substitutos para férias, e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o número mínimo diário de profissionais na unidade.
- 4.39.** Da atribuição dos Nutricionistas da CONTRATADA
- 4.39.1.** Cabe ao Nutricionista Responsável Técnico

- Responsabilizar-se tecnicamente pelas atividades de Alimentação e Nutrição desenvolvidas pela empresa CONTRATADA no Hospital.
- Coordenar o trabalho da equipe da CONTRATADA
- Planejar os cardápios de acordo com os critérios estabelecidos no presente contrato.
- Elaborar o Manual de Boas Práticas, conforme a RDC 275 de 21/10/2002.
- Submeter o Manual de Boas Práticas a aprovação da CONTRATANTE.
- Elaborar com nutricionista da CONTRATANTE, o Manual de Dietas do Hospital e revisá-lo periodicamente.
- Participar de reuniões técnicas com Nutricionista da CONTRATANTE.
- Realizar a aquisição de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços contratados.
- Planejar os cardápios das refeições de pacientes e funcionários de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.
- Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, segundo as normas estabelecidas na RDC nº 275 de 21/10/2002.
- Coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, alimentos e materiais.
- Efetuar levantamento semanal dos níveis de aceitação das refeições ou preparações servidas no Refeitório, segundo metodologia aprovada pela CONTRATANTE.
- Controlar a qualidade de seus estoques, observando prazos de validade e de vencimento, sendo vedada a utilização de alimentos fora de prazo de validade, ou com alterações de suas características originais, ainda que dentro da validade.
- Supervisionar e orientar a higienização de utensílios, instalações e equipamentos destinados à prestação de serviços.

4.40 Dos horários de distribuição das refeições Item 01:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	07:00	07:30	04:00 – 05:00 09:30 – 10:30
Colação	09:30	-	-
Almoço	11:30	11:00 – 12:00	12:00 – 13:30
Lanche	14:30	-	15:30 – 17:00
Jantar	17:30	18:00 – 19:00	22:00 – 24:00
Ceia	20:30	-	-
Ceia Diabetes	23:00	-	-
Café garrafa			09:00 – 15:00 – 21:00

OBS.: A programação de distribuição do café em garrafas será determinada pela CONTRATANTE

4.40.2. Dos horários de distribuição das refeições dos Itens Nº 02, 03 e 04.

4.40.2.1. O Enfermeiro assistencial de cada unidade (UPA) irá avaliar quais os pacientes que irão necessitar de dieta, quantificar e discriminar o tipo de refeição a ser solicitada mediante preenchimento de impressos próprios onde irá constar data, hora, tipo de dieta e a pessoa responsável pelo recebimento do pedido.

4.40.2.2. O horário de solicitação para a cozinha será até às 6:00 hs para o desjejum e entrega até às 7:30 hs, até às 10:30hs para almoço e entrega até às 12:00hs e solicitação para o jantar até às 17:30hs e entrega até às 19:00hs.

4.40.2.3. Caso houver necessidade de entrega de refeições em horários excepcionais, fica a critério da CONTRATANTE a retirada mesmo c/ veículo próprio.

4.40.3. As refeições deverão ser transportadas às unidades externas referente aos lotes acima, em veículo adequado devidamente adaptado à natureza da carga. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto, de acordo com a Vigilância Sanitária.

SP

4.40.3.1. A CONTRATADA tem a obrigação de manter o veículo em bom estado e realizar a manutenção preventiva e corretiva que se julgue necessária para o bom funcionamento do mesmo e prevenção de potenciais acidentes.

4.41. Controle de pragas.

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

4.42. Lanchonete

4.42.1. O espaço da lanchonete é o mesmo do refeitório cedido pela CONTRATANTE, o que será comercializado dentro da Lanchonete fica a critério da CONTRATADA, e os valores das vendas são de posse exclusiva da CONTRATADA.

4.42.2. Os equipamentos (geladeira, balcão térmico, balcão refrigerado, estufa, extrator de suco, sanduicheira) e utensílios utilizados na Lanchonete são de posse da CONTRATADA, assim como as mesas e cadeiras;

4.42.3. Os alimentos que podem ser comercializados no local são por exemplo: refrigerantes, sucos, salgados, sanduíches, sorvetes, balas, chocolates, doces, bolos, entre outros;

4.42.4. As refeições (almoço e jantar) vendidas na lanchonete não poderão ultrapassar o valor pago pela Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – Fungota;

4.43. Lactário.

4.43.1. Os postos de manipulação se destinam a operacionalização das fórmulas lácteas, nutrição enteral e leite humano ordenhado cru e/ou pasteurizado.

4.43.2. Os nutrientes e os insumos necessários para operacionalização de fórmulas infantis e nutrição enteral serão adquiridos pela CONTRATADA. Já os insumos necessários para o porcionamento do leite humano serão adquiridos pela CONTRATANTE e distribuídos/entregues para a CONTRATADA em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

4.43.3. A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades inerentes a operacionalização das dietas, envolvendo desde o planejamento, elaboração das prescrições dietéticas, preparação/manipulação, acondicionamento, transporte e distribuição das dietas especializadas.

4.43.4. A CONTRATADA deve se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades bem como dispor de um funcionário exclusivo e treinado nas 24 horas/dia para atender o serviço do lactário.

4.43.5. Com base nas diretrizes estabelecidas, a CONTRATADA deverá:

- Coletar as prescrições médicas do berçário, Unidade de Cuidados Intermediários e Uti Neonatal;
- Proceder ao armazenamento e conservação, a preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, conservação, armazenamento, transporte e distribuição das dietas especializadas;

4.43.6. Caberá a CONTRATANTE:

- Efetuar a avaliação dietética;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.
- Supervisionar as lactaristas.

4.43.7. Nutrição enteral

4.43.7.1. A terapia de nutrição enteral tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de



nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A NE pode ser ministrada por sonda ou via oral, industrializada ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

4.43.7.2. A Terapia de Nutrição Enteral (NE) deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

4.43.7.3. Definições

- Normal – Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes.
- Especial – Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.
- Nutrição Enteral em Sistema Aberto: NE que requer manipulação prévia a sua administração, para uso imediato ou atendendo a orientação do fabricante.
- Nutrição Enteral em Sistema Fechado: NE industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração.
- Suplemento Nutricional: Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-protéico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo CONTRATANTE.
- Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

4.43.7.4. As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, prescrições médicas e condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral, baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes, obedecendo aos critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral, de acordo com a Resolução nº 63, de 06 de Julho de 2000 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

4.43.7.5. Devem existir procedimentos operacionais escritos para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE).

4.43.7.6. Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, a CONTRATADA deverá:

- Observar todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE) definidos na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara), constituindo barreira a liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;
- Coletar a prescrição médica e elaborar juntamente com o nutricionista da CONTRATANTE a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE, mais adequadas às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;
- Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da NE;
- Reservar, de cada manipulação de NE sistema aberto, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C) por 72 horas, para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;

- Inspecionar visualmente a NE, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

4.43.7.7. Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, a CONTRATANTE deverá:

- Implantar e revisar o Manual de Procedimentos do Lactário / Nutrição Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE).
- Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional;
- Repetir, no máximo, a cada 10 dias, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;

4.43.7.8. Aquisição dos Produtos

- A aquisição e o recebimento da dieta enteral, módulos, suplementos, frasco e equipo é de responsabilidade da CONTRATADA.
- Produtos de limpeza, descartáveis, rótulos e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios, identificação e distribuição da NE: o fornecimento é de responsabilidade da CONTRATADA.
- Em função do consumo estimado, a CONTRATADA elaborará o planejamento e programação para a aquisição dos produtos lácteos, produtos enterais, módulos, suplementos, frasco e equipo necessários e suficientes para a operacionalização dos mesmos.

4.43.7.9. Armazenamento de produtos

A CONTRATADA, após o recebimento dos produtos, deverá:

- Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados e consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;
- Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;

4.43.7.10. Do preparo, porcionamento, transporte e distribuição



- Seguir o Procedimentos Operacionais Padrões instituídos pela Contratante no Manual de Boas Práticas do Lactário;
- A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento
- A NE industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação;
- Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar a administração da NE;
- Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pela CONTRATADA para a adequada utilização na preparação para a efetiva distribuição.
- Os insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto a presença de partículas estranhas.

4.43.7.11. Controle microbiológico

- De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial.
- As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, colhidas aleatoriamente durante o processo, caso o mesmo não esteja validado, sendo "n" o número de NE preparadas.
- Recomenda-se reservar amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração (2°C a 8°C) durante 72 (setenta e duas) horas.
- Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas.
- Sempre que o Contratante solicitar, deve ser realizada análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão as expensas da Contratada.

4.43.8. Fórmulas infantis

4.43.8.1. O lactário destina-se a preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento e envase, armazenamento, distribuição.

4.43.8.2. Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

- Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos, adoçantes ou não.
- Produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros.
- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.
- Fórmulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação a fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:
 - Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
 - Alimentação de lactentes com intolerância a lactose, fórmula infantil isenta de lactose a base de leite de vaca;
 - Alimentação de lactentes, quando necessário evitar o leite de vaca, fórmula infantil a base de proteína isolada de soja;
 - hidrolisado protéico da proteína láctea ou de soja;
 - Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;

- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.
- Suplemento alimentar adequado para crianças.

4.43.8.3. Aquisição e recebimento

- A aquisição e recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos, suplementos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade da CONTRATADA e serão distribuídos/entregues em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.
- A aquisição dos insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta e sopa, mingau, mamadeiras, bicos, copos (hospital amigo da criança), produtos de limpeza, descartáveis, entre outros, é de responsabilidade da CONTRATADA.
- Observando-se:
 - A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinente;
 - As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
 - A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
 - A integridade e a higiene da embalagem;
 - A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
 - A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

4.43.8.4. Armazenamento

- O armazenamento de fórmulas lácteas, módulos, suplementos e mucilagens é de responsabilidade da CONTRATADA, onde deverão ser observados:
 - Não manter caixas de madeira na área do estoque;
 - Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
 - Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
 - Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
 - Organizar os produtos de acordo com as suas características;
 - Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
 - Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
 - Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;
- O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4°C ou a temperatura ambiente de no máximo 26°C, caso não exista especificação diversa do fabricante.

4.43.8.5. Preparo, porcionamento, transporte e distribuição

- A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:
 - Coleta da prescrição médica;
 - O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compiladas no Manual de Lactário da unidade hospitalar;
 - Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais.
 - Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
 - Reconstituir as fórmulas infantis, com água filtrada e fervida, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
 - A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
 - Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
 - Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
 - Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e se no caso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas.
 - Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.
 - Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;
 - As fórmulas infantis devem ficar sob refrigeração a 4°C com validade de 12 horas;
- Nas preparações abaixo deverão ser observados:
 - Suco: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

- Papa de fruta: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.
- Sopa: Deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou da profissional nutricionista.
- Chá: Utilizar chá de ervas (camomila, erva doce, erva cidreira etc.) de acordo com prescrição médica ou do profissional nutricionista.
- Para determinadas preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para o lactário pré-preparados com as seguintes recomendações: cereais, farináceos e leguminosas, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.

Idade (meses)	Alimentação	Frequência (dia) Quantidade/refeição	Observação
1º ao 3º mês	Fórmula infantil	6 a 8	Volume de acordo com a prescrição médica
4º ao 6º mês	Fórmula infantil	4 a 6	Volume de acordo com a prescrição médica
	Sopa	1 a 2	
	Suco	1	
	Papa	1	
6º ao 8º mês	Fórmula infantil	4	Volume de acordo com a prescrição médica
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	
8º ao 12º mês	Fórmula infantil	4	Volume de acordo com a prescrição médica
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	

- O porcionamento é responsabilidade da CONTRATADA e deve estar de acordo com a prescrição dietética.
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterilizados, acondicionadas em galheteiros ou recipientes equivalentes e adequados
- Para os Hospitais com o Título Amigo da Criança, as fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes e graduados com tampa, capacidade de 50, 80 e 150 ml, resistentes a autoclavagem, aprovados pelo Contratante.
- Para os hospitais que não possuem o título Amigo da Criança, as fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50, 150 e 240 ml.
- A sopa deve ser porcionada e servida em embalagem descartável de polipropileno com tampa e resistente a altas temperaturas;
- O suco, chá, etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa de capacidade para 200 ml.
- A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável de polipropileno com tampa de capacidade aproximadamente de 180 ml.
- Assim como os outros serviços do Posto de Lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da Contratada, que deve:
 - Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10º C ou acima de 65º C;
 - Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos coberto sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;
 - Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
 - Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante
 - Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não pode ser utilizado, outra mamadeira deverá substituir
- As fórmulas lácteas, sopas, sucos, etc., produzidas no lactário, devem ser distribuídas pelas lactaristas em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade da Contratada.
- As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4ºC, também devem ser aquecidas no momento da distribuição a 37 ºC e serem distribuídas imediatamente;
- Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;
- Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos devem ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC por 05 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60ºC e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas, etc.), manter a temperatura a 10ºC ou menos.
- É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.
- O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento.

4.43.8.6. Higiene

- É de total responsabilidade da Contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e também:
 - Assim como em outras áreas do SND, o funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, e higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode.
 - Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a CAD mudança de tarefa de manipulação;
 - No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
 - Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usada nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;
 - Com relação a paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam o uso de avental esterilizado ou descartável), colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;
 - A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas e bem enxaguadas e ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete anti-séptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável, se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110°C ou fervido por 15 minutos ou ainda imerso em solução clorada a 200 PPM, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;
 - As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer anti-sepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene, que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/ utensílio), o uso da luva pode ser descartado, porém é um método não muito adotado em nosso meio;
 - A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo;
 - Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

4.43.8.6.1. A higienização das áreas do Lactário e do Posto de Coleta de Leite Humano é de responsabilidade da empresa contratada em licitação para a limpeza hospitalar.

4.43.8.7. Controle microbiológico

De cada lote de Fórmula Infantil preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial.

- As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, colhidas aleatoriamente durante o processo, caso o mesmo não esteja validado, sendo "n" o número de NE preparadas.
- Recomenda-se reservar amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração (2°C a 8°C) durante 72 (setenta e duas) horas.
- Sempre que o Contratante solicitar, deve ser realizada análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão as expensas da Contratada.

4.43.9. Leite materno

4.43.9.1. O lactário da Maternidade destina-se também a recepção, armazenamento, descongelamento, porcionamento e distribuição do Leite Humano Ordenhado (LHO) seja ele cru ou pasteurizado. A execução dos serviços compreende, desde a prescrição dietética, auxílio na recepção do LHO e materiais, descongelamento, porcionamento e envase, armazenamento, distribuição.

4.43.9.2. Entre os leites humanos, destacam-se: o colostro, o leite de transição e o leite maduro.

4.43.9.3. Os leites humanos utilizados no hospital são denominados Leite Humano Ordenhado Cru (LHOC) e Leite Humano Ordenhado Pasteurizado (LHOP).

4.43.9.4. Aquisição e recebimento

4.43.9.4.1.A CONTRATADA auxilia no recebimento de LHOC e LHOP, anotando lotes, quantidades (volume), data de validade, de ordenha ou de pasteurização.

4.43.9.4.2. A CONTRATADA fica responsável por higienizar as caixas térmicas e gelox que transportam o LHO.

4.43.9.5. Armazenamento

4.43.9.5.1.A CONTRATADA fica responsável por organizar os LHOP por ordem de data de validade no freezer localizado no estoque do Lactário.

4.43.9.6. Preparo, porcionamento, transporte e distribuição

4.43.9.6.1.A CONTRATADA fica responsável por preparar os LHO com aditivo e porcionar todos os LHO de acordo com prescrições médicas, na quantidade adequada para que não haja desperdício de LHO.

4.43.9.6.2.A CONTRATADA fica responsável pelo transporte interno no Hospital do LHO até o leito do paciente e a distribuição, atentando sempre para o tempo de distribuição e a temperatura do LHO que não pode ser maior que 5°C.

4.43.9.6.3. Todo o material para porcionamento e envase do LHO é fornecido pela CONTRATANTE.

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

5.1. Regras Gerais

5.1.1. Designar por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Serviços, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

5.1.2. Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários;

5.1.3. A refeições a serem transportadas, deverão seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado das mesmas segundo normas e legislação vigente.

5.1.4. Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.

5.1.5. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual

descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições;

5.1.6. Os veículos envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA;

5.1.7. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

5.1.8. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

5.1.9. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

5.1.10. Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;

5.1.11. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;

5.2.12. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás (GLP), utilizado nas áreas de Produção de Alimentação e Nutrição Hospitalar (Convencional, Dietas Especializadas e Fórmulas Lácteas);

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

6.1. Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições, bem como a manutenção predial, custos com energia elétrica e abastecimento de água e também a limpeza das caixas d'água;

6.2. A Contratante colocará à disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição;

6.3. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

6.4. Facilitar exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;

6.5. Inspecionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações;

6.6. Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – Fungota;

6.7. Prestar aos funcionários da Contratada as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;

6.8. Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;

6.9. Solicitar à Contratada a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados;

6.10. Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

6.11. Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;

6.12. Conferir e aprovar o quantitativo das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas;

6.13. Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidor especialmente designado, na forma prevista na Lei nº 8.666/93;

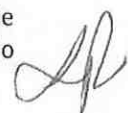
6.14. Fornecer à Contratada um "Formulário de Ocorrências";

6.15. Receber da Contratada as comunicações registradas nos "Formulários de Ocorrências" devidamente preenchidos, assinados e carimbados, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;

6.16. Avaliar mensalmente a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços a serem executados pela Contratada.

6.17. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços, após conferência.

6.18. Entregar à Contratada quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de utensílios existentes na cozinha e despensas (se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos.



6.19. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato.

7. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

7.1. A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

7.2. Responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

8. CONSIDERAÇÕES GERAIS

8.1. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços.

9. O Termo de referência foi elaborado pelos seguintes colaboradores da Fundação: Emanuelle Laurení – Diretora Técnica, Rosimeire de Jesus Pereira – Assessora Hospitalar e Natalya de Souza Borges – Nutricionista e Elenilze Mara dos Santos – Assistente Administrativa.



ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2018
PROCESSO LICITATÓRIO. Nº005/2018

CONTRATO Nº _____ - LIVRO _____ - FLS. _____, Aos ____ DE _____ DE _____, na **FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES – VOVÓ MOCINHA – FUNGOTA ARARAQUARA** inscrita no CNPJ nº 14.986.862/0001-40 estabelecida na Rua Carlos Gomes nº 1.610, CEP: 14801-340 – Centro – Araraquara/SP, foi lavrada o presente CONTRATO, conforme deliberação do Pregão Eletrônico nº ____/2017, e do respectivo resultado publicado no Diário Oficial do Estado em ____/____/____, homologado em ____/____/____ do Processo nº ____/2017, que vai assinada pela Superintendente Dra. Xxx, brasileira, casada, portadora do RG nº _____ e CPF nº _____ de ora em diante denominado CONTRATANTE; e, de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com contrato registrado na JUNTA COMERCIAL sob o nº _____ em _____, estabelecida à _____ nº _____, na cidade de _____ / _____ neste ato representada pelo seu sócio proprietário _____, profissão _____, nacionalidade _____, portador da cédula de identidade RG nº _____, e CPF nº _____, residente na _____ nº _____ na cidade de _____ / _____, doravante denominada CONTRATADA, contrato este, que obedecerá às seguintes cláusulas ou condições que mutuamente se obrigam:

Conforme Processo Licitatório nº xxxxxxxx, e de acordo com o Edital do Pregão n.º xx/2018, Termo de Referência e seus anexos, fica o referido objeto ADJUDICADO à CONTRATADA por decisão da Administração através despacho de ____ de ____ de _____, publicado em ____ de ____ de _____; de conformidade com as demais especificações contidas no EDITAL, a Contratante e a Contratada celebram o presente contrato, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520/02, Lei Complementar Federal nº 123/06, Decreto Municipal nº 8.257/05 e Lei Orgânica do Município de Araraquara, mediante as Cláusulas e condições estabelecidas a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando ao fornecimento de dieta geral, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas infantis destinadas a pacientes internados e em observação, acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), refeições para funcionários autorizados e residentes segundo normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, para, a **Maternidade Gota de Leite, UPA CENTRAL “Amélia Bernardini Cutrale”**,



UPA VILA XAVIER "Dr. Antonio Alonso Martinez", UPA VALE VERDE "Nefália de Oliveira Laue" gestados pela Fundação Municipal Irene Siqueira Alves Vovó Mocinha e seus Anexos

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

02.01. Os critérios acerca da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação estão previstos no Anexo I - Termo de Referência e Edital.

02.02. A utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída; podendo ser alterado local de preparo e porcionamento, desde que Diretoria Executiva opte e que haja um consenso entre ambas as partes.

02.03. Fica absolutamente vedado qualquer faturamento por parte de terceiros.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA

3.01. O prazo de vigência deste Contrato é de 12 (doze) meses, a contar da de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subseqüentes mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, após a real necessidade e com vantagens à Administração, na forma do artigo 57, II da Lei Federal nº. 8.666/93.

03.02. O licitante classificado em primeiro lugar, terá o prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da convocação pela Administração, para assinar este Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado.

CLÁUSULA QUARTA – VALOR DO CONTRATO ESTIMADO

04.01. A CONTRATADA se obriga a executar os serviços objeto deste contrato pelo valor estimado de R\$ _____ (_____).

04.02. No valor estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

04.03. O pagamento será feito pelo total do consumo efetivo mensal (variando de acordo com a taxa de ocupação), separado por unidades, Maternidade, UPA Central, UPA Vila Xavier e UPA Vale Verde o qual será conferido pelo setor responsável por cada unidade, com notas fiscais separadas também por Unidade.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

05.01. Os recursos financeiros para atendimento das despesas oriundas do presente contrato serão atendidos por verbas constantes do orçamento xxx

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO



06.01. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, após o mês subsequente, mediante a entrega da nota fiscal/fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da Contratada.

06.02. O pagamento somente será efetuado após o atesto, pelo responsável pela fiscalização do Contrato, designado pela Contratante, na Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, que conterá o detalhamento dos serviços executados e será acompanhada dos demais documentos exigidos no Termo de Referência.

06.03. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Fundação.

06.04. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

CLÁUSULA SETIMA – DO REAJUSTE

07.01. Decorridos 12 (doze) meses da data da assinatura do contrato e demonstrada analiticamente a variação dos componentes dos custos do contrato, devidamente justificada pela CONTRATADA, apresentando inclusive a Memória de Cálculo e Planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE, o valor do contrato poderá ser reajustado, pela variação do IGPM-FGV, de acordo com RPC da Fundação.

07.02. A CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA OITAVA. - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

08.01. Fornecer à Contratada todos os elementos indispensáveis à execução dos trabalhos.

08.02. Orientar, acompanhar e fiscalizar a atuação da Contratada.

08.03. Esclarecer, por escrito, as dúvidas que lhe sejam apresentadas pela Contratada.

08.04. Se manifestar, por escrito, sobre os relatórios e demais elementos fornecidos pela Contratada, bem como, exigir a adoção de providências necessárias à correção de falhas ou defeitos verificados nos serviços.

08.05. Outros critérios acerca das Obrigações da Contratante na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação estão previstos no Anexo I - Termo de Referência.

CLÁUSULA NOVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



09.01. Atender os parâmetros técnicos e legais adequados.

09.02. A Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do art. 55, inciso XIII da Lei de Licitações.

09.03. A CONTRATADA arcará com todos encargos incidentes, sejam da seguridade social, trabalhista, tributária, fiscal, securitária, comercial, civil, criminal, previdenciária, de acidentes de trabalho, ou indenizações de qualquer natureza devidas a seus empregados, dirigentes, prepostos envolvidos no trabalho pertinente ao objeto de licitação, bem como responderá por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, eximindo-se a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária.

09.04. A Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – FunGota Araraquara poderá solicitar complementação de documentação referentes à execução do contrato para sanar eventuais dúvidas surgidas no decorrer do processo.

09.05. Outras regras referente às obrigações da CONTRATADA são as estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.

CLÁUSULA DECIMA - DA SUBCONTRATAÇÃO

10.01. É vedado à CONTRATADA ceder, transferir ou subcontratar total ou parcialmente o objeto deste contrato sem estar expressamente autorizada por escrito pela FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES – VOVÓ MOCINHA – FUNGOTA ARARAQUARA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - GARANTIA CONTRATUAL

11.01. A Contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia em até 15 (quinze) dias consecutivos após a assinatura do contrato, prorrogados por igual período a critério da Fundação. Será exigida garantia para a execução do contrato, na forma do artigo 56 da Lei Federal nº. 8.666/93, no percentual de 1% (cinco por cento) do valor total do contrato, a fim de assegurar a Fundação o fiel cumprimento de todas as obrigações direta ou indiretamente vinculadas ao contrato.

11.01.02 Essa garantia poderá ser realizada através de Seguro.

11.03. Em caso de encerramento da vigência do contrato, ou rescisão contratual, a Fundação reterá a garantia prestada, até se verifique o pagamento pela Contratada das verbas rescisórias decorrentes da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS SANÇÕES

12.01. O licitante que deixar de entregar quaisquer documentos exigidos no Edital ou apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto; não mantiver a proposta ou lance; não celebrar o contrato ou instrumento equivalente; falhar ou fraudar a execução do

contrato; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES – VOVÓ MOCINHA – FUNGOTA ARARAQUARA, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

12.02. O licitante sujeitar-se-á, ainda, às sanções de: advertência, multa e declaração de inidoneidade, sendo que as sanções de suspensão descritas no item anterior e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa, sem prejuízo da rescisão contratual.

12.03. As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

12.04. Ocorrendo atraso na execução/entrega do objeto contratado será aplicada multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o limite de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.

12.05. No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórias/contratuais, poderá ser aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado.

12.06. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério da Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – FunGota Araraquara.

12.07. Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 10 (dez) dias da abertura de vista.

12.08. Aplicação da sanção de acordo com o disposto no art.9º do Decreto Municipal nº 8.257/05.

12.09. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município, no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, o licitante terá seu cadastro cancelado por igual período.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO

13.01. O contrato poderá ser rescindido de pleno direito e para todos os fins em caso de liquidação ou dissolução; concordata ou decretação de falência da Contratada; independentemente de aviso; notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, podendo, ainda, ser rescindido unilateralmente pela Contratante nas hipóteses e condições previstas na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

13.02. O contrato poderá ser rescindido, assegurada a ampla defesa, os seguintes casos:

- a) Inadimplemento das cláusulas contratuais;
- b) Razões de interesse público, devidamente comprovadas;
- c) Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada.

13.03. A rescisão do contrato poderá ser determinada:

13.04. Por ato unilateral da FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES - "VOVÓ MOCINHA" - MATERNIDADE GOTA DE LEITE DE ARARAQUARA, no casos supra citados;



13.05. Por acordo entre as partes, desde seja conveniente à Administração;

13.06. Judicialmente, nos termos da legislação vigente.

13.07. A rescisão contratual decorrente do não cumprimento das obrigações do Edital poderá acarretar à Contratada, a critério da FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES – VOVÓ MOVINHA – FUNGOTA ARARAQUARA, a aplicação de multa de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, independentemente das penalidades administrativas a serem impostas.

13.08. A multa prevista no item anterior não tem caráter compensatório e, conseqüentemente, o seu pagamento não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível causar à FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES – VOVÓ MOCINHA – FUNGOTA ARARAQUARA.

CLÁUSULA DECIMA QUARTA DISPOSIÇÕES LEGAIS

14.01. São adotadas pelas partes contratantes as disposições legais aplicáveis à espécie e relacionadas na Lei Federal nº 8.666/93, atualizada por legislações posteriores; na Lei Orgânica do Município de Araraquara, na Lei Federal nº 10.520/02 e no Decreto Municipal nº 8.257, considerados integrantes do Contrato o EDITAL, a PROPOSTA da CONTRATADA, e todos os documentos, papéis ou elementos outros a eles ligados.

14.02. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes do Decreto nº 5.450/2005, da Lei nº 10.520/2002 e da Lei nº 8.666/1993, com suas posteriores alterações;

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.01. Fica eleito o Foro da Comarca de Araraquara, renunciando a outros por mais privilegiados que sejam para dirimir as questões oriundas deste contrato.

E, assim, por estarem justos e contratados, lavrou-se o presente instrumento, que depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes e por duas testemunhas para que produza os efeitos legais.

Araraquara, _____ de _____ de _____.

DIRETORIA EXECUTIVA

FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES – VOVÓ MOCINHA – FUNGOTA ARARAQUARA

<REPRESENTANTE LEGAL DA CONTRATADA>

TESTEMUNHAS:



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO

DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INC. XXXIII DO ART 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2018

PROCESSO LICITATÓRIO Nº XXX/2018

A empresa, com sede na, nº., C.N.P.J. nº., por intermédio de seu representante legal portador(a) do R.G. nº. e do CPF nº., **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

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

Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

Araraquara, _____ de _____ de 2018.

Assinatura do responsável pela empresa proponente

Nome Legível:

RG:



OBS.: esta declaração deverá ser no original e em papel timbrado da empresa

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU DE REENQUADRAMENTO

....., inscrita no CNPJ nº
....., por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr. (a.)
portador (a) da Carteira de Identidade nº e do CNPF nº, DECLARA,
para fins de participação na Pregão Eletrônico nº ____/____, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as
penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

☐ **MICROEMPRESA**, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

☐ **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

☐ **REENQUADRAMENTO**.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

.....

.....

(data)

.....

(representante legal)

OBSERVAÇÃO:

1) Assinar com um "X" a condição da empresa.



ANEXO V

MODELO

(ESTE DOCUMENTO SÓ SERÁ PREENCHIDO NA OCASIÃO DA ASSINATURA DO CONTRATO)

PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2018

PROCESSO LICITATÓRIO Nº XXX/2018

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TRIBUNAL

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

Declaro, na qualidade de responsável pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

LOCAL e DATA: ARARAQUARA,

RESPONSÁVEL:

CARGO:

E-MAIL:



E-MAIL:

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

"DECLARAÇÃO"

À

Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha - FUNGOTA

At. – Sr. Pregoeiro e Equipe de Apoio

PROCESSO Nº. XXXX/2018 – PREGÃO N.º XXX/2018.

(Razão Social da Empresa), estabelecida na(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem **DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação.

Por ser verdade assina a presente.

..... de de 2018.

Razão Social da Empresa

Nome do responsável/procurador

Cargo do responsável/procurador

N.º do documento de identidade



ANEXO VII

MODELO DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR NO MINISTÉRIO DO TRABALHO

À

FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES VOVÓ MOCINHA - FUNGOTA

At. Sr. Pregoeiro e equipe de apoio

PROCESSO Nº. xxxx/2018 – PREGÃO ELETRÔNICO N.º xxxx/18.

Eu, _____, representante legal da Empresa _____, interessada em participar no processo licitatório acima identificado, da Prefeitura Municipal de Araraquara – Secretaria Municipal de Saúde, DECLARO sob penas da Lei, que nos termos do Parágrafo 6º do Artigo 27 da Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1.989, a mesma encontra-se em situação regular diante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

(cidade) _____ de _____ de _____.

Representante legal

Nome

Cargo

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS SERVIÇOS

A

FUNDAÇÃO MUNICIPAL IRENE SIQUEIRA ALVES – VOVÓ MOCINHA – FUNGOTA

EDITAL Nº 005/2018

PROCESSO Nº : 005/2018

Declaro, sob as penas da lei e para o fim específico de habilitação da empresa(nome
ou razão social da licitante).....na presente licitação, promovida para o prestação de
serviços especificados no Anexo I ao Edital respectivo, que a empresa está ciente dos serviços a
serem prestados, bem como dos locais de sua execução.

Declara ainda o pleno conhecimento da cláusula 12.2 do presente certame.

Assim sendo, para os fins que se fizerem de direito, e por possuir poderes legais para tanto,

firmo a presente.

Local, data

Razão Social da Empresa

Nome do responsável/procurador

Cargo do responsável/procurador

Nº do documento de identidade



ANEXO IX

Planilha de Refeições - Maternidade Gota de Leite

	Tipo de refeição	QTD	Quantidade Anual estimada	Valor Unitário	Valor Total
1	Dieta Geral Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	10800		
	Colação	Unid	10800		
	Almoço	Unid	10800		
	Lanche	Unid	10800		
	Jantar	Unid	10800		
	Ceia	Unid	10800		
2	Dieta Leve Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	720		
	Colação	Unid	720		
	Almoço	Unid	720		
	Lanche	Unid	720		
	Jantar	Unid	720		
	Ceia	Unid	720		
3	Dieta Pastosa Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Colação	Unid	360		
	Almoço	Unid	360		
	Lanche	Unid	360		
	Jantar	Unid	360		
	Ceia	Unid	360		
4	Dieta Liquidificada Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Colação	Unid	360		
	Almoço	Unid	360		
	Lanche	Unid	360		
	Jantar	Unid	360		
	Ceia	Unid	360		
5	Dieta Líquida Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Colação	Unid	360		
	Almoço	Unid	360		
	Lanche	Unid	360		
	Jantar	Unid	360		

	Ceia	Unid	360		
6	Dieta Hipossódica Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	1800		
	Colação	Unid	1800		
	Almoço	Unid	1800		
	Lanche	Unid	1800		
	Jantar	Unid	1800		
	Ceia	Unid	1800		
7	Dieta Diabética Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	1080		
	Colação	Unid	1080		
	Almoço	Unid	1080		
	Lanche	Unid	1080		
	Jantar	Unid	1080		
	Ceia	Unid	1080		
8	Alimentação Infantil 0 a 2 anos				
	Papa de fruta	kilo	14,4		
	Sopa	litro	468		
	Mamadeira Simples	litro	540		
	Mamadeira Especial I	litro	936		
	Mamadeira Especial II	litro	360		
9	Dieta Geral Infantil - 2 a 12 anos				
	Desjejum	Unid	720		
	Colação	Unid	720		
	Almoço	Unid	720		
	Lanche	Unid	720		
	Jantar	Unid	720		
	Ceia	Unid	720		
10	Dieta Leve Infantil - 2 a 12 anos				
	Desjejum	Unid	720		
	Colação	Unid	720		
	Almoço	Unid	720		
	Lanche	Unid	720		
	Jantar	Unid	720		
	Ceia	Unid	720		
11	Dieta Pastosa Infantil 2 a 12 anos				
	Desjejum	Unid	360		
	Colação	Unid	360		
	Almoço	Unid	360		

	Lanche	Unid	360		
	Jantar	Unid	360		
	Ceia	Unid	360		
12	Dieta Liquidificada Infantil -2 a 12 anos				
	Desjejum	Unid	360		
	Colação	Unid	360		
	Almoço	Unid	360		
	Lanche	Unid	360		
	Jantar	Unid	360		
	Ceia	Unid	360		
13	Dieta Líquida Infantil -2 a 12 anos				
	Desjejum	Unid	360		
	Colação	Unid	360		
	Almoço	Unid	360		
	Lanche	Unid	360		
	Jantar	Unid	360		
	Ceia	Unid	360		
14	Dieta Diabética Infantil 2 a 12 anos				
	Desjejum	Unid	360		
	Colação	Unid	360		
	Almoço	Unid	360		
	Lanche	Unid	360		
	Jantar	Unid	360		
	Ceia	Unid	360		
15	Nutrição enteral				
	Normal Sistema Aberto	Unid	360		
	Normal Sistema Fechado	Unid	720		
16	Alimentação Acompanhante				
	Desjejum	Unid	10800		
	Almoço	Unid	10800		
	Jantar	Unid	10800		
17	Alimentação Funcionários				
	Desjejum	Unid	28800		
	Almoço	Unid	10800		
	Lanche	Unid	12240		
	Jantar	Unid	12600		
18	Kit Lanche exames - Paciente Externo				
	Desjejum	Unid	5400		

Handwritten signature

19	Apoio à Administração				
	Café	litro	1080		
	Kit reunião	unid	360		
20	Apoio Hospitalar				
	Café	litro	1080		



ANEXO X

Planilha de Refeições - UPA CENTRAL "Amélia Bernardini Cutrale"

Upa Central	Tipo de refeição	QTD	Quantidade Anual estimada	Valor Unitário	Valor Total
1	Dieta Geral para funcionários				
	Almoço	Unid	5760		
	Jantar	Unid	11160		
2	Dieta Geral Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	2880		
	Almoço	Unid	3960		
	Jantar	Unid	4320		
3	Dieta Leve Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Almoço	Unid	720		
	Jantar	Unid	720		
4	Dieta Pastosa Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Almoço	Unid	720		
	Jantar	Unid	720		
5	Dieta Hipossódica Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Almoço	Unid	720		
	Jantar	Unid	720		
6	Dieta Diabética Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Almoço	Unid	1080		
	Jantar	Unid	1080		



ANEXO XI

Planilha de Refeições - UPA VILA XAVIER "Dr. Antonio Alonso Martinez"

UPA VILA XAVIER	Tipo de refeição	QTD	Quantidade Anual estimada	Valor Unitário	Valor Total
1	Dieta Geral para funcionários				
	Almoço	Unid	3240		
	Jantar	Unid	6120		
2	Dieta Geral Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	720		
	Almoço	Unid	1440		
	Jantar	Unid	1440		
3	Dieta Leve Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Almoço	Unid	360		
	Jantar	Unid	360		
4	Dieta Pastosa Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Almoço	Unid	360		
	Jantar	Unid	360		
5	Dieta Hipossódica Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Almoço	Unid	720		
	Jantar	Unid	720		
6	Dieta Diabética Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Almoço	Unid	720		
	Jantar	Unid	720		



ANEXO XII

Planilha de Refeições - UPA VALE VERDE "Nefália de Oliveira Lauer"

UPA VALE VERDE	Tipo de refeição	QTD	Quantidade Anual estimada	Valor Unitário	Valor Total
1	Dieta Geral para funcionários				
	Almoço	Unid	2520		
	Jantar	Unid	4680		
2	Dieta Geral Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	1440		
	Almoço	Unid	2520		
	Jantar	Unid	2160		
3	Dieta Leve Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Almoço	Unid	720		
	Jantar	Unid	720		
4	Dieta Pastosa Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Almoço	Unid	360		
	Jantar	Unid	360		
5	Dieta Hipossódica Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Almoço	Unid	720		
	Jantar	Unid	720		
6	Dieta Diabética Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360		
	Almoço	Unid	1080		
	Jantar	Unid	1080		



À

Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha
Maternidade Gota de Leite de Araraquara

Ref. Proposta Comercial - Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Anexo IX - Maternidade Gota de Leite					
Item	Tipo de Refeição	Qtd.	Qtd. Anual Estimada	Valor Unitário	Valor Total
1	Dieta Geral Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	10.800	R\$ 3,50	R\$ 37.800,00
	Colação	Unid	10.800	R\$ 2,55	R\$ 27.540,00
	Almoço	Unid	10.800	R\$ 8,80	R\$ 95.040,00
	Lanche	Unid	10.800	R\$ 3,00	R\$ 32.400,00
	Jantar	Unid	10.800	R\$ 8,80	R\$ 95.040,00
	Ceia	Unid	10.800	R\$ 3,00	R\$ 32.400,00
	Total				R\$ 320.220,00
2	Dieta Leve Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	720	R\$ 3,30	R\$ 2.376,00
	Colação	Unid	720	R\$ 2,50	R\$ 1.800,00
	Almoço	Unid	720	R\$ 8,30	R\$ 5.976,00
	Lanche	Unid	720	R\$ 3,00	R\$ 2.160,00
	Jantar	Unid	720	R\$ 8,30	R\$ 5.976,00
	Ceia	Unid	720	R\$ 3,00	R\$ 2.160,00
	Total				R\$ 20.448,00
3	Dieta Pastosa Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,30	R\$ 1.188,00
	Colação	Unid	360	R\$ 2,50	R\$ 900,00
	Almoço	Unid	360	R\$ 8,30	R\$ 2.988,00
	Lanche	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Jantar	Unid	360	R\$ 8,30	R\$ 2.988,00
	Ceia	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Total				R\$ 10.224,00
4	Dieta Líquidificada Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,30	R\$ 1.188,00
	Colação	Unid	360	R\$ 2,50	R\$ 900,00
	Almoço	Unid	360	R\$ 8,30	R\$ 2.988,00
	Lanche	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Jantar	Unid	360	R\$ 8,30	R\$ 2.988,00
	Ceia	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Total				R\$ 10.224,00
5	Dieta Líquida Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,30	R\$ 1.188,00
	Colação	Unid	360	R\$ 2,50	R\$ 900,00
	Almoço	Unid	360	R\$ 8,30	R\$ 2.988,00
	Lanche	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00

Jantar	Unid	360	R\$ 8,30	R\$ 2.988,00
Ceia	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
Total				R\$ 10.224,00

6	Dieta Hipossódica Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	1.800	R\$ 3,30	R\$ 5.940,00
	Colação	Unid	1.800	R\$ 2,50	R\$ 4.500,00
	Almoço	Unid	1.800	R\$ 8,30	R\$ 14.940,00
	Lanche	Unid	1.800	R\$ 3,00	R\$ 5.400,00
	Jantar	Unid	1.800	R\$ 8,30	R\$ 14.940,00
	Ceia	Unid	1.800	R\$ 3,00	R\$ 5.400,00
			Total		R\$ 51.120,00

7	Dieta Diabética Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	1.080	R\$ 3,30	R\$ 3.564,00
	Colação	Unid	1.080	R\$ 2,50	R\$ 2.700,00
	Almoço	Unid	1.080	R\$ 8,30	R\$ 8.964,00
	Lanche	Unid	1.080	R\$ 3,00	R\$ 3.240,00
	Jantar	Unid	1.080	R\$ 8,30	R\$ 8.964,00
	Ceia	Unid	1.080	R\$ 3,00	R\$ 3.240,00
			Total		R\$ 30.672,00

8	Alimentação Infantil 0 a 2 anos				
	Papa de Frutas	Kilo	14,4	R\$ 15,70	R\$ 226,08
	Sopa	litro	468	R\$ 12,60	R\$ 5.896,80
	Mamadeira Simples	litro	540	R\$ 6,90	R\$ 3.726,00
	Mamadeira Especial I	litro	936	R\$ 31,00	R\$ 29.016,00
	Mamadeira Especial II	litro	360	R\$ 49,00	R\$ 17.640,00
Total					R\$ 56.504,88

9	Dieta Geral Infantil - 02 a 12 anos				
	Desjejum	Unid	720	R\$ 2,50	R\$ 1.800,00
	Colação	Unid	720	R\$ 2,00	R\$ 1.440,00
	Almoço	Unid	720	R\$ 7,10	R\$ 5.112,00
	Lanche	Unid	720	R\$ 2,50	R\$ 1.800,00
	Jantar	Unid	720	R\$ 7,10	R\$ 5.112,00
	Ceia	Unid	720	R\$ 2,80	R\$ 2.016,00
			Total	R\$ 17.280,00	

10	Dieta Leve Infantil - 02 a 12 anos				
	Desjejum	Unid	720	R\$ 2,50	R\$ 1.800,00
	Colação	Unid	720	R\$ 2,00	R\$ 1.440,00
	Almoço	Unid	720	R\$ 6,50	R\$ 4.680,00
	Lanche	Unid	720	R\$ 2,50	R\$ 1.800,00
	Jantar	Unid	720	R\$ 6,50	R\$ 4.680,00
	Ceia	Unid	720	R\$ 2,80	R\$ 2.016,00
			Total	R\$ 16.416,00	

11	Dieta Pastosa Infantil - 02 a 12 anos				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 2,50	R\$ 900,00
	Colação	Unid	360	R\$ 2,00	R\$ 720,00
	Almoço	Unid	360	R\$ 6,50	R\$ 2.340,00
	Lanche	Unid	360	R\$ 2,50	R\$ 900,00
	Jantar	Unid	360	R\$ 6,50	R\$ 2.340,00
	Ceia	Unid	360	R\$ 2,80	R\$ 1.008,00
			Total	R\$ 8.208,00	

12	Dieta Liquidificada Infantil - 02 a 12 anos				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 2,50	R\$ 900,00
	Colação	Unid	360	R\$ 2,00	R\$ 720,00
	Almoço	Unid	360	R\$ 6,50	R\$ 2.340,00
	Lanche	Unid	360	R\$ 2,50	R\$ 900,00
	Jantar	Unid	360	R\$ 6,50	R\$ 2.340,00
	Ceia	Unid	360	R\$ 2,80	R\$ 1.008,00
	Total				R\$ 8.208,00
13	Dieta Líquida Infantil - 02 a 12 anos				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 2,50	R\$ 900,00
	Colação	Unid	360	R\$ 2,00	R\$ 720,00
	Almoço	Unid	360	R\$ 6,50	R\$ 2.340,00
	Lanche	Unid	360	R\$ 2,50	R\$ 900,00
	Jantar	Unid	360	R\$ 6,50	R\$ 2.340,00
	Ceia	Unid	360	R\$ 2,80	R\$ 1.008,00
	Total				R\$ 8.208,00
14	Dieta Diabética Infantil - 02 a 12 anos				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 2,50	R\$ 900,00
	Colação	Unid	360	R\$ 2,00	R\$ 720,00
	Almoço	Unid	360	R\$ 6,50	R\$ 2.340,00
	Lanche	Unid	360	R\$ 2,50	R\$ 900,00
	Jantar	Unid	360	R\$ 6,50	R\$ 2.340,00
	Ceia	Unid	360	R\$ 2,80	R\$ 1.008,00
	Total				R\$ 8.208,00
15	Nutrição Enteral				
	Normal Sistema Aberto	Unid	360	R\$ 44,00	R\$ 15.840,00
	Normal Sistema Fechado	Unid	720	R\$ 71,00	R\$ 51.120,00
	Total				R\$ 66.960,00
16	Alimentação Acompanhantes				
	Desjejum	Unid	10.800	R\$ 3,30	R\$ 35.640,00
	Almoço	Unid	10.800	R\$ 8,80	R\$ 95.040,00
	Jantar	Unid	10.800	R\$ 8,80	R\$ 95.040,00
	Total				R\$ 225.720,00
17	Alimentação Funcionários				
	Desjejum	Unid	28.800	R\$ 2,80	R\$ 80.640,00
	Almoço	Unid	10.800	R\$ 8,80	R\$ 95.040,00
	Lanche	Unid	12.240	R\$ 2,80	R\$ 34.272,00
	Jantar	Unid	12.600	R\$ 8,80	R\$ 110.880,00
	Total				R\$ 320.832,00
18	Kit Lanche exame - Paciente Externo				
	Desjejum	Unid	5.400	R\$ 4,40	R\$ 23.760,00
	Total				R\$ 23.760,00
19	Apoio à Administração				
	Café	litro	1.080	R\$ 5,21	R\$ 5.626,80
	Kit Reunião	Unid	360	R\$ 5,47	R\$ 1.969,20
	Total				R\$ 7.596,00
20	Apoio Hospitalar				
	Café	litro	1.080	R\$ 5,21	R\$ 5.626,80
	Total				R\$ 5.626,80

Total - Maternidade Gota de Leite	R\$ 1.226.659,68
-----------------------------------	------------------

Anexo X - UPA CENTRAL "Amélia Bernardini Cutrale"					
ITEM	Tipo de Refeição	Qtd.	Qtd. Anual Estimada	Valor Unitário	Valor Total
1	Dieta Geral para Funcionários				
	Almoço	Unid	5.760	R\$ 9,30	R\$ 53.568,00
	Jantar	Unid	11.160	R\$ 9,30	R\$ 103.788,00
	Total				R\$ 157.356,00
2	Dieta Geral Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	2.880	R\$ 3,00	R\$ 8.640,00
	Almoço	Unid	3.960	R\$ 9,30	R\$ 36.828,00
	Jantar	Unid	4.320	R\$ 9,30	R\$ 40.176,00
	Total				R\$ 85.644,00
3	Dieta Leve Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Almoço	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Jantar	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Total				R\$ 12.600,00
4	Dieta Pastosa Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Almoço	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Jantar	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Total				R\$ 12.600,00
5	Dieta Hipossódica Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Almoço	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Jantar	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Total				R\$ 12.600,00
6	Dieta Diabética Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Almoço	Unid	1.080	R\$ 8,00	R\$ 8.640,00
	Jantar	Unid	1.080	R\$ 8,00	R\$ 8.640,00
	Total				R\$ 18.360,00
	Total - UPA CENTRAL "Amélia Bernardini Cutrale"				R\$ 299.160,00

Anexo XI - UPA VILA XAVIER "Dr. Antonio Alonso Martinez"					
ITEM	Tipo de Refeição	Qtd.	Qtd. Anual Estimada	Valor Unitário	Valor Total
1	Dieta Geral para Funcionários				
	Almoço	Unid	3.240	R\$ 9,30	R\$ 30.132,00
	Jantar	Unid	6.120	R\$ 9,30	R\$ 56.916,00
	Total				R\$ 87.048,00

2	Dieta Geral Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	720	R\$ 3,00	R\$ 2.160,00
	Almoço	Unid	1.440	R\$ 9,30	R\$ 13.392,00
	Jantar	Unid	1.440	R\$ 9,30	R\$ 13.392,00
	Total				R\$ 28.944,00
3	Dieta Leve Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Almoço	Unid	360	R\$ 8,00	R\$ 2.880,00
	Jantar	Unid	360	R\$ 8,00	R\$ 2.880,00
	Total				R\$ 6.840,00
4	Dieta Pastosa Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Almoço	Unid	360	R\$ 8,00	R\$ 2.880,00
	Jantar	Unid	360	R\$ 8,00	R\$ 2.880,00
	Total				R\$ 6.840,00
5	Dieta Hipossódica Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Almoço	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Jantar	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Total				R\$ 12.600,00
6	Dieta Diabética Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Almoço	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Jantar	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Total				R\$ 12.600,00
	Total - UPA VILA XAVIER "Dr. Antonio Alonso Martinez"				R\$ 154.872,00

Anexo XII - UPA VALE VERDE "Nefália de Oliveira Lauar"					
ITEM	Tipo de Refeição	Qtd.	Qtd. Anual Estimada	Valor Unitário	Valor Total
1	Dieta Geral para Funcionários				
	Almoço	Unid	2.520	R\$ 9,30	R\$ 23.436,00
	Jantar	Unid	4.680	R\$ 9,30	R\$ 43.524,00
	Total				R\$ 66.960,00
2	Dieta Geral Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	1.440	R\$ 3,00	R\$ 4.320,00
	Almoço	Unid	2.520	R\$ 9,30	R\$ 23.436,00
	Jantar	Unid	2.160	R\$ 9,30	R\$ 20.088,00
	Total				R\$ 47.844,00
3	Dieta Leve Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Almoço	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Jantar	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Total				R\$ 12.600,00
4	Dieta Pastosa Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Almoço	Unid	360	R\$ 8,00	R\$ 2.880,00
	Jantar	Unid	360	R\$ 8,00	R\$ 2.880,00

				Total	R\$ 6.840,00
5	Dieta Hipossódica Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Almoço	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
	Jantar	Unid	720	R\$ 8,00	R\$ 5.760,00
				Total	R\$ 12.600,00
6	Dieta Diabética Paciente Adulto				
	Desjejum	Unid	360	R\$ 3,00	R\$ 1.080,00
	Almoço	Unid	1.080	R\$ 8,00	R\$ 8.640,00
	Jantar	Unid	1.080	R\$ 8,00	R\$ 8.640,00
				Total	R\$ 18.360,00
				Total - UPA VALE VERDE "Nefália de Oliveira Lauar"	R\$ 165.204,00

VALOR TOTAL	R\$ 1.845.895,68
--------------------	-------------------------

Araraquara, 29 de Junho de 2.018

Enjoy Alimentação Planejada Ltda – EPP

CNPJ: 21.163.888/0001-53

Inscrição Estadual: 181.222.880-115

Octávio Destéfani

Sócio Proprietário

e-mail: financeiro@enjoysa.com.br

Data Inicial do Movimento .: 01.01.2021
 Data Final do Movimento ...: 21.09.2021

Data	UG	Empenho	Tipo	Despesa	Valor	Bco/Cx	Complemento
Fornecedor : 919 ENJOY ALIMENTAÇÃO PLANEJADA LTDA - ME					CNPJ: 21.163.888/0001-53		
01.01.2021	18	2020/001144/0005	Restos	06.01	64.576,01	7382	DOC 022
03.02.2021	18	2020/001144/0004	Restos	06.01	67.077,43	7382	DOC 034
01.04.2021	18	2021/000093/0001	Subempenho	31	72.968,86	7381	DOC 100
01.06.2021	18	2021/000093/0002	Subempenho	31	68.185,71	7381	DOC 074
03.07.2021	18	2021/000093/0006	Subempenho	31	68.994,99	7381	DOC 169
05.09.2021	18	2021/000093/0005	Subempenho	31	65.200,16	7381	
Total					407.003,16		
Total Geral					407.003,16		
----- Resumo -----							
Total de Pagamentos Orçamentários					275.349,72		
Total de Pagamentos de Restos					131.653,44		
Total de Pagamentos Extra-orçamentários					0,00		
Total Geral					407.003,16		

a Inicial do Movimento .: 01.01.2021
a Final do Movimento ...: 21.09.2021

Data	UG	Empenho	Tipo	Despesa	Valor	Bco/Cx	Complemento
Fornecedor : 919 ENJOY ALIMENTAÇÃO PLANEJADA LTDA - ME					CNPJ: 21.163.888/0001-53		
01.01.2021	19	2020/000586/0006	Restos	07.01	34.128,30	8035	DOC 047
01.01.2021	19	2020/000885/0002	Restos	07.01	17.996,70	8676	DOC 068
01.01.2021	19	2020/000886/0002	Restos	07.01	29.741,20	8676	DOC 067
01.01.2021	19	2020/001068/0001	Restos	07.01	35.964,70	8035	DOC 047
02.02.2021	19	2020/000886/0003	Restos	07.01	30.408,05	8676	DOC 003
02.02.2021	19	2020/001180/0001	Restos	07.01	58.977,70	8035	DOC 002
02.02.2021	19	2020/000367/0007	Restos	07.01	21.987,60	8676	DOC 010
02.02.2021	19	2020/000885/0003	Restos	07.01	17.143,30	8676	DOC 012
02.02.2021	19	2020/000886/0004	Restos	07.01	29.059,50	8676	DOC 013
03.03.2021	19	2020/000886/0005	Restos	07.01	29.250,60	8676	DOC 004
03.03.2021	19	2021/000085/0001	Subempenho	541	20.720,05	8676	DOC 40
03.03.2021	19	2020/000885/0005	Restos	07.01	29.984,20	8676	DOC 042
03.03.2021	19	2020/000885/0004	Restos	07.01	21.109,10	8676	DOC 041
03.03.2021	19	2020/000886/0006	Restos	07.01	19.439,95	8676	DOC 043
03.03.2021	19	2020/001180/0002	Restos	07.01	70.298,30	8035	DOC 274
06.06.2021	19	2021/000084/0002	Subempenho	541	29.341,30	8676	DOC 027
06.06.2021	19	2021/000085/0002	Subempenho	541	17.959,05	8676	DOC 026
07.07.2021	19	2021/000084/0005	Subempenho	541	31.271,90	8676	DOC 061
07.07.2021	19	2021/000085/0005	Subempenho	541	20.305,90	8676	DOC 062
08.08.2021	19	2021/000084/0001	Subempenho	541	28.235,50	8676	DOC 069
08.08.2021	19	2021/000085/0003	Subempenho	541	20.218,05	8676	DOC 070
09.09.2021	19	2021/000084/0006	Subempenho	541	30.167,50	8676	DOC 037
09.09.2021	19	2021/000085/0006	Subempenho	541	20.331,00	8676	DOC 038
Total					664.039,45		
Total Geral					664.039,45		
----- Resumo -----							
Total de Pagamentos Orçamentários					218.550,25		
Total de Pagamentos de Restos					445.489,20		
Total de Pagamentos Extra-orçamentários					0,00		
Total Geral					664.039,45		

The logo for ENJOY, featuring the word "ENJOY" in a bold, white, sans-serif font. A thin, curved line resembling a smile is positioned beneath the letters "JOY". The logo is set against a dark, textured rectangular background.

À FUNGOTA ARARAQUARA – Fundação Municipal Irene Siqueira Alves
Sra. Joice Nogueira Calera
Diretora Administrativa

Ref. – Intercorrência Upa Vila Xavier – 25/08/2.021

Prezado Sra., servimos da presente, para informar fato ocorrido na data de ontem na UPA – Vila Xavier:

Por volta das 20:42 horas, recebi uma ligação da Sra. Daniela Candido, gestora da UPA – Vila Xavier, informando que tinha recebido informações da unidade, alegando que as refeições servidas para o jantar dos Funcionários, estavam impróprias para o consumo. Fiz alguns questionamentos em relação a quantidade de pessoas que alegaram a não conformidade e horários de consumo, a fim de levantarmos o problema que poderia ter acontecido.

As 21:00 horas retornei à ligação a Sra. Daniela Candido, informando que estaríamos levantando melhor o acontecido, porém a fim de solucionar imediatamente o problema, iríamos enviar Pizzas e Refrigerantes aos funcionários, as Pizzas chegaram por volta das 21:40 na UPA – Vila Xavier.

Paralelamente a esta ação solicitamos a nossa Supervisora de Operações, Sra. Alexandra, ir até a UPA – Vila Xavier, verificar as refeições e levantar os acontecimentos, transcrevo abaixo seu relatório, que *segue em anexo*:

“Em 25/08 às 21:30 estive no local UPA – Vila Xavier após reclamação da refeição servida pela Enjoy Alimentação, no lixo havia 03 marmitex com prato



ENJOY

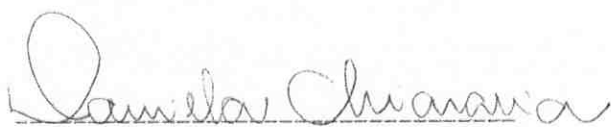
principal consumido; abri 3 marmitex verifiquei a aparência, temperatura, quantidade e fiz análise sensorial de uma refeição na presença da Enfermeira Monique e mais três funcionários, foi verificado que as refeições estavam próprias para o consumo sem alteração de sabor e aparência. Deixei a unidade às 22:00."

Informamos ainda que as refeições foram entregues na UPA - Vila Xavier, as 19:25 horas, com a temperatura auferida em 62° C. (Planilha em Anexo)

Outra informação muito importante é que ontem servimos somente no Jantar, para nossos clientes privados, SAMU, UPA VILA XAVIER, UPA VALE VERDE, UPA CENTRAL, HOSPITAL DO MELHADO E HOSPITAL DE CAMPANHA, 357 (trezentas e cinquenta e sete) refeições, e não tivemos uma única observação em todos os nossos clientes, somente esta intercorrência na UPA - Vila Xavier.

Permanecemos atentos a todas as oportunidades de melhoria, cumprindo com todas as cláusulas de nosso contrato, e estamos a disposição para qualquer outro esclarecimento, que se fizer necessários.

Araraquara, 26 de Agosto de 2.021.



Enjoy Alimentação Planejada Ltda

Daniela Chiararia

Nutricionista - Responsável Técnica

CRN3-19951

Em 25/08 às 21:30 estive no local Upa c
Vila Xavier após reclamação da refeição servida
pela Enjoy Alimentação, no lixo havia 3 marmiteiras
com prato principal consumido; Abri 3 marmiteiras verifiquei
a aparência, temperatura, quantidade e fiz análise sensorial
de uma refeição na presença na presença da enfermeira
Monique e mais três funcionários, foi averiguado que
as refeições estavam próprias para o consumo sem
alteração de sabor e aparência.

Deixei a unidade às 22:00

Alexandra MB Santos

ENJOY		Recebimento de Refeição - FUNGOTA Araraquara					
		Unidade: UPA VILA XAVIER				Mês/Ano: AGOSTO / 2021	
Data	Entregador		Qtd. Isobox	Quantidade	Horário	Temperatura	Responsável
21/ago	Androzo	Almoço Funcionário	04	23	10:30	60°C	Xmichuki
		Almoço Paciente		10			
	Luciene	Jantar Funcionário	06	23	18:20	61°C	
		Jantar Paciente		10			
22/ago	Jesse	Almoço Funcionário	05	19	10:05	60.8°C	Jesse
		Almoço Paciente		10			
	Jesse	Jantar Funcionário	04	21	18:26	60.4°C	
		Jantar Paciente		10			
23/ago	Ale	Almoço Funcionário	07	26	10:56	60.1°C	x Rauldo Mamede
		Almoço Paciente		10			
	Luciene	Jantar Funcionário	06	23	19:30	60°C	
		Jantar Paciente		10			
24/ago	Jesse	Almoço Funcionário	07	26	11:00	60.8°C	Jesse
		Almoço Paciente		10			
	Jesse	Jantar Funcionário	06	22	18:30	61°C	
		Jantar Paciente		10			
25/ago	Ale	Almoço Funcionário	07	26	10:20	60.3°C	Jesse
		Almoço Paciente		10			
	Luciene	Jantar Funcionário	06	23	19:25	62°C	
		Jantar Paciente		10			
26/ago		Almoço Funcionário	07	26			
		Almoço Paciente		10			
		Jantar Funcionário	06	22			
		Jantar Paciente		10			
27/ago		Almoço Funcionário	07	26			
		Almoço Paciente		10			
		Jantar Funcionário	06	24			
		Jantar Paciente		10			
28/ago		Almoço Funcionário	07	23			
		Almoço Paciente		10			
		Jantar Funcionário	06	23			
		Jantar Paciente		10			
29/ago		Almoço Funcionário	05	19			
		Almoço Paciente		10			
		Jantar Funcionário	06	21			
		Jantar Paciente		10			
30/ago		Almoço Funcionário					
		Almoço Paciente					
		Jantar Funcionário					
		Jantar Paciente					
31/ago		Almoço Funcionário					
		Almoço Paciente					
		Jantar Funcionário					
		Jantar Paciente					
Quantidade Total		Refeições Funcionários					
		Refeição Pacientes					