

ORIGEM DA LICITAÇÃO	INSTITUTO DOUTOR JOSÉ FROTA - IJF
MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 100/2013
PROCESSO Nº:	0504143028926/2013
OBJETO:	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS (DIETATERAPIA) CONSTANTES DO ANEXO I, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIENICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBANDO A ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES AOS SERVIDORES E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO HOSPITALAR, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

O titular da origem desta licitação torna público, para conhecimento dos interessados, que o(a) Pregoeiro(a) regulamentado(a) através do Decreto Municipal nº 13.090, de 08 de março de 2013 e nomeado(a) por Ato juntado ao processo administrativo de que trata esta licitação, devidamente publicados no Diário Oficial do Município, assessorado(a) pela equipe de apoio também designada formalmente por ato publicado no DOM e juntado ao processo, receberá e abrirá até horas, data e local abaixo indicados, os envelopes contendo as **PROPOSTAS DE PREÇOS** e os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** referentes à licitação objeto deste instrumento, para a escolha da proposta mais vantajosa, objetivando a contratação objeto desta licitação, observadas as normas e condições do presente Edital e as disposições contidas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho 2002, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 no Decreto Municipal nº 11.251 de 10.09.2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações e do disposto no presente edital e seus anexos, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **Eletrônica**.

1.0. DO TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE.

2.0. DO REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA: EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL..

3.0. DA BASE LEGAL: Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho 2002, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 11.251, de 10/09/2002 e subsidiariamente a Lei Federal



nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações e do disposto no presente edital e seus anexos.

4.0. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS (DIETATERAPIA) CONSTANTES DO ANEXO I, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIENICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBALANDO A ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES AOS SERVIDORES E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO HOSPITALAR, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

5.0. DO ACESSO AO EDITAL E DO LOCAL DE REALIZAÇÃO

5.1. O edital está disponível gratuitamente nos *sítios* compras.fortaleza.ce.gov.br e www.licitacoes-e.com.br.

5.2. O certame será realizado por meio do sistema do Banco do Brasil, no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br.

6.0. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

6.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 19/07/2013.

6.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 01/08/2013, às 09h00min.

6.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 01/08/2013, às 14h00min.

6.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

6.5. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo 48h (quarenta e oito horas) a contar da respectiva data

7.0. DO ENDEREÇO PARA A ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO

7.1. Rua do Rosário, 77, - Centro – Ed.Comte. Vital Rolim – Sobreloja e Terraço Fortaleza-Ce. CEP. 60055-090.

7.2. Conter no anverso do envelope o nome do pregoeiro, número do pregão e o nome do órgão.

8.0. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

8.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos As despesas decorrentes desta licitação correrão à conta de dotações consignadas aos :

Projeto /Atividade 10.302.0031.2.058.0001, Elemento de Despesa 3.3.90.39, Fonte de Recurso 212, do orçamento do IJF.



9.0. DA PARTICIPAÇÃO

9.1 - Os interessados em participar deste certame deverão estar credenciados junto ao sistema do Banco do Brasil S.A.

1. As regras para credenciamento estarão disponíveis no *sítio* constante no subitem 5.2. deste edital.

9.2. Será garantido aos licitantes enquadrados como microempresas e empresas de pequeno porte, que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação, o previsto na Lei Complementar nº 123/2006, em seu Capítulo V – DO ACESSO AOS MERCADOS / Das Aquisições Públicas.

9.3. Tratando-se de microempresas e empresas de pequeno porte, deverão declarar no Sistema do Banco do Brasil o exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/2006.

9.4. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

9.5. É vedada a participação de pessoa física e de pessoa jurídica nos seguintes casos:

9.5.1. Sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua constituição.

9.5.2. Que tenham em comum um ou mais sócios cotistas e/ou prepostos com procuração.

9.5.3. Que estejam em estado de insolvência civil, sob processo de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

9.5.4. Impedidas de licitar e contratar com a Administração.

9.5.5. Suspensas temporariamente de participar de licitação e impedidas de contratar com a Administração.

9.5.6. Declaradas inidôneas pela Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes desta condição.

9.5.7. Servidor público ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da Administração Pública Municipal Direta ou Indireta.

9.5.8. Estrangeiras não autorizadas a comercializar no país.

10.0. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA

10.1. Os licitantes deverão enviar suas propostas até a data e hora designadas para a abertura das mesmas, consignando o preço global do lote, incluídos todos os custos diretos e indiretos, de acordo com o especificado neste edital.

12.2. A Proposta de Preços deverá conter:

a. Especificação do objeto de acordo com o disposto no Anexo I, deste edital;

b. Preço unitário e total de cada refeição (quantidade x preço unitário), em algarismos;

c. Preço mensal de cada refeição, em algarismos;

d. Preço total mensal dos serviços, em algarismo;

e. Preço global da proposta para o período de vigência do contrato, em algarismo;

f. Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão;



10.3. O campo “Informações Adicionais” poderá ser utilizado a critério do licitante.

10.4. Os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas por eles apresentadas, até o término do prazo para recebimento.

10.5. Será vedada a identificação do licitante.

11.0. DA ABERTURA E ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

11.1. Abertas as propostas, o pregoeiro fará as devidas verificações, avaliando a aceitabilidade das mesmas. Caso ocorra alguma desclassificação, deverá ser fundamentada e registrada no sistema.

11.2. Os preços deverão ser expressos em reais, com até 2 (duas) casas decimais em seus valores globais.

11.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro e somente estas participarão da etapa de lances.

11.4. Na elaboração da proposta, o preço cotado poderá ultrapassar o limite máximo discriminado no mapa de preços constantes nos autos do processo em epigrafe; entretanto, na fase de lances, o lance final deverá atingir preço igual ou inferior ao limite máximo constante daquele mapa de preços; e, caso o lote cotado seja composto de itens, o preço unitário do item deverá ser inferior àquele limite. Caso não seja realizada a fase de lances, o licitante que cotou na proposta escrita o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo do referido mapa de preços.

12.0. DA ETAPA DE LANCES

12.1. O pregoeiro dará início à etapa competitiva no horário previsto no subitem 6.3, quando, então, os licitantes poderão encaminhar lances.

12.2. Para efeito de lances, será considerado o valor global do lote.

12.2.1. Na fase de lances, o lance final deverá atingir preço igual ou inferior ao limite máximo constante daquele mapa de preços; e, caso o lote cotado seja composto de itens, o preço unitário do item deverá ser inferior àquele limite. Caso não seja realizada a fase de lances, o licitante que cotou na proposta o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo do referido mapa de preços.

12.2.2. Os licitantes poderão ofertar lances sucessivos, desde que inferiores ao seu último lance registrado no sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outro licitante.

12.2.3. Em caso de dois ou mais lances de igual valor, prevalece aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

12.3. Durante a sessão pública de disputa, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao pregoeiro nem aos demais participantes.

12.4. No caso de desconexão entre o pregoeiro e o sistema no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível à recepção dos lances, retornando o pregoeiro, quando possível, sem prejuízos dos atos realizados.

12.4.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa, sendo reiniciada somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes, através de mensagem no sistema, divulgando data e hora da reabertura da sessão. Caberá ao licitante a responsabilidade por qualquer ônus decorrente da perda de negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

12.5. A etapa inicial de lances será encerrada pelo pregoeiro, seguida do tempo randômico, que poderá ser de 1 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico.



12.6. Transcorrido o tempo randômico, o sistema detectará a existência de situação de empate ficto. Em cumprimento ao que determina a Lei Complementar nº 123/2006, a microempresa, a empresa de pequeno porte que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007 e que ofertou lance de até 5% (cinco por cento) superior ao menor preço da arrematante que não se enquadre nessa situação de empate, será convocada pelo pregoeiro, na sala de disputa, para, no prazo de 5 (cinco) minutos, utilizando-se do direito de preferência, ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado, sob pena de preclusão.

12.6.1. Não havendo manifestação do licitante, o sistema verificará a existência de outro em situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo outra situação de empate, o sistema emitirá mensagem, cabendo ao pregoeiro dar por encerrada a disputa do lote.

12.7. O sistema informará a proposta de menor preço ao encerrar a fase de disputa.

13.0. DO LICITANTE ARREMATANTE

13.1. O pregoeiro poderá negociar exclusivamente pelo sistema, em campo próprio, a fim de obter melhor preço.

13.2. A partir da sua convocação, o arrematante deverá encaminhar imediatamente através de FAX, para o número (85)3252.16.30 ou e-mail (licitacao@fortaleza.ce.gov.br) a **proposta de preços e a documentação de habilitação** e no prazo máximo de 02(dois) dias úteis a contar do término da sessão virtual, o arrematante deverá entregar, na Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza, no endereço constante no subitem 7.1, os documentos acima mencionados em original ou por cópia autenticada.

13.2.1. O não cumprimento da entrega da documentação, dentro do prazo acima estabelecido, acarretará desclassificação/inabilitação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação.

14.0. DA PROPOSTA DE PREÇOS ESCRITA

14.1. A proposta deverá ser apresentada em via única, original e numerada, com os preços ajustados ao menor lance, nos termos do Anexo II – Proposta de preços deste edital, com todas as folhas rubricadas, devendo a última folha vir assinada pelo representante legal do licitante citado na documentação de habilitação, em linguagem clara e concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, com as especificações técnicas, quantitativos e demais informações relativas ao serviço ofertado.

14.2. Prazo de validade não inferior a 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão.

12.3. Nos preços propostos deverão estar incluídas todas as despesas atinentes à execução do objeto, dentre elas, destacam-se:

- I. Materiais, equipamentos e mão-de-obra;
- II. Carga, transporte, descarga e montagem;
- III. Encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e outros;
- IV. Tributos, taxas e tarifas, emolumentos, licenças, alvarás, multas e/ou quaisquer infrações;
- V. Seguros em geral, bem como encargos decorrentes de fenômenos da natureza, da infortunistica e de responsabilidade civil para quaisquer danos e prejuízos causados à Contratante e/ou a terceiros, gerados direta ou indiretamente pela execução das obras e/ou serviços;
- VI. Direitos autorais sobre projetos, desenhos e estudos;
- VII. Recomposição de vias públicas, jardins, gramados e tudo o mais que a Contratada venha a danificar.



VIII. Todo fardamento e equipamento de segurança que serão utilizados na execução dos serviços.

14.4. O licitante não poderá cotar proposta com quantitativo de item/lote inferior ao determinado no edital.

14.5. Na cotação do preço unitário, será admitido o fracionamento do centavo somente no caso da determinação da expressão monetária de valores que necessitem da avaliação de grandezas inferiores ao centavo, sendo as frações resultantes desprezadas ao final dos cálculos.

14.06. Após a apresentação da proposta não caberá desistência.

15.0. DA HABILITAÇÃO

15.1 O licitante CADASTRADO deverá apresentar o Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza, compatível com o ramo do objeto licitado e a regularidade trabalhista mediante prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos Negativos, obrigando-se a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, na forma do § 2º, do art. 32, da Lei Federal nº 8.666/1993.

15.1.1. O CRC não substituirá os documentos referentes à Qualificação Técnica

15.1.2. O pregoeiro verificará a situação do licitante no Certificado de Registro Cadastral. Caso o mesmo esteja com algum documento vencido, deverá apresentá-lo juntamente com os documentos de habilitação, sob pena de inabilitação, salvo os documentos de Regularidades Fiscal e Trabalhista acessíveis para consultas em *sítios* oficiais que poderão ser consultados pelo pregoeiro.

15.2. OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DEVERÃO SER APRESENTADOS DA SEGUINTE FORMA:

15.2.1. Obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para todas as filiais. O contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

15.2.2. O documento obtido através de *sítios* oficiais, que esteja condicionado à aceitação via internet, terá sua autenticidade verificada pelo pregoeiro.

15.2.3. Caso haja documento redigido em idioma estrangeiro, o mesmo somente será considerado se acompanhado de versão em português, firmada por tradutor juramentado.

15.2.4. Dentro do prazo de validade. Na hipótese de o documento não constar expressamente o prazo de validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua validade. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão, quando se tratar de documentos referentes à habilitação fiscal e econômico-financeira.

15.2.5. O licitante NÃO CADASTRADO no CRC junto à Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza deverá apresentar os documentos relacionados a seguir:

15.3 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

15.3.1. REGISTRO COMERCIAL, no caso de empresa pessoa física, no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.



15.3.2. ATO CONSTITUTIVO, ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO em vigor devidamente registrado no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresariais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.

15.3.3. INSCRIÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO, no caso de sociedades simples – exceto cooperativas – no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas acompanhada de prova da diretoria em exercício; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas do Estado onde opera com averbação no Cartório onde tem sede a matriz.

15.3.4. DECRETO DE AUTORIZAÇÃO, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ATO DE REGISTRO DE AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

15.3.5 - REGISTRO NA ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS BRASILEIRAS, no caso de cooperativa, acompanhado dos seguintes documentos:

- a. Ato constitutivo ou estatuto social, nos termos dos arts. 15 a 21 da lei 5.764/71;
- b. Comprovação da composição dos órgãos de administração da cooperativa (diretoria e conselheiros), consoante art. 47 da lei 5.764/71;
- c. Ata de fundação da cooperativa;
- d. Ata de assembléia que aprovou o estatuto social;
- e. Regimento interno com a Ata da assembléia que o aprovou;
- f. Regimento dos fundos constituídos pelos cooperados com a Ata da assembléia que os aprovou;
- g. Editais das 03 últimas assembléias gerais extraordinárias.

15.4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.4.1 – Licença sanitária estadual ou municipal da sede ou domicílio da licitante, perante o órgão sanitário competente, para exercer suas atividades.

15.4.2 – Alvará de Funcionamento da Empresa expedido por órgão público municipal da sede ou domicílio da licitante.

15.4.3 - Comprovação que o licitante possui em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega dos envelopes, profissional nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas.



15.4.3.1 - A comprovação de que consta o profissional nutricionista no quadro do licitante, deverá ser feita através da apresentação de cópia autenticada da "FICHA OU LIVRO DE REGISTRO DE EMPREGADOS" onde se identifique os campos de admissão e rescisão, juntamente com o termo de abertura do livro de registro de empregados, devidamente registrada na DRT, quando se tratar de empregado, ou através de cópia autenticada do CONTRATO SOCIAL ATUALIZADO, ou do ÚLTIMO ADITIVO DO CONTRATO, devidamente registrados na Junta Comercial, quando se tratar de sócio da empresa, ou por CERTIDÃO SIMPLIFICADA DA JUNTA COMERCIAL, onde conste essa informação.

15.4.3.2 - Serão aceitos para fins da comprovação prevista no subitem 13.3.3, profissionais com contratos de regime de prestação de serviços.

15.4.3.3 - A comprovação de registro do nutricionista será feita através da apresentação de cópia autenticada da inscrição desse profissional no Conselho Regional de Nutricionistas.

15.4.4 - Registro do licitante no Conselho Regional de Nutrição.

15.4.5. – Apresentação de atestado(s) ou declaração expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem experiência da empresa no ramo de alimentação hospitalar, no vulto do objeto desta licitação.

15.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

15.5.1. Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede da pessoa jurídica ou certidão negativa de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física.

15.5.2. No caso de cooperativa, a mesma está dispensada da apresentação da Certidão exigida no item 01 acima.

15.6. BALANÇO PATRIMONIAL e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira do licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrado há mais de 03 meses da data de apresentação da proposta.

15.7. COMPROVAÇÃO DA BOA SITUAÇÃO FINANCEIRA atestada por documento, assinado por profissional legalmente habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade da sede ou filial do licitante, demonstrando que a empresa apresenta índice de Liquidez Geral (LG) maior ou igual a 1,0 (um vírgula zero), calculada conforme a fórmula abaixo:

$$\frac{LG = AC + ARLP}{PC + PELP} = \geq 1,0$$



Onde:

LG – liquidez Geral;

AC – Ativo Circulante;

ARLP – Ativo Realizável a Longo Prazo;

PC – Passivo Circulante;

PELP – Passivo Exigível a Longo Prazo;

15.8. No caso de sociedade por ações, o balanço deverá ser acompanhado da publicação em jornal oficial, em jornal de grande circulação e do registro na Junta Comercial.

15.9. No caso das demais sociedades empresárias, o balanço deverá ser acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário - estes termos devidamente registrados na Junta Comercial - constando ainda, no balanço, o número do Livro Diário e das folhas nos quais se acha transcrito ou autenticada na junta comercial, devendo tanto o balanço quanto os termos ser assinados por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa.

15.10. No caso de empresa recém-constituída (há menos de 01 ano), deverá ser apresentado o balanço de abertura acompanhado dos termos de abertura e de encerramento devidamente registrados na Junta Comercial, constando no balanço o número do Livro e das folhas nos quais se acha transcrito ou autenticado na junta comercial, devendo ser assinado por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa.

15.11. No caso de sociedade simples e Cooperativa - o balanço patrimonial deverá ser inscrito no Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica assinado por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da instituição, atendendo aos índices estabelecidos neste instrumento convocatório.

15.12. PATRIMÔNIO LÍQUIDO MÍNIMO não inferior a 10% da estimativa de custos, que deverá ser comprovado através da apresentação do balanço patrimonial.

15.6. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

01 – PROVA DE REGULARIDADE PARA COM AS FAZENDAS FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL da sede ou filial do licitante, expedidos pelos órgãos abaixo relacionados e dentro dos seus períodos de validade, devendo os mesmos apresentar igualdade de CNPJ.

a. CERTIDÃO CONJUNTA NEGATIVA DE DÉBITO, REFERENTE À QUITAÇÃO DE TRIBUTOS E CONTRIBUIÇÕES FEDERAIS, OU EQUIVALENTE, EXPEDIDA PELA PROCURADORIA GERAL DA FAZENDA NACIONAL E RECEITA FEDERAL DO BRASIL.



b. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS ESTADUAIS, OU EQUIVALENTE, EXPEDIDA PELA SECRETARIA DA FAZENDA DO ESTADO.

c. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS, OU EQUIVALENTE, EXPEDIDA PELA SECRETARIA DE FINANÇAS DO MUNICÍPIO.

15.6.2 - CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE SITUAÇÃO (CRS) OU EQUIVALENTE, perante o Gestor do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), da jurisdição da sede ou filial do licitante, devendo o mesmo ter igualdade de CNPJ com os demais documentos apresentados na comprovação da regularidade fiscal.

15.6.3 – CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS, OU EQUIVALENTE, quanto a SEGURIDADE SOCIAL (INSS) expedida pela SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL, da sede e filial do licitante, caso existentes, devendo a mesma ter igualdade de CNPJ com os demais documentos apresentados na comprovação da regularidade fiscal.

15.6.4 – 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 1943.

15.6.5 – O licitante deverá apresentar documento relativo ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal e na Lei Federal nº 9.854/1999 conforme Anexo III – Declaração Relativa ao Trabalho de Emprego Menor.

16.0. OUTRAS DISPOSIÇÕES

16.1. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista da microempresa e da empresa de pequeno porte que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da convocação do pregoeiro, para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006.

16.2. A não comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, até o final do prazo estabelecido, implicará na decadência do direito, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado ao pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, por ordem de classificação.

17.0. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

17.1. Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO**, observado o estabelecido nas condições definidas neste edital.

17.1.1. A disputa será realizada por lote, sendo os preços registrados em ata.

17.1.2. **A proposta final para o lote não poderá conter item com valor superior ao estimado pela administração, sob pena de desclassificação, independente do valor total do lote, devendo o licitante, readequar o valor do(s) item(s) aos valores constantes no mapa de preços.**

17.1.3. Na fase de lances, o lance final deverá atingir preço igual ou inferior ao limite máximo constante daquele mapa de preços; e, caso o lote cotado seja composto de itens, o preço unitário do item deverá ser inferior àquele limite. Caso não seja realizada a fase de lances. O licitante que cotou



na proposta escrita o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo do referido mapa de preços.

17.1.4. Se a proposta de menor preço não for aceitável, ou, ainda, se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, a e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

17.1.5. O licitante remanescente que esteja enquadrado no percentual estabelecido no art. 44, § 2º, da Lei Complementar nº 123/2006, no dia e hora designados pelo pregoeiro, será convocado na ordem de classificação, no “chat de mensagem”, para ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado no lote, para, no prazo de 5 (cinco) minutos, utilizar-se do direito de preferência.

18.0. SERÃO DESCLASSIFICADA AS PROPOSTAS DE PREÇOS

18.1. Em condições ilegais, omissões, ou conflitos com exigências deste edital.

18.1.1. Com preços superiores dos ITENS/LOTES aos constantes no mapa de preços no processo em epígrafe, após a fase de lances ou comprovadamente inexequíveis.

18.1.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema.

19.0. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÕES

19.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas, exclusivamente por meio eletrônico, no endereço licitacao@fortaleza.ce.gov.br, informando o número deste pregão no sistema do Banco do Brasil e o órgão interessado.

19.2. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o presente edital, mediante petição por escrito, protocolada na Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza, no endereço constante no subitem 7.1 deste edital.

19.2.1. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou inscritas por representante não habilitado legalmente.

19.3. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pela área interessada, quando for o caso, enviar a petição de impugnação para que a autoridade competente decida no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

19.4. Acolhida a impugnação contra o edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto se a alteração não afetar a formulação das propostas.

20.0. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

20.1. Qualquer licitante poderá manifestar, de forma motivada, a intenção de interpor recurso, em campo próprio do sistema, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões por escrito, devidamente protocolada na Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza, no endereço constante no subitem 7.1 deste edital. Os demais licitantes ficam desde logo convidados a apresentar contrarrazões dentro de igual prazo, que começará a contar a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhe assegurado vista imediata dos autos.

20.2. Não serão conhecidos os recursos intempestivos, e/ou inscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pelo proponente.

20.3. A falta de manifestação, conforme o subitem 20.1 deste edital importará na decadência do direito de recurso.



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

20.5. A decisão em grau de recurso será definitiva, e dela dar-se-á conhecimento aos licitantes, no endereço eletrônico constante no subitem 5.2, deste edital.

21.0 DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

21.1 - A adjudicação dar-se-á pelo Pregoeiro quando não ocorrer interposição de recursos. Caso contrário, a adjudicação ficará a cargo da autoridade competente.

21.2 - A homologação dar-se-á pela autoridade competente.

21.3 - O sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

22.0 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. O licitante que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Fortaleza e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores da Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais.

22.1.1. O licitante que praticar quaisquer das condutas previstas no art. 14, do Decreto Municipal nº 11.251/2002 e na legislação pertinente, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, estará sujeito às seguintes penalidades:

I. Advertência;

II. Multa cumulativa com as demais sanções, conforme estabelecido no contrato;

III. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Fortaleza por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o Município de Fortaleza enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir o Município de Fortaleza pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

22.2. O licitante recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão contratante. Se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

22.3. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

23. DA CONTRATAÇÃO

23.1. A adjudicatária terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

23.2. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas neste edital, as quais deverão ser mantidas pela contratada durante todo o período da contratação.



23.3. Quando a adjudicatária não comprovar as condições habilitatórias consignadas neste edital, ou recusar-se a assinar o contrato, poderá ser convidado outro licitante pelo pregoeiro, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato.

23.4. A forma de pagamento, prazo contratual, reajuste, recebimento e demais condições aplicáveis à contratação estão definidas no Anexo IV – Minuta do Contrato, parte deste edital.

24. DA GARANTIA CONTRATUAL:

24.1. Após a adjudicação do objeto do certame e até a data da contratação, o licitante vencedor deverá prestar garantia contratual correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, em conformidade com o disposto no art. 56, da Lei Federal nº 8.666/1993, vedada à prestação de garantia através de Títulos da Dívida Agrária.

24.2. Na garantia deverá estar exposto prazo de validade superior a 90 (noventa) dias do prazo contratual.

24.3. A garantia prestada será restituída e/ou liberada após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, conforme dispõe o § 4º, do art. 56, da Lei Federal nº 8.666/1993.

24.4. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa.

24.5. Na ocorrência de acréscimo contratual de valor, deverá ser prestada garantia proporcional ao valor acrescido, nas mesmas condições estabelecidas no subitem 24.1. deste edital.

25.0. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

25.1. Esta licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a autoridade competente revogá-la por razões de interesse público, anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante decisão devidamente fundamentada, sem quaisquer reclamações ou direitos à indenização ou reembolso.

25.2. É facultada ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documentos que deveriam constar originariamente na proposta e na documentação de habilitação.

25.3. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital e/ou pelo pregoeiro ou o não atendimento às solicitações ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO.

25.4. Toda a documentação fará parte dos autos e não será devolvida ao licitante, ainda que se trate de originais.

25.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento. Os prazos estabelecidos neste edital se iniciam e se vencem somente em dia de expediente na Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza.

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



25.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não implicará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

25.8. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia autenticada inclusive pelo pregoeiro. Caso esta documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

25.9. O pregoeiro poderá sanar erros formais que não acarretem prejuízos para o objeto da licitação, a Administração e os licitantes, dentre estes, os decorrentes de operações aritméticas.

25.10. Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

25.11. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa.

25.12. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Fortaleza, Capital do Estado do Ceará.

26. DOS ANEXOS

26.1. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA (**COM ANEXO A**)

ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXO III – DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO.

Fortaleza,.....de.....de 2013.

CIENTE:

Dr. Francisco Walter Frota de Paiva

SUPERINTENDENTE DO IJF

Aprovado:

Dra. Marta Batista Landim (Procuradora Jurídica do IJF)



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. UNIDADE REQUISITANTE: **Núcleo de Nutrição e Dietética - IJF**

2. OBJETO: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS (DIETATERAPIA) CONSTANTES DO ANEXO I, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIENICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBANDO A ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES AOS SERVIDORES E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO HOSPITALAR, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME PROJETO BÁSICO**, de acordo com as especificações e quantitativos previstos neste Termo.

3. Este objeto será realizado através de licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, sob o regime de execução indireta:

4. DA JUSTIFICATIVA:

4.1. As refeições solicitadas: dietas geral hospitalar, branda e geral normal são destinadas a pacientes, acompanhantes e servidores nos horários de almoço, jantar e ceia.

LOTE	ESPECIFICAÇÃO	APRES.	QUANT.
1	Prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais (pacientes, funcionários e acompanhantes) e dietas terapêuticas (dietaterapia) constantes do anexo i, assegurando fornecimento de refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higienicos visando atender as necessidades nutricionais de seus clientes, englobando a administração dos serviços e as etapas de operacionalização das atividades de produção e distribuição das refeições aos servidores e acompanhantes no refeitório e pacientes nas unidades de internação hospitalar, para o período de 12 (doze) meses. Código do item: 205.001.0056 (id - 65801)	SERVIÇO	1

5. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos **Projeto /Atividade 10.302.0031.2.058.0001, Elemento de Despesa 3.3.90.39, Fonte de Recurso 212, do orçamento do IJF.**



6. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

6.1. Quanto à entrega:

6.1.1. Os serviços deverão ser executados de acordo com o projeto básico, tudo dentro dos prazos estipulados e rigorosamente de acordo com as especificações estabelecidas na proposta da Contratada e neste edital, sendo que a não observância destas condições, implicará na não aceitação do mesmo, sem que caiba qualquer tipo de reclamação ou indenização por parte da inadimplente.

6.1.2 - Quando se fizer necessária a remoção de equipamentos, com a prévia anuência da Contratante, os mesmos poderão ser transportados para a oficina da Contratada, sendo desta os ônus relativos ao transporte.

6.1.3. O serviço a ser entregue estará sujeito à aceitação plena pelo Contratante que, para tanto, designará servidor que acompanhará a sua execução e o submeterá ao recebimento provisório, onde serão examinadas as especificações e, caso estejam de acordo com o edital e proposta da Contratada será atestado o seu recebimento mediante emissão do Termo de Recebimento Definitivo de cada parcela executada.

6.1.4. Caso o serviço executado não esteja de acordo com as exigências do edital e da proposta de preços da Contratada, o mesmo será rejeitado e a Contratada deverá refazê-lo.

6.1.5. A Contratada ficará obrigada a executar novamente, sem ônus para o IJF, o serviço que vier a ser recusado, inclusive entregar nova peça caso a que tenha sido objeto de fornecimento tenha sido rejeitada;

6.1.6. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 2 (dois) dias úteis antes do término do prazo de entrega, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

6.2. Quanto ao recebimento:

6.2.1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela contratante.

6.2.2. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido termo de recebimento definitivo, após verificação da qualidade e da quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e, conseqüente aceitação das notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será proveniente dos recursos do Instituto Doutor José Frota – IJF, será efetuado após a emissão de empenho, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, exclusivamente no Banco do Brasil.

7.1.1. Os valores a serem pagos terão como base os preços constantes da proposta de preços vencedora.



7.1.2. A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

7.2. Não será efetuado qualquer pagamento à contratada, em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.3. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

7.4. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

7.4.1. Documentação relativa à regularidade para com a Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Trabalhista e Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

7.5. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada em cartório. Caso esta documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações, a contratada estará sujeita, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, às seguintes penalidades :

8.1.1. Advertência

8.1.2. Multas, estipuladas na forma a seguir:

a) Multa diária de 0,3% (três décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual até o 30º (trigésimo) dia, sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente.

b) Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual superior a 30 (trinta) dias, sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente. A aplicação da presente multa exclui a aplicação da multa prevista na alínea anterior.

c) Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento das demais cláusulas contratuais, elevada para 1% (um por cento) em caso de reincidência.

d) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, no caso de desistência da execução do objeto ou rescisão contratual não motivada pela contratante.

e) Multa de 10% (dez por cento), sobre o valor da manutenção mensal daquele equipamento, pelo não atendimento da solicitação, por via telefônica, por parte dos técnicos da Contratada, no



primeiro dia útil após o dia em que foi feito o chamado para fim de remoção de eventuais defeitos e /ou desgaste normal dos equipamentos.

8.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o município de Fortaleza por prazo não superior a 2(dois) anos);

8.1.4. Impedimento de licitar e contratar com a Administração, sendo, então, descredenciado no cadastro de fornecedores da Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza – CL, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais.

8.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o município de Fortaleza enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir o município de Fortaleza pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Executar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento, e do projeto básico.

9.2. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

9.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato de a contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

9.5. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.

9.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.



9.7. Refazer o objeto que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo de 02 (dois) dia(s), contados da sua notificação.

9.8. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

9.9. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.

9.10. Responsabilizar-se integralmente pela observância do dispositivo no título II, capítulo V, da CLT, e na Portaria n.º 3.460/77, do Ministério do Trabalho, relativos a segurança e higiene do trabalho, bem como a Legislação correlata em vigor a ser exigida.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Solicitar a execução do objeto à contratada através da emissão de Ordem de Serviço.

10.2. Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores.

10.3. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da contratada, que atenderá ou justificará de imediato.

10.4. Notificar a contratada de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

10.5. Efetuar os pagamentos devidos à contratada nas condições estabelecidas neste Termo.

10.6. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

11. DA FISCALIZAÇÃO

11.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pelo(a) Chefe da Unidade de Nutrição e Dietética do IJF, especialmente designado (a) para este fim pela contratante, de acordo com o estabelecido no art. 67, da Lei Federal nº 8.666/1993, doravante denominado simplesmente de GESTOR.

12. PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

12.1. O prazo de vigência contratual é de 12 (doze) meses, contado a partir da sua assinatura, devendo ser publicado na forma do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/1993.

12.2. O prazo de execução do objeto contratual é de 12(doze) meses, contado a partir do recebimento da Ordem de Serviço.





**EDITAL Nº. 672
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 100/2013
PROCESSO ADM. Nº0504143028926/2013**

FL. | 20

12.3. Os prazos de vigência e de execução poderão ser prorrogados nos termos do que dispõe o art. 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/1993, por ser considerado pela contratante, serviço de natureza contínua.

13. DOS ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA



ANEXO A – PROJETO BÁSICO

PROCESSO LICITATORIO PARA TERCEIRIZAÇÃO DE REFEIÇÕES

1. ORGÃO REQUISITANTE: INSTITUTO DR JOSÉ FROTA

2. OBJETO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS (DIETATERAPIA) CONSTANTES DO ANEXO I, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIENICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBALANDO A ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES AOS SERVIDORES E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO HOSPITALAR PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

ANEXAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

**REFEIÇÕES PARA PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
QUANTITATIVO / VALOR MENSAL (ESTIMADO)**

SUB ITEM	REFEIÇÕES	UND	QTD MÊS	QTD DIA	QTD ANUAL	PREÇO UNIT (R\$)
DESJEJUM						
1	DESJEJUM FUNCIONÁRIOS	UND	7500	250	90.000	
2	DESJEJUM PACIENTE(DIETA GERAL)	UND	16500	550	198000	
3	DESJEJUM ACOMPANHANTE	UND	9000	300	108000	
LANCHE MANHÃ						
4	LANCHE MANHÃ PACIENTES	UND	16500	550	198000	
5	LANCHE ESPECIAL PACIENTES	UND	4500	150	54000	
6	LANCHE MANHÃ FUNCIONÁRIOS	UND	10500	350	126000	
7	LANCHE MANHÃ ESPECIAL FUNCIONÁRIO	UND	4500	150	54000	
ALMOÇO DIETA GERAL						
8	ALMOÇO FUNCIONÁRIOS	UND	12000	400	144000	
9	ALMOÇO PACIENTES	UND	7800	260	93600	
10	ALMOÇO ACOMPANHANTES	UND	8400	280	100800	
ALMOÇO DIETA ESPECIAL						
11	ALMOÇO DIETA TERAPÊUTICA BRANDA	UND	3000	100	36000	
12	ALMOÇO TERAPÊUTICA ESPECIAL PASTOSA	UND	3000	100	36000	
13	ALMOÇO TERAPÊUTICA ESPECIAL LÍQUIDA(DIABÉTICO RENAL, HEPATOPATA)	UND	900	30	10800	
SUB ITEM	REFEIÇÕES	UND	QTD MÊS	QTD DIA	QTD ANUAL	PREÇO UNIT

						(R\$)
14	ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICAS	UND	3000	100	36000	
LANCHE TARDE						
15	LANCHE TARDE PACIENTES (DIETA GERAL)	UND	16500	550	198000	
16	LANCHE TARDE FUNCIONÁRIOS	UND	10500	350	126000	
17	LANCHE TARDE ESPECIAL FUNCIONÁRIOS	UND	4500	150	54000	
JANTAR DIETA GERAL						
18	JANTAR PACIENTES	UND	6000	200	72000	
19	JANTAR ACOMPANHANTE	UND	6600	220	79200	
JANTAR DIETA ESPECIAL						
20	JANTAR DIETA ESPECIAL BRANDA	UND	2400	80	28800	
21	JANTAR DIETA ESPECIAL PASTOSA	UND	1500	50	18000	
22	JANTAR DIETA ESPECIAL LÍQUIDA	UND	900	30	10800	
23	JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICAS	UND	3000	100	36000	
CEIA						
24	CEIA FUNCIONÁRIO	UND	6000	200	72000	
25	CEIA PACIENTE (DIETA GERAL)	UND	12000	400	144000	
26	CEIA DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICAS	UND	4500	150	54000	
VALOR TOTAL (R\$)						

LANCHES EXTRAORDINÁRIOS
QUANTITATIVO / VALOR MENSAL (ESTIMADO)

SUB ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD/MÊS	QTD/DIA	QTD/ANUAL	VALOR (R\$)
01	Café	Litro	380 litro	5	4560 litro	
02	Biscoito doce ou salgado	Porção 5 UNID	600 unid	20	7200 unid	
03	Pão de queijo	Kg	60 kg	2 kg	720 kg	
04	Pão de leite	Kg	60 kg	2	720 kg	
05	Sanduíches variados	Und	3000 unid	100	36000 unid	
06	Água de coco	Litro	150 litro	5	1800 litro	
07	Frutas variadas (macã, pera, abacaxi, tangerina, melão melancia, mamão e banana). (porção média de 200 gramas)	Porção	1500 unid	50	1800 unid	

08	Chocolate líquido	Litro	150 litro	5	1800 litro	
09	Leite integral ou desnatado	Litro	150 litro	5	1800 litro	
10	Bolo fofo	Und	150 unid	5	1800 unid	
11	Bolo regional	Und	150 und	5	1800 unid	
12	Tapioca	Und	900 unid	30	10800 unid	
13	Salada de frutas (porção com 150 gramas)	Porção	150 unid	5	1800 unid	
14	Chas diversos	Litro	150 litro	5	1800 litro	
15	Cuscuz	Kg	30 kg	1	360 kg	
16	Suco de laranja	Litro	150 litro	5	1800 litro	
17	Suco de frutas variadas	Litro	300 litro	10	3600 litro	
18	Bebida láctea	Litro	60 litro	2	720 litro	
19	Ovo	Und	900 unid	30	10800 unid	
20	Batata frita	Kg	90 kg	3	1080 kg	
21	Purê	Kg	90 kg	3	1080 kg	
VALOR TOTAL						

SUB ITEM	ESPECIFICAÇÃO LANCHES EXTRAS	UND	QTD/MÊS	QTD/DIA	QTD/ANUAL	VALOR (R\$)
01	Vitaminas de frutas	litro	300 litro	10	3600 litro	
02	Mingau:mucilon,arr oz,milho,aveia,farinha láctea,neston,crem ogema e maisena.	litro	300 litro	10	3600 litro	

DISPOSIÇÕES DO SERVIÇO DE REFEIÇÕES

1. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1. A prestação dos serviços no Centro de Nutrição e Dietética deverá ser realizada mediante:

1.2. A utilização das dependências do CONTRATANTE onde serão executadas atividades de produção, porcionamento e distribuição das refeições. A distribuição será realizada no refeitório dos funcionários e acompanhantes, nas unidades de internação do Instituto Doutor José Frota.

1.3. O fornecimento de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, produtos e materiais de limpeza, entre outros), necessários ao cumprimento deste contrato.

1.4. O fornecimento de mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente, conforme Quadro Descritivo anexo IV, para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas trabalhistas vigentes assim como as normas da ANVISA.



1.5. A manutenção e conservação dos equipamentos utilizados, incluindo-se nestes, equipamentos da CONTRATANTE, a disposição da CONTRATADA (relacionado no Quadro descritivo IX).

2. DAS CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Os serviços objeto deste contrato serão realizados pela CONTRATADA, durante 24 horas, de forma ininterrupta.

2.2. Os gêneros alimentícios utilizados deverão ser de primeira qualidade (as carnes das preparações livres de aponeurose e gorduras aparentes), conforme a classificação de mercado, cabendo a CONTRATADA fornecer ao CONTRATANTE a relação dos fornecedores e as marcas dos produtos, sempre que solicitadas.

2.3. Os pratos servidos deverão ter elevado padrão de higiene, conservar a temperatura específica de cada preparação, ter excelente apresentação, com cortes padronizados, de acordo com a receita culinária. Também se faz necessário que apresentem consistência e tempo de cocção adequado, além de guardar observância as “Leis da Nutrição” preconizadas por Pedro Escudeiro (qualidade, quantidade, harmonia e adequação nutricional).

2.4. Os cardápios não deverão apresentar repetições próximas e frequentes, devem ser planejados para um período máximo de 05 (cinco) semanas, de comum acordo com os nutricionistas da CONTRATADA e do CONTRATANTE. Os planejamentos de cardápios deverão ser alterados e suas substituições deverão seguir o mesmo padrão de qualidade priorizando-se sempre aquelas de maior aceitação.

Aspectos Gerais

2.5. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos “per capita” e a frequência de utilização dos pratos protéicos, atendendo as necessidades energéticas diárias, requeridas de acordo com a idade e a atividade do indivíduo.

2.6. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais comemorativas, tais como Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia da Criança, Natal, Ano Novo, Festas Juninas, Carnaval, Dia do Funcionário Público, Aniversário do Hospital, etc. respeitando as características específicas de cada dieta, no caso dos pacientes, conforme determinado pelo CND da CONTRATANTE.

2.7. Coletar uma porção, de aproximadamente 100g, de cada alimento produzido diariamente que deverá ser estocada à temperatura de refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (a -18°C) por 72 horas. Esta contraprova deverá ser utilizada para análise microbiológica e de toxinas, na possível ocorrência de surto de toxinfecção alimentar, conforme determinação da CVS 06/99.

2.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar a CONTRATANTE, talher em aço inoxidável, pratos e bandejas adequados a cada refeição, assim como o guardanapo descartável, embalados individualmente.

2.9. Medir e registrar as temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

2.10 Afixar o planejamento semanal de cardápios nas áreas internas e refeitórios do CND com o objetivo de facilitar o trabalho dos funcionários e informar os comensais.



- 2.11 Apresentar com justificativa, por escrito, as alterações de cardápios, previamente aprovados, e limitá-las a autorização dos nutricionistas da CONTRATANTE.
- 2.12. Quantificar os aspectos nutricionais das preparações que compõem os cardápios no prazo máximo de um mês após a publicação do contrato.
- 2.13. Para estimular a aceitabilidade dos cardápios, poderão ser utilizados molhos à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomates ou outros produtos, sugeridos pela CONTRATADA, se forem preparados de acordo com as recomendações CND da CONTRATANTE.
- 2.14. Fazer cumprir as determinações do CONTRATANTE, relacionadas com a frequência dos pratos protéicos que compõem as grandes refeições, de acordo com o Quadro Descritivo II .
- 2.15. Preparações de alta concentração calórica ou de aceitação não habitual aos costumes alimentares regionais, só serão colocadas no cardápio com prévia autorização da CONTRATANTE e com oferta de um cardápio opcional.
- 2.16. Deverão ser previstos cardápios diferenciados para pacientes cujo padrão alimentar receba influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócios culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- 2.17. Elaborar e implementar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S) do CND e entregá-los a CONTRATANTE após um mês da assinatura do contrato.
- 2.18. Utilizar-se do Manual de Dietas, elaborado pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE, para consulta a cerca das dietas dos pacientes. Neste deverão constar dietas gerais, dietas especiais, dietas para preparação de exames e tabelas de substituições, todos com cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico, macro e micro nutrientes).
- 2.19. Proceder a revisão e a atualização, anual, dos Manuais acima citados: Manual de Boas Práticas, POP'S.
- 2.20. Quantificar o valor nutricional das preparações que compõem os cardápios em até um mês após a publicação do presente contrato.
- 2.21. Quantificar e entregar relatórios mensais dos indicadores da produção e serviços. Apresentar os índices de satisfação da clientela, sadia e enferma, índices de resto-ingesta e outros indicadores a combinar com os nutricionistas da CONTRATANTE.
- 2.22. Proceder a passagem de plantão de seus funcionários.
- 2.23. Os equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições, serão de propriedade do CONTRATANTE e da CONTRATADA e constam no Quadro Descritivo IX equipamento, que integram este instrumento, para todos os fins.
- 2.24. Os equipamentos de que trata o item 2.23, constantes no Quadro Descritivo IX equipamento, de propriedade do CONTRATANTE, serão entregues, mediante termo, a CONTRATADA, que ficará com sua guarda, assumindo inteira responsabilidade sobre este material, obrigando-se, desde já, a devolvê-lo ao término da vigência do contrato.
- 2.25. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.



2.26. Providenciar a identificação de todos os equipamentos de propriedade da CONTRATADA, constando de: nome da empresa em lugar visível e em letra legível, de modo que não sejam confundidos com similares pertencentes a CONTRATANTE.

2.27. Responsabilizar-se pela manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos da CONTRATANTE e da CONTRATADA, considerados necessários para a execução deste contrato.

2.28. Executar a manutenção corretiva, nos equipamentos e instalações danificados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de que sejam garantidos o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

2.29. Efetuar imediatamente a reposição de equipamentos pertencentes a CONTRATANTE que venham a ser inutilizados pela CONTRATADA. As especificações técnicas e os modelos dos equipamentos, a serem substituídos, deverão ter prévia aceitação da CONTRATANTE. Os equipamentos repostos, por inutilização ou extravio, em substituição aos equipamentos pertencentes a CONTRATANTE, serão considerados patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada destes ao término do contrato.

2.30. Apresentar um relatório mensal das ações de manutenção corretiva realizadas nos equipamentos e instalações do CND.

2.31. A CONTRATADA sob acompanhamento e supervisão da CONTRATANTE, deverá responsabilizar-se pela realização mensal da limpeza e esgotamento das caixas de gordura da cozinha, assim como da tarefa de desobstruir a rede de esgoto do CND, além de limpeza semestral completa do sistema de exaustão, utilizada pela CONTRATADA, como indicado no Quadro Descritivo VI, Capítulo II, item 5.

2.32. A CONTRATADA deverá responder pelos danos e avarias causados por seus empregados ao patrimônio da CONTRATANTE.

2.33. Garantir a observância das disposições contidas no Decreto nº. 48.138 de 07 de outubro de 2003, em especial no tocante a obrigatoriedade da redução e uso racional de água potável. Esta conduta deverá apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo deste recurso.

2.34. As Embalagens descartáveis serão fornecidas pela CONTRATADA, com exceção daquelas destinadas a nutrição enteral.

2.35. Para o preparo das refeições e toda a prestação dos serviços propostos, o CONTRATANTE colocara a disposição da CONTRATADA, as áreas físicas dotada de condições satisfatórias a execução do presente contrato.

2.36. Manter toda a área do Centro de Nutrição e Dietética, em especial a área de produção das refeições (área de cozinha), cedida pela CONTRATANTE, dentro dos padrões de higiene determinados pelas autoridades sanitárias. Devendo a CONTRATADA responsabilizar-se por toda e qualquer multa oriunda do descumprimento desta obrigação.

2.37. Zelar pela conservação e higiene de todos os bens de propriedade da CONTRATANTE, dos quais se utiliza para dar cumprimento a este contrato. Devendo responsabilizar-se por todo e



qualquer dano causado por má utilização, comprovada, destes bens, excepcionando-se àqueles decorrentes de casos fortuitos, desgaste normal e desníveis de corrente elétrica

2.38. Responder por danos ou acidentes, de qualquer natureza, causados por seus empregados, quando no exercício das funções inerentes a este contrato.

2.39. Os horários de distribuição das refeições deverão seguir as tabelas do Quadro Descritivo V e terão uma tolerância máxima, de 15 (quinze) minutos de atraso, cujo motivo deverá ser justificado por escrito.

2.40. A quantidade diária de dietas especiais deverá ser informada a CONTRATADA, pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 03 (três) horas.

2.41. Os empregados da CONTRATADA, inclusive aqueles que prestam serviços nas dependências do CONTRATANTE ou aqueles que estão envolvidos direta ou indiretamente na execução do presente contrato, não manterão vínculo empregatício com o CONTRATANTE. A CONTRATADA será responsável pelo cumprimento estrito da legislação, no que diz respeito às obrigações trabalhistas, encargos sociais e demais onus decorrentes do presente contrato, incluindo-se aqueles oriundos de eventuais multas impostas pelas autoridades trabalhistas, sanitárias e similares.

2.42. Os empregados da CONTRATADA portarão indumentária adequada a Unidade Hospitalar e crachás identificadores e não poderão ter acesso a outras dependências do CONTRATANTE, salvo expressa autorização.

2.43. Designar o trabalho a ser realizado por escrito, no ato do recebimento da autorização do serviço preposto para que sejam tomadas as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

2.44. Manter o profissional de nutrição como o responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, por outro do mesmo nível, em eventuais impedimentos.

2.45. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente, conforme Quadro Descritivo IV contido no anexo 02 deste edital, para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste contrato.

2.46. Assegurar, juntamente com o CONTRATANTE, a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais nutricionistas, estabelecidos em legislação do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial no Ato Normativo CRN Nº. 03/2001.

2.47. Comprovar, quando solicitado, a regularidade do registro junto ao Conselho Regional de Nutrição, de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços.

2.48. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos empregados da CONTRATADA.

2.49. Avaliar o desempenho dos empregados, tomando as providências devidas quando necessário.

2.50. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade, e outras), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo completo o quadro de funcionários necessários à execução do presente contrato.



- 2.51. Padronizar as funções e rotinas de todos os funcionários.
- 2.52. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários através de documento contendo o nome e a função do favorecido além da especificação do equipamento recebido.
- 2.53. Fornecer a CONTRATANTE, quando solicitado, cópias dos exames admissionais, periódicos e demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações.
- 2.54. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, bem como por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinados pelo médico do trabalho, conforme NR7 que compõe Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e suas alterações.
- 2.55. Afastar imediatamente das dependências da CONTRATANTE qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença seja considerada inadequada a CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.
- 2.56. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades. Realizar às suas expensas exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente.
- 2.57. Apresentar no prazo de 60(sessenta) dias.
- * Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO),
 - * Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA),
 - * Cópia dos periódicos dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO).
- 2.58. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, conforme Quadro Descritivo VI.
- 2.59. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e utensílios adequados à natureza das tarefas a serem desenvolvidas.
- 2.60. Promover treinamentos semestrais específicos, teóricos e práticos, destinados a toda a equipe de trabalho da CONTRATANTE e da CONTRATADA, pessoal operacional, administrativo e técnico. O referido treinamento deverá abordar aspectos de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos; técnicas culinárias, relações humanas, prevenção de acidentes no trabalho, combate a incêndios e biossegurança. Para cada encontro do treinamento deverá ser apresentada uma lista de presença assinada pelos funcionários. O período de realização do treinamento deverá ser submetido antecipadamente a CONTRATANTE.
- 2.61. Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho, com a clientela atendida e com os funcionários do CND da CONTRATANTE.
- 2.62. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas adotadas.



2.63. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do trabalho, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus para a CONTRATANTE.

2.64. Cumprir as posturas municipais e as disposições legais estaduais, e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque

2.65. Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de higiene e limpeza, conservação, pessoal, taxas, impostos e demais encargos. Deverá também fornecer a água para o preparo das refeições, em caso de falta na rede pública.

2.66. Executar o controle dos gêneros alimentícios quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes, conforme Quadro Descritivo -VI, Capítulo III contido no anexo 02 desse edital.

2.67. Apresentar, mensalmente ou quando solicitado, cadastro de seus fornecedores, marcas e/ou amostras dos produtos utilizados para análise técnica e sensorial pelo CND da CONTRATANTE.

2.68. Manter seus estoques de matéria-prima em níveis seguros, compatíveis com a periodicidade das entregas e com as quantidades “per capita” estabelecidas no Quadro Descritivo VII contido no anexo 02. Responsabilizar-se pelo controle de qualidade, observando prazos de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

*Preparo e Distribuição

2.69. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas e os padrões de higiene e segurança conforme recomendação da Portaria CVS 06/99, descritas no Quadro Descritivo VI.

2.70. Manter os alimentos em preparação ou prontos em utensílios e equipamentos cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes, conforme orientação contida no Quadro Descritivo VI, Capítulo III.

2.71. Manter os alimentos que estejam em processos de preparação, sob temperatura de manutenção das condições de segurança para consumo, citados no Quadro Descritivo VI, Capítulo III.

2.72. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente dos vegetais crus, por meio de processo de desinfecção em solução clorada e conserva-los sob refrigeração até o momento da distribuição, respeitando os critérios descritos no Quadro Descritivo VI, Capítulo III. Manter os alimentos para consumo imediato, após preparo, em temperaturas superiores a 65°C para as preparações quentes e 10°C ou menos para saladas e sobremesas, até o consumo total, conforme recomendações descritas no Quadro Descritivo VI, Capítulo III.



- 2.73. Observar os horários estabelecidos pela CONTRATANTE para fornecimento de refeições, formulações e complementos alimentares aos pacientes.
- 2.74. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e procedimentos durante os finais de semana e feriados.
- 2.75. Utilizar água potável e filtrada para a diluição dos sucos.
- 2.76. Submeter a CONTRATANTE, para degustação, com a devida antecedência, porções de todas as refeições elaboradas, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição de preparações ou alimentos não aprovados pelo CND.
- 2.77. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos e/ou refeições fornecidas, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Suspender o consumo destes produtos e substituí-los por outros, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento destes para análise microbiológica.
- 2.78. Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.
- 2.79. Observar e apresentar diariamente a aceitação das preparações servidas. Em caso de rejeição, por parte dos comensais, excluí-las de cardápios futuros.
- 2.80. Desprezar, após cada refeição, as sobras dos alimentos servidos. As reservas de alimentos não distribuídos ou que não ficaram em balcão térmico, devem ser acondicionados, no tempo máximo, de 60 minutos, conforme consta no Quadro Descritivo VI, Capítulo III.
- 2.81. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas, através de pesagem, sempre que solicitado.
- 2.82. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados segundo a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto este(a) aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pela CONTRATANTE, obedecendo às disposições legais da CVS 06/99, contidas no Quadro Descritivo VI, Capítulo III.
- 2.83. Supervisionar o preparo dos alimentos, com técnicos especializados, visando principalmente uma adequada higienização e manipulação.
- 2.84. Supervisionar e orientar a distribuição das refeições para a clientela sadia e enferma.
- 2.85. Identificar as refeições com etiquetas.
- 2.86. Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes da Portaria CVS Nº 06/99.
- 2.87. Manter o registro das medições de temperaturas, realizadas em toda a produção de alimentos, em planilhas próprias e de fácil acesso a CONTRATANTE.
- 2.88. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou de preparações servidas aos funcionários, pacientes e acompanhantes para análise



microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se, a CONTRATADA, pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

2.89. Controlar a saída de alimentos, bebidas, utensílios e bens patrimoniais do CND, no refeitório dos funcionários e acompanhantes.

2.90. Controlar as quantidades de pratos, recipientes e talheres, utilizados na distribuição das refeições, em impressos próprios, com acesso da CONTRATANTE.
Higienização.

2.91. Atender o que dispõe a Portaria CVS 06/99 de 10 de março de 1999, referente ao “Regulamento Técnico Sobre Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos”.

2.92. Manter a absoluta higiene no recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, obedecendo aos procedimentos descritos no Quadro Descritivo VI contido no anexo 02 deste edital;

2.93. Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes, descritas no Quadro Descritivo VI.

2.94. Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados com produtos registrados no Ministério da Saúde, indicados no Quadro Descritivo VI, Capítulo II.

2.95. Proceder à periódica higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas e dependências vinculadas ao CND, observando as normas sanitárias vigentes, contidas no Quadro Descritivo VI, Capítulo II, item 5 contido no anexo 02 deste edital .

2.96. Manter o piso do CND permanentemente limpo e sem acúmulo de água.

2.97. Proceder a higienização das mesas, cadeiras e balcões dos refeitórios, antes, durante e após o processo de distribuição dos alimentos, como também recolher os restos de alimentos e descartáveis acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE.

2.98. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do CND, com a periodicidade indicada na tabela do Quadro Descritivo VI Capítulo II, item 5 contido no anexo 02 desse edital.

2.99. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a limpeza das diversas áreas e superfícies. Estes produtos não devem causar danos às dependências nem aos equipamentos e tão pouco deixar resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE.

2.100. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessários, os resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela CONTRATANTE, observando-se a legislação ambiental.



*Situações de Emergência

2.101. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos para contingência em situações de emergência, tais como: falta d'água, de energia elétrica, de gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato.

Suplementares

2.102. Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminem em sua habilitação e qualificação na fase de licitação.

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

2.104. Fornecer, sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão-de-obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos e análises do CONTRATANTE.

2.105. Permitir o acesso de visitantes às áreas de manipulação de alimentos, somente após autorização do CND do CONTRATANTE, e em caso de acesso concedido, somente deverá ocorrer com paramentação adequada.

2.106. Assumir responsabilidade pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços. A CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

2.107. Abastecer de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico as dependências do CND, onde se desenvolvam as atividades da CONTRATADA, inclusive nos refeitórios.

2.108. Fornecer fichas técnicas e de emergência dos produtos químicos de higiene e limpeza, sempre que solicitado pelo CND.

2.109. Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento de gêneros, pré-preparo, preparo e cocção das refeições.

2.110. Responsabilizar-se, expressamente, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.

2.111. Realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferença, prevalecerá o número da CONTRATANTE.



QUADRO DESCRITIVO I

PADRÃO DAS REFEIÇÕES – CARDÁPIOS

COMPOSIÇÃO BÁSICA E ESPECIFICAÇÕES

FUNCIONÁRIOS:

Os cardápios destinados aos funcionários deverão se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade. Serão distribuídos em 04 (quatro) refeições diárias, desjejum, almoço, lanches e ceia, em horários regulares, conforme QUADRO DESCRITIVO V.

As refeições deverão ser servidas em balcão térmico, com bandeja lisa e prato. Serão compostas de duas opções de prato proteico, variáveis a cada dia, de acordo com o demonstrado no QUADRO DESCRITIVO II, acompanhados de arroz e feijão, o qual não será servido na ceia. Também serão oferecidos macarrão e ou farofa ou outro acompanhamento, dois tipos de saladas, com variações, diárias, sobremesa, composta de doce ou fruta, servido alternadamente, e sucos de frutas.

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Desjejum	leite integral ou desnatado	150 ml	1. Os líquidos deverão ser servidos em copos descartáveis resistente ao calor de acordo com as normas da ANVISA. 2. O pão deverá ser embalado em saco plástico individual.
	café com açúcar	100 ml	
	pão carioca ou hot-dog	1 unid. ou 1 porção de 50g	
	margarina com sal	10 g	
	ovo ou queijo (coalho, prato ou mussarela)	1 unid. ou 20g em fatias	
	fruta: banana, laranja, mamão, melão, etc.	1 unidade ou 1 fatia de 100g.	
Lanche manhã	Caldo, mingau e/ou vitamina Lanche especial: acrescido de suco sanduiche, bolo ou biscoito	300 ml	servir em descartável adequado a preparação (segundo ANVISA)
Lanche manhã	café nos setores	aproximadamente 100 litros	transportado em garrafa térmica, de cada setor
Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
	prato proteico	2 opções, a escolha do funcionário	Optar por uma carne vermelha e ou carne branca.

Almoço	salada crua	conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VI	
	salada cozida	conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VI	
	macarrão (ou outra massa), farofa, purês, suflês, batatas, etc.	conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VI	
	arroz branco, arroz temperado, ou baião de dois	conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VI	Usar arroz branco tipo 1
	feijão carioca, feijão de corda, feijão preto	conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VI	
	Sobremesas frutas: banana, laranja, abacaxi, mamão, melão, melancia, etc. doce: doce de goiaba ou banana tablete (mariola), doce de caju cristalizado cocada, doce de banana caseiro doce de leite caseiro gelatina rapadura, etc.	conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VI	Os doces caseiros e gelatinas, etc. deverão ser servidos em copos descartável para sorvete, com tampa.
Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Continuação almoço	Sucos polpas de frutas, diversos sabores	150 ml	1. Os sucos deverão se servidos em copos descartáveis.

Lanche tarde	Café, leite e pão.	Café 100 ml Leite 100ml Pão 1 und 100g	servir em descartável adequado a preparação Lanche especial: acrescido de suco, sanduiches, bolo, biscoito achocolatado
Lanche tarde	Café nos setores	Aproximadamente 50 litros	transportado em garrafa térmica, de cada setor
Ceia	Igual ao cardapio do almoço, excluindo o feijão		
Ceia	Café nos setores	Aproximadamente 80 litros	transportado em garrafa térmica, de cada setor

Observação:

1. É vedado o uso de batata em flocos (industrializada)
2. As dietas especiais para servidores deverão ser atendidas sem custo adicionais.
3. Quando houver baião de dois, deverá ser servido arroz branco e feijão como opção em quantidade correspondente a 25% do volume total de refeições, e, conseqüentemente, o baião de dois 75% desse volume.

PACIENTES:

Os cardápios devem suprir os nutrientes na proporção adequada e respeitar as terapias nutricionais aplicadas aos casos específicos, para garantir a recuperação do paciente. A textura dos alimentos deve estar de acordo com o momento biológico do paciente e estimular a mastigação. Os diferentes grupos de alimentos deverão estar presentes em preparações de consistências variadas, de modo a evitar a monotonia de textura, cor e sabor.

As refeições serão compostas de 01 opção de prato proteico, acompanhada de arroz, feijão, macarrão, salada e sobremesa, composta de doces ou fruta servido alternadamente.

As características sensoriais das preparações culinárias deverão ser agradáveis, variadas e harmoniosas. Considerar os hábitos alimentares, regionais e culturais, dos pacientes e fornecer nutrientes em quantidade e qualidade recomendadas.

Observar também as necessidades fisiológicas e dietoterapêuticas, com segurança sanitária garantida pela adoção das rotinas de higiene

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Desjejum	leite integral ou desnatado ou achocolatado	200 ml	1. Os líquidos quentes deverão se servidos em copos descartáveis, com tampa apropriados para altar temperaturas e de acordo com as recomendações da ANVISA.
	café com açúcar ou adoçante	50 ml	
	pão carioca ou hot-dog (poderá ser substituído por cream-cracker ou biscoito maisena)	1 unid.pão ou 5 unid. biscoito	

	queijo coalho, prato ou mussarela	1 unid.ou 20g em fatias	2. O pão deverá ser embalado em saco plástico individual. No caso dos biscoitos, deverão ser embalados em filme plástico de PVC.
	margarina com sal	10 g	
	fruta: banana, laranja, mamão, melão, etc.	1 unidade ou 1 fatia de 100g.	
Lanche Manhã	vitamina de fruta ,mingau bebida láctea ou achocolatado (lanche especial de acordo com a solicitação do nutricionista)	300ml	1. Os líquidos quentes deverão se servidos em copos descartáveis, com tampa apropriados para altar temperaturas
Almoço	permite-se usar as mais diversas preparações, porém deverão ser oferecido, diariamente, macarrão, quanto a sobremesa, deverá ser oferecido os mesmos doces dos cardápios dos funcionários.	conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VI	1. Servir a refeição em marmitas descartáveis com 3 divisorias e acompanhado de talher descartável, palito de dente e guardanapos, embalado em saco plástico. 2. Os doces deverão ser servidos em copo descartável para sorvete, com tampa.
Lanche tarde	Suco de frutas servido com biscoito doce ou salgado .	300ml + 05 unid de biscoitos	1. suco deverá ser servidos em copos descartáveis, com tampa. 2. O biscoito deverá ser embalado em saco plástico individual. No caso dos biscoitos, deverão ser embalados em filme plástico de PVC.
Jantar	seguir o mesmo padrão do almoço com preparações	conforme pcg informado no	1. Servir a refeição em marmitas

	diferentes.	QUADRO DESCRITIVO VI	descartáveis com 3 divisorias e acompanhado de talher descartável, palito de dente e guardanapos, embalado em saco plástico. 2. Os doces deverão ser servidos em copo descartável para sorvete, com tampa.
Ceia	leite integral ou desnatado ou chá (sabores variados), sucos servido com biscoito doce ou salgado, mingau ou vitamina.	Copo 300 ml	1. Os líquidos deverão ser servidos em copos descartáveis, com tampa . 2. Os biscoitos, deverão ser embalados em filme plástico de PVC.

ACOMPANHANTES:

As refeições diárias dos acompanhantes serão fornecidas em padrões semelhantes aos estabelecidos para os funcionários do hospital, oferecendo-se desjejum, almoço e jantar. Deverão ser servidas em balcão térmico, com bandeja lisa e prato.

O almoço deverá ser composto de um prato proteico, variável a cada dia, acompanhado de arroz e feijão. Também serão servidos macarrão, farofa ou outro acompanhamento, salada (crua, mista ou cozida) e sobremesa, que deverá ser doce ou fruta. O jantar constará de sopa, cuja oferta calórica seja em torno de 400 quilocalorias. A sopa será elaborada a partir de uma base de carne de qualquer espécie animal, com legumes e cereais, a mesma será enriquecida com leguminosas, ovos ou leite, no caso de sopas cremosas. Deverá ser servido com a sopa, 50g de pão e sobremesa.

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Desjejum	leite integral	200 ml	1. Café adoçado. 2. Os líquidos deverão se servidos em copos descartáveis, com tampa de acordo com as normas da ANVISA 3. O pão deverá ser embalado em saco plástico individual. 4. Deverá acompanhar guardanapo.
	café	100 ml	
	pão carioca ou hot-dog	1 unid.	
	margarina com sal	10g	
Almoço	Igual ao dos funcionários,	conforme pcg	

EDITAL Nº. 672
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 100/2013
PROCESSO ADM. Nº0504143028926/2013

FL. | 38

	com uma única opção de carne e salada, com sobremesa.	informado no QUADRO DESCRITIVO VI	
Jantar	servir sopa ,canja ou risoto. acompanhada de um pão carioca ou hot dog, sobremesa e café (50ml)	Conforme programação informada no QUADRO DESCRITIVO VI	



QUADRO DESCRITIVO II

**FREQUÊNCIA E ESPECIFICAÇÕES DE PRATOS PROTÉICOS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Tipo de Carne	Corte	Especificações	Preparações	Frequência de Uso
Bovina	carne de sol 1a	carne do quarto traseiro, sem pele e sem gordura aparente	ao forno cubo guisado assada na panela	2 vezes ao mês
	chá de dentro (coxa mole)	carne do quarto traseiro, sem pele e sem gordura aparente	assado bife ao forno etc.	4 vez ao mês
	chá de fora (coxaão duro)	quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	assado cubos ao molho guisado bife ao molho etc.	2 vez ao mês
	lagarto (lombo paulista)	carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	assado ao forno	1 vez ao mês
	patinho	carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	assado isca refogada bife	2 vez ao mês
	musculo	carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	moida	1 vez ao mês
Ave	coxa e sobrecoxa de frango com osso	sem pele marca com boa aceitacao no mercado	ao molho ao forno empanada guisada	6 vezes ao mês
	coxa e sobrecoxa de frango sem osso	sem pele marca com boa aceitacao no mercado	grelhada ao forno empanada	2 vez ao mês
	peito de frango com osso	sem pele marca com boa aceitacao no mercado	grelhado ao forno empanado risoto	2 vezes ao mês

Tipo de Carne	Corte	Especificações	Preparações	Frequência de Uso
Ave	filé de peito de frango	sem pele marca com boa aceitação no mercado	grelhado ao forno empanado	4 vez ao mês
Peixe	peixe 1a (file)	pargo, ariaco, ou outro espécie autorizado pelo CND	grelhado ao molho ao forno empanado	2 vez ao mês
	peixe 1a (posta)	pargo, garoupa, cioba, arabaiana, cavala, ou outro espécie autorizado pelo CND	ao molho frito ao forno cozido (peixada)	2 vezes ao mês
Viscera	fígado bovino	fresco ou nacional, não usar o fígado importado	bife na chapa cubos ao molho íscas refogadas ou íscas ao molho	1 vez ao mês
Suína	carre pernil	selecionados com o mínimo de gordura aparente.	grelhados ao forno ao molho	2 vezes ao mês
Embutido Salgado defumado e Outros	linguía calabresa paio costela suína charque traseiro pe suíno bacon manta	selecionados com o mínimo de gordura aparente.	feijoada completa (para funcionários e acompanhantes)	2 vez ao mês

**FREQUÊNCIA E ESPECIFICAÇÕES DE PRATOS PROTÉICOS
PACIENTES**

Tipo de Carne	Corte	Especificações	Preparações	Frequência de Uso
	chá de dentro (coxa mole)	carne do quarto traseiro, sem pele e sem gordura aparente	assado bife ao forno etc.	8 vez ao mês
	cha de fora (coxaõ duro)	quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	assado cubos ao molho guisado	4 vez ao mês

			bife ao molho etc.	
	patinho	carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	assado íscas refogada bife	8 vez ao mês
Ave	coxa e sobrecoxa de frango com osso	sem pele marca com boa aceitação no mercado	ao molho ao forno empanada guisada	8 vezes ao mês
	coxa e sobrecoxa de frango sem osso	sem pele marca com boa aceitação no mercado	grelhada ao forno empanada	2 vez ao mês
	fié de peito de frango	sem pele marca com boa aceitação no mercado	grelhado ao forno empanado	8 vez ao mês
Peixe	peixe 1a (filé)	pargo, ariaco, serra, ou outro espécie autorizado pelo CND	grelhado ao molho ao forno empanado	8 vez ao mês

OBSERVAÇÃO: Suplementos nutricionais serão fornecidos pela contratante.

EXEMPLOS DE CARDÁPIOS

1. PRATOS PROTEICOS:

-] Bife à rolé
-] Bife acebolado
-] Bife ao molho ferrugem
-] Bife frito com cenoura
-] Bife ao molho roti
-] Desfiado de carne à chinesa
-] Carne de sol acebolada em iscas
-] Strogonoff de carne
-] Strogonoff de frango
-] Almôndegas de carne



] Coxa de frango no forno ao molho provençal

] Peito de frango xadrez

] Panqueca de frango

] Panqueca de carne

] Peito de frango grelhado

] Peito de frango à milanesa

] Peito de frango à dorê

] Fricassé de frango

] Peixe frito ao molho de coco

] Filé de peixe a dorê

] Pernil grelhado

2. GUARNIÇÕES:

] Macarrão à alho e óleo

] Farofa acebolada

] Farofa de cuscuz

] Macaxeira amanteigada

] Purê de batata

] Batata soute

] Batata doce corada ao forn

3. ACOMPANHAMENTOS

] Arroz refogado

] Baião de dois (com queijo)

] Feijão c/ Charque

4. SALADAS

] Repolho com cenoura, abacaxi e maionese



-] Alface, pepino, tomate, cebola à vinagrete
-] Repolho, beterraba, abacaxi com maionese
-] Salada mista à vinagrete
-] Salpicão de frango com batata
-] Repolho refogado com molho de soja
-] Chuchu e repolho ao leite de coco
-] Salada russa (batata inglesa, chuchu, beterraba c/ maionese)
-] Repolho roxo, cenoura e alface à vinagrete
-] Batata, chuchu e vagem ao molho branco
-] Cenoura, repolho e pimentão refogados ao molho de soja
-] Salada verde (alface, pepino e pimentão à vinagrete)
-] Salada natural à vinagrete (repolho, cenoura, alface, pepino, pimentão em tirinhas)
-] Salada mista à vinagrete (cenoura, chuchu e batata)



QUADRO DESCRITIVO III

DIETAS PADRONIZADAS

DIETAS DE ROTINA

Dieta Líquida Restrita

Indicação: para pacientes com dificuldade de deglutição e mastigação, em casos de infecções do trato digestivo, em determinados preparos de exames e alguns pre e pós-operatórios.

Características:

- dieta com baixo teor calórico
- hiperglicídica, normopróteica e hipolipídica
- consistência líquida
- fracionamento: 06 a 8 refeições diárias

Alimentos indicados: água de coco, chás adoçados, caldos de legumes suco de fruta diluído.

Obs: As preparações devem ser adoçadas com açúcares não fermentativos.

Dieta Líquida Completa

Variação: líquida completa

Indicação: para pacientes com dificuldade de deglutição e mastigação, em casos de infecções do trato gastrointestinal, em determinados preparos de exames, em alguns pre e pós-operatórios. É indicada também na transição para a dieta branda e dieta geral.

Características:

- sem restrições calóricas ou de macro e micro nutrientes, contudo a dieta não oferece calórias e nutrientes suficientes. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais que será fornecida pela contratante, a fim de que possa alcançar o mínimo das necessidades diárias do paciente, contudo essa inclusão restringe-se a indicação do nutricionista de clínica.
- consistência: dieta semi-líquida, com pouco resíduo, alimentos líquidos, liquidificados ou levemente espessados
- fracionamento: 06 refeições diárias

Preparações indicadas:

leite, iogurte, mingaus ralos, coquetel de frutas (com leite), sucos de frutas naturais, sucos de vegetais não industrializados, misturas nutritivas (suplementos proteicos), caldo de carne, frango ou peixe, de legumes e de cereais, sopas liquidificadas finas ou cremosas a base de caldos purínicos, contendo leguminosas e duas espécies de hortaliças (do grupo A, B ou C), açúcar refinado, utilizado com moderação em sucos, leites e mingaus.

Dieta Pastosa

Variação: pastosa sem sal e pastosa com pouco sal

Indicação: nos casos de dificuldade de mastigação e deglutição, em pré e pós-operatórios, casos neurológicos e na transição para dietas de maior consistência, como branda e geral.

Características:

- ligeiramente insuficiente em calórias e nutrientes, podendo ser suplementada até atingir a condição de normocalórica, normoglicídica, normoproteica e normolipídica, conforme orientação do nutricionista clínico.
- consistência: alimentos crus e cozidos abrandados ao máximo por subdivisão, moidos ou desfiados até atingir a consistência de pasta.



– fracionamento: 06 refeições diárias Restrições: concentrações de sacarose, alimentos gás formadores, condimentos irritantes e/ou estimulantes das mucosas gástrica e intestinal.

Dieta Branda

Variação: branda sem sal e branda com pouco sal

Indicação: dieta indicada para pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em que haja necessidade de abrandar os alimentos através dos processos mecânicos de subdivisão e cocção para que haja melhor absorção dos nutrientes. Recomendada também em alguns casos de pre e posoperatorios e como transicao para dieta geral.

Características:

- dieta normocalórica, normoglicídica, normolípida e normopróteica, contudo a composição da dieta deve atender as necessidades do paciente, segundo indicação do nutricionista clínico.
- consistência: dieta moderada em resíduo, fibras animal e vegetal abrandadas por cocção e subdivisão, considerada dieta de transição para a dieta geral.
- fracionamento: 06 refeições diárias
- composição das refeições: a mesma da dieta geral, com as seguintes ressalvas:
 - evitar frutas ácidas e de consistência dura, estas últimas poderão ser servidas após cocção.
 - restringir hortaliças cruas, exceto aquelas de folhas tenras, como a alface. Evitar também, embutidos, doces concentrados, alimentos gás formadores, condimentos e especiarias irritantes e/ou estimulantes da mucosa gástrica e intestinal.
 - evitar bebidas gasosas.

Dieta Geral

Variação: geral sem sal e geral com pouco sal

Indicação: dieta indicada para pacientes em condições normais de alimentação e sem restrição de qualquer nutriente.

Características:

- dieta normocalórica, normoglicídica, normolípida e normopróteica, contudo a composição da dieta deve atender as necessidades do paciente, segundo indicação do nutricionista clínico.
- consistência: dieta de consistência normal
- fracionamento: 06 refeições diárias
- composição das refeições: pode ser usado qualquer tipo de alimento nas mais diversas preparações porém, além das preparações que figuram no cardápio, deverão ser disponibilizados, diariamente, macarrão, batata frita, baião de dois, cuscuz, purê e frango ao molho.

DIETAS TERAPÊUTICAS

Dieta para Diabético

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parametros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, os índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, o aumento das necessidades metabólicas ou a recuperação de doenças catabólicas.

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e forma de preparo.

Recomendações:

- O açúcar das preparações deverá ser substituído por adoçante, artificial ou natural, previamente aprovado pelo nutricionista do CONTRATANTE.



—As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria no 29 de 13 de janeiro de 1998, da ANVISA, que trata do regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais “diet”.

—No almoço ou jantar deve ser acrescentada uma preparação a base de legumes, cozidos no vapor ou vegetal folhoso, de forma a garantir o aporte mínimo de 20g fibras por dia.

—As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídio sempre que houver restrições ao total calórico.

—Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos, indicados pelo nutricionista de clínica.

—Nas preparações do almoço e do jantar utilizar óleo rico em gordura mono-insaturado.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle de sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão arterial. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com redução de sal de cozinha. Deve garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida.

Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos de suplementos proteico calóricos, para completar o aporte nutricional necessário.

Dieta Hipocalórica

Destina-se a indivíduos com problemas de obesidade. A dieta hipocalórica terá o seu VCT (Valor Calórico Total) determinado por meio de cálculo efetuado pelo nutricionista de clínica do CONTRATANTE, a partir de avaliação nutricional.

Dieta Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou tenham necessidade elevada de fibra. Na elaboração dessa dieta deverão ser acrescentados no: desjejum, merenda ou ceia – fibras fornecidas pela contratante; no almoço e no jantar – uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra; sobremesa – a base de fruta crua rica em fibra. Tais recomendações devem, invariavelmente, observar as particularidades do indivíduo e o momento biológico para a aceitação de fibras insolúveis e/ou solúveis. No caso de aceitação da dieta rica em fibra, recomenda-se 20g a 35g de fibra dietética por dia.

Outras Dietas Especiais

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo UNINUDI do CONTRATANTE.



QUADRO DESCRITIVO IV

QUADRO DE FUNCIONÁRIOS POR TURNO DE TRABALHO

Função	Quantidade				Total por Função
	Diurno Plantão de 12 horas (7:00 as 19:00 h)		Noturno Plantão de 12 horas (19:00 as 07:00 h)		
	Turma A	Turma B	Turma A	Turma B	
Nutricionista (diarista, fim de semana e feriado)	2		-	-	2
Estoquista	1	1	-	-	2
Auxiliar de Estoquista	1	1	-	-	2
Cozinheiro	2	2	1	1	6
Auxiliar de Cozinha	5	5	1	1	12
Copeiro (produção)	3	3	2	2	10
Auxiliar de Serviços Gerais	4	4	2	2	12
TOTAL GERAL					46



QUADRO DESCRITIVO V

HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

PACIENTES

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	06:00 h
Lanche manhã	09:00 h
Almoço	12:00 h
Lanche tarde	15:00 h
Jantar	18:00 h
Ceia	21:00 h

FUNCIONÁRIOS

Tipo de Refeição	Tipo de Refeição Horários de Distribuição
Desjejum	06:30 as 07:00 h
Lanche manhã	09:00 h as 10:00h
Almoço	11:30 as 13:00 h
Lanche tarde	15:00 h as 16:00h
Ceia	21:30 as 22:30 h

ACOMPANHANTES

Tipo de Refeição	Horários de entrega
Desjejum	06:00 h 6:30 h
Almoço	13:00 h 13:30 h
Jantar (sopa)	18:00 h 18:30 h



QUADRO DESCRITIVO VI

EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DA CONTRATADA

PROCEDIMENTOS A SEREM ADOTADOS PELA CONTRATADA

I. QUANTO A HIGIENE DOS MANIPULADORES

Todos os funcionários envolvidos com o CND devem ser conscientizadas a praticar medidas de higiene, a fim de proteger os alimentos de contaminações.

1. Higiene Pessoal

1.1. Higiene Corporal

Os funcionários da CONTRATADA deverão praticar os seguintes hábitos de estética e asseio:

- *Tomar banho diariamente, antes de iniciar o trabalho;
- *Fazer a barba diariamente;
- *Não usar bigodes e costeletas;
- *Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte, bem como sem base incolor;
- *Escovar os dentes após as refeições, bem como ao levantar-se e antes de dormir;
- *Não utilizar perfumes,
- *Usar desodorante inodoro,
- *Não aplicar maquiagem em excesso,
- *Manter a higiene adequada das mãos,
- *Conservar os uniformes limpos,
- *Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento.

1.2. Higiene das Mãos

A CONTRATADA deverá estimular os funcionários do CND a higienizar as mãos com técnicas adequadas e frequência abaixo descrita:

- *Quando chegar ao trabalho,
- *Apos utilizar os sanitários,
- *Depois de tossir, espirrar ou assuar o nariz,
- *Depois de usar esfregões, panos e materiais de limpeza,
- *Depois de fumar,
- *Depois de recolher lixo e outros residuos,
- *Depois de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos nao higienizados ou crus,
- *Depois de pegar em dinheiro ou tocar nos sapatos,
- *Depois de qualquer interrupcao do serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos,
- *Antes de manipular alimentos,
- *Antes de iniciar um novo serviço,
- *Antes de tocar em utensilios higienizados,
- *Antes de tocar em alimentos já preparados,
- *Antes e após o uso de luvas,
- *Toda vez que mudar de atividade,
- *Toda vez que as maos estiverem sujas.

1.3. Utilização de Luvas



1.3.1. Luvas Descartáveis

O uso de luvas descartáveis pode ocorrer quando não for possível o emprego de utensílios para manipulação dos alimentos, mas sempre por período rápido. Devem-se usar luvas novas toda vez que retornar a uma atividade previamente interrompida e o seu uso não dispensa a lavagem frequente das mãos. Usa-lás nos seguintes casos:

- *Na manipulação de alimentos prontos para consumo, que já tenham sofrido tratamento térmico,
- *No preparo e manipulação de alimentos prontos para consumo, que não sejam submetidos a tratamento térmico,
- *Na manipulação de saladas cujas hortaliças já tenham sido higienizadas.

1.3.2. Luvas térmicas

As luvas térmicas devem ser usadas com item de segurança. Atentar para a adequada higienização das mesmas e para não tocarem nos alimentos.

1.3.3. Luvas de Borracha

Devem ser utilizadas visando a proteção do manipulador e adotadas nas seguintes tarefas:

- *Lavagem de panelas e utensílios,
- *Coleta e transporte de lixo e outros resíduos,
- *Higienização dos tambores e conteúdos de lixo,
- *Limpeza dos sanitários e áreas de lixo,
- *Manipulação dos produtos químicos.

2. Uniformes

2.1. Considerações Gerais

Os funcionários da CONTRATADA devem estar uniformizados, conforme os padrões da empresa; CONTRATANTE, respeitando as seguintes práticas:

- *Usar, preferencialmente, uniformes de cor clara;
- *Conservar o vestuário em bom estado, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos;
- *Manter os uniformes completos, limpos, passados e trocados diariamente,
- *Adotar o uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
- *Não utilizar panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme;
- *Garantir que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do CND;
- *Impedir que os funcionários uniformizados sentem-se ou deitem-se no chão, sacarias ou outros locais impróprios;
- *Impedir que os funcionários carreguem no vestuário: canetas, lápis, espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, alfinetes, presilhas, cigarros, isqueiros, relógios, aparelhos de telefones celulares, etc.,
- *Adotar o uso de calçados fechados apropriados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não permitindo o uso de calçados de tecidos ou lonas;
- *Adotar o uso de meias limpas e trocadas diariamente;
- *Impedir o uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, fitinhas, brincos e inclusive alianças, durante o trabalho,
- *Manter os cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, toucas e gorros,
- *Não permitir que qualquer peça do uniforme seja lavada dentro do CND.

2.2. Uso de Máscaras



A utilização de mascaras na manipulação de alimentos não é recomendada. Após 15 minutos de uso, a máscara torna-se úmida, permitindo a passagem de grande quantidade de microrganismos, além de provocar prurido e ocasionar maior contaminação das mãos, decorrente do ato de coçar o nariz. Contudo pode-se adotar o uso de mascaras na manipulação de produtos prontos para serem consumidos e durante a distribuição, estas devem ser trocadas, no máximo, a cada 30 minutos.

3. Hábitos Pessoais dos Manipuladores

Os hábitos dos manipuladores são de extrema importância no controle higiênico-sanitário dos processos produtivos. Desta forma, nas áreas de estoque, preparação e serviços, não deve ser permitido as seguintes condutas:

- *Falar, cantar ou assobiar sobre os alimentos,
- * Fumar,
- *Cuspir,
- *Pentear-se,
- *Cocar-se ou tocar-se no corpo,
- *Assuar o nariz,
- *Circular sem uniforme,
- *Espirrar ou tossir sobre os alimentos,
- *Colocar os dedos no nariz, boca ou ouvidos,
- *Passar as mãos nos cabelos,
- *Enxugar o suor com as mãos, panos de pratos, panos de copa, guardanapos,
- *Aventais ou qualquer outra peça da vestimenta,
- *Experimentar a comida nas mãos ou com os dedos,
- *Fazer uso de equipamentos e/ou utensílios sujos,
- *Provar alimentos com talheres e devolve-los a panela sem prévia higienização,
- *Sair do local de trabalho com o uniforme utilizado no setor,
- *Mascar goma, palito, fosforos ou similares e/ou chupar balas, comer, etc.,
- *Manipular dinheiro,
- *Tocar maçanetas com as mãos sujas,
- *Trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar qualquer um dos seguintes sintomas: lesões, ferimentos e/ou infecção na pele, diarreia, resfriado, gripe, tuberculose, faringite, amigdalite ou outras infecções pulmonares.

Notas:

1. Ao tossir ou espirrar, o funcionário deve afastar-se do produto, cobrir a boca e o nariz, se possível com papel toalha descartável, e depois lavar imediatamente as mãos com sabonete bactericida.
2. O suor deve ser enxugado com papel toalha descartável e a seguir deve-se, imediatamente, lavar as mãos com sabonete bactericida.
3. No caso de cortes ou ferimentos, o manipulador deve ser afastado do processamento até que o ferimento seja completamente coberto e protegido por uma bandagem a prova d'água e coberto com dedeira e luva descartável.

II. QUANTO A HIGIENE DO AMBIENTE

1. Higiene das Instalações

* higiene ambiental das instalações do CND deve obedecer as técnicas de limpeza, enxágue e desinfecção, sendo que, para sua manutenção, faz-se necessário seguir rigorosamente os critérios e a frequência da limpeza, contidos nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S), cujas Instruções de Trabalho devem estar distribuídas e afixadas em todas as áreas do CND.



*a higienização das instalações, obedecer ao sentido dos mais altos para os mais baixos e todos os funcionários devem ser treinados quanto as técnicas corretas de limpeza e desinfecção.

* Os produtos utilizados para limpeza e desinfecção devem ser registrados nos órgãos oficiais competentes e mantidos em suas embalagens originais, ou quando não, devem ser devidamente identificados.

*A higienização de ambientes em geral, deve obedecer aos seguintes passos:

- * Recolher os resíduos com auxílio de pás,
- * Lavar com água, sabão e/ou detergente, esfregando bem,
- * Enxaguar cuidadosamente, retirando os resíduos químicos e físicos,
- * Desinfetar,
- * Enxaguar (obrigatório na desinfecção química, exceto no uso de álcool); secar ou puxar a água com rodo.

Notas:

1. É proibido varrer a seco os pisos das areas de manipulação e processamento,
2. Na desinfecção química, deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos,
3. Na desinfecção pelo calor, imergir por 15 minutos em água fervente ou no mínimo a 80C, dispensando o enxague posterior,
4. Na máquina de lavar louça respeitar as temperaturas: lavagem = 55/65C e enxague = 80/90 C,
5. Na desinfecção química com álcool 70%, dispensar o enxague e deixar secar ao ar.

2. Destino do Lixo

*O lixo, no interior do CND, deve ficar em recipientes tampados, limpos e revestidos com sacos plásticos.

*A coleta posterior do lixo deve ser feita periodicamente, de acordo com a sua natureza e armazenado adequadamente em area externa, distinta a area de produção de alimentos.

*Não deve ocorrer cruzamento entre o lixo e a matéria-prima, contudo, na total impossibilidade de existirem áreas distintas para o trânsito dos mesmos, deve-se determinar horários diferenciados para cada um.

3. Higiene dos Equipamentos, Utensílios e Outros Materiais Afins

* Para garantir a adequada manutenção da higiene de equipamentos, utensílios e outros materiais afins, faz-se necessário seguir rigorosamente os critérios e a frequência da limpeza, contidos nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S); cujas Instruções de trabalho devem estar distribuídas e afixadas em todas as areas do CND.

* Recomenda-se que a eficácia dos procedimentos de higienização de equipamentos e utensílios seja controlada e validada, através de análises microbiológicas periódicas dos mesmos.

4. Higienização de Panos

*A partir da CVS-6, ficou proibido o uso de panos convencionais para secagem de equipamentos e utensílios. Desta forma deve-se usar para fins de tarefas "panos" descartáveis.

5. Periodicidade da Limpeza

Descrição	Frequência	Produto
Utensílios diversos (pratos, talheres, bandejas,	a cada uso	Detergente sanitizante, secante e alcool 70%.



baixelas,etc.)		
Equipamentos (moinho, cortador de frios, liquidificador, batedeira, amaciador de bifés, etc.)	a cada uso	Detergente neutro e álcool 70%.
Bancadas e mesas de apoio (tampos e superfícies)	diaria	Detergente neutro e álcool 70%.
Bancadas e mesas de apoio (partes inferiores)	semanal	Detergente neutro.
Fritadeira	a cada uso	Desincrustante e detergente neutro
Chapa quente	a cada uso	Desincrustante e detergente neutro.
Forno e fogao	diaria	Desincrustante e detergente neutro.
Refresqueira	diaria	Detergente neutro e álcool 70%.
Prateleiras de apoio da cozinha	semanal	Detergente neutro e álcool 70%
Armários da cozinha	semanal	Detergente neutro e álcool 70%.
Placas de corte de polipropileno	a cada uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo e álcool 70%.
Coifas e filtros	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e polidor de inox.
Ductos de exaustores	semestral	Desincrustante, detergente neutro e polidor de inox (externamente).
Paredes na altura das bancadas	diaria	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Paredes ate o teto	semanal	Detergente neutro.
Pisos, rodapes e ralos	diaria	Detergente clorado para piso
Ralos (retirar grelhas)	semanal	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Portas	semanal	Detergente neutro e limpador de vidros.
Janelas	semanal	Detergente neutro e limpador de vidros.
Telas	mensal	Desincrustante.
Maçanetas	diaria	Detergente neutro e álcool 70%.
Refrigeradores	semanal	Detergente neutro e álcool 70%
Freezers	semanal	Detergente neutro e álcool 70%

Camâras frigoríficas	semanal	Limpador clorado para piso, detergente neutro e sanitizante.
Balcão térmico (inclusive trocar água)	diária	Detergente neutro e álcool 70%.
Mesas e cadeiras do refeitório	diária	Detergente neutro e álcool 70%.
Borrifadores de desinfetante	a cada abastecimento	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Prateleiras do estoque	quinzenal	Detergente neutro.
Lavatorios (pias)	diária	Detergente neutro e alcool 70%.
Saboneteiras	a cada abastecimento	Detergente neutro
Estrados	quinzenal	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Balanças	antes e apos o uso	Detergente neutro e álcool 70%.
Carrinhos de transporte em geral	diária	Detergente neutro.
Monoblocos	diária	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Recipientes de lixo	diária	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Banheiros	diária	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Interruptores e tomadas	quinzenal	Limpador multiuso
Caixa de gordura	mensal	Desincrustante e cloro liquido a 200 ppm
Luminárias	mensal	Limpador multiúso.
Tubulacoes internas	semestral	Detergente neutro.
Tetos	segundo necessidade	Detergente neutro.

6. Recomendações Complementares

*Seguir um programa de Controle Integrados de Pragas, através de empresas autorizadas, que tenham seus produtos registrados no Ministério da Saúde, de modo a prevenir a presença de insetos e roedores,

*Impedir a presença de animais domesticos nas áreas do CND,

*No preparo de qualquer tipo de solução de limpeza, adicionar o produto ativo na água (não o inverso) e sempre respeitar as diluições,

*Não e permitida a mistura entre produtos de limpeza como detergentes e desinfetantes, a nao ser quando preparados industrialmente pelos próprios fabricantes,

*As esponjas de limpeza nao devem imergir no detergente e sim o detergente ser colocado na esponja,

*Os produtos de limpeza devem ser mantidos nas embalagens originais, as quais não devem ser reaproveitadas;

*Os utensílios de limpeza usados nos vestiarios e banheiros nao devem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, devem ser exclusivos e identificados,

7. Produtos Recomendados para Desinfecção Ambiental



Princípio Ativo	Concentração
Hipoclorito de sódio	100 a 250 ppm
Cloro orgânico	100 a 250 ppm
Quaternario de amonio	200 ppm
Iodoforos	25 ppm
Álcool	70%

Nota:

1. O Hipoclorito de Sódio e recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS), como sendo de melhor espectro bactericida e fungicida, menos toxico nas concentrações de uso e mais barato,
2. Na desinfecção ambiental, **em locais que não ocorram contato direto com o alimento**, quando se utilizar cloro ou álcool 70% não haverá necessidade de enxague final, contudo se for utilizado quaternario de amonio ou iodoforos o enxague é obrigatório.

7. Diluição de Produtos para Desinfecção Ambiental

Solução Clorada a 200 – 250 ppm

* 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2% □ 2,5% em 1 litro d'água;

* 20 ml (2 colher de sopa rasas) de hipoclorito de sodio a 1% em 1 litro d'água;

Notas:

1. As soluções cloradas devem ser monitoradas a fim de não apresentarem concentração de cloro livre inferior a 100 ppm. Na impossibilidade do monitoramento, ou seja, na falta do titulador de cloro, a solução deveria ser trocada a cada 6 horas.

2. Outras soluções a base de cloro podem ser utilizadas, desde que registradas no Ministério da Saúde, observando-se a concentração final de cloro em ppm.

*Álcool 70%

*250 ml de água (de preferência, destilada) em 750 ml de álcool 92,8 INPM,

* 330 ml de água (de preferência, destilada) em 1 litro de álcool 92,8 INPM.

1. O álcool 70% deve ser trocado a cada 24 horas e o tempo de contato e o tempo normal que leva para secar, em torno de 3 a 4 minutos.

III. QUANTO A HIGIENE DOS ALIMENTOS

1. Procedimentos para o RECEBIMENTO

1.1. Recomendações Gerais

É recomendável a existência de uma pia para pre-higienização de produtos hortifrutigranjeiros. Também se faz necessário a existência de uma área para transferir as mercadorias das caixas de papelão, madeira e sacos para recipientes próprios (monoblocos), devidamente higienizados, ou para sacos plásticos específicos para alimentos.

Observar para todos os produtos:

*As condições higienicas dos veículos dos fornecedores utilizados nas entregas,

*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 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 Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT),



*As características específicas de cada produto, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 06, de 10 de abril de 1999, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo,

* A correta identificação do produto no rótulo:

1. Nome, composição do produto e lote,
2. Número de registro do produto no órgão oficial, quando aplicável
3. Temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento,
4. Quantidade (peso), data de validade e de fabricação,
5. CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor.

Para os produtos perecíveis, deve-se ainda medir e manter registros das temperaturas de recebimento, que devem obedecer aos seguintes critérios:

1. Congelados: -18°C com tolerância até -12°C,
2. Resfriados: 6°C a 10°C ou de acordo com a especificação do fabricante,
3. Refrigerado: 4°C não ultrapassando a 6°C com tolerância até 7°C.

No recebimento de mercadorias, caso haja mais de um fornecedor aguardando, dar preferência ao atendimento na seguinte ordem:

1. Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados,
2. Alimentos perecíveis congelados,
3. Alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente,
4. Alimentos “não perecíveis” (estocáveis).

Os produtos reprovados devem ser devolvidos no ato do recebimento ou segregados e identificados para devolução posterior.

1.2. Recebimento de Carnes e Produtos Cárneos

Deverão ter procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Ministério da Saúde (MS) ou demais órgãos competentes. Devem ainda ser transportados em carros fechados e refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, devidamente identificados, em condições corretas e adequadas de temperatura respeitando-se as características organolépticas de cada produto.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos) Pescados	Temperatura de 6°C com tolerância até 7°C Temperatura de 3°C ou de acordo com o fabricante.
Carnes congeladas	Temperatura de -18°C com tolerância até -12°C
Frios e embutidos industrializados	Temperatura de 10°C ou recomendada pelo fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

1.3. Recebimento de Hortifrutigranjeiros

Deverão ser observados os aspectos sensoriais: tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos ou mecânicos. Na triagem, devem ser retirados frutos deteriorados, folhas velhas, talos e tudo que não for recomendado para o consumo humano, antes da pre-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas para o armazenamento. Os ovos devem estar em caixas de papelão, acondicionados em bandejas, tipo “gavetas”, protegidos por película de PVC, apresentando a casca íntegra e sem sujidades. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:



Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	Temperatura de -180C com tolerancia de -120C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Temperatura de 100C ou recomendada pelo fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados "in natura"	Temperatura ambiente

1.4. Recebimento de Leite e Derivados

Deverão ser de procedência idonea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Saúde, ou outro órgão de igual competência. O transporte destes produtos deve ocorrer em carros fechados e resfriados, em embalagens e temperaturas adequadas, respeitando-se as características dos produtos.

Devem ser conferidos rigorosamente:

*Prazo de validade do leite e derivados combinado com prazo de planejamento de consumo.

*Condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

*Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados	Temperatura de 100C ou recomendada pelo fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

1.5. Recebimento de Estocáveis

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

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

Produtos estocáveis	Temperatura ambiente
---------------------	----------------------

1.6. Recebimento de Sucos e Demais Produtos Industrializados

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

Concentrados (xaropes) congelados	Temperatura de -180 C com tolerância de -120C
Concentrado (xaropes) resfriados	Temperatura de 100 C ou recomendada pelo fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	Temperatura de -180 C com tolerancia de -120 C



Pó para refresco	Temperatura ambiente
------------------	----------------------

1.7. Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza

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

Nos produtos de limpeza, deve-se observar ainda, o prazo de validade e o numero de registro no Ministério da Saúde.

2. Procedimentos para o ARMAZENAMENTO

2.1. Armazenamento de Gêneros Alimentícios

Visando a preservação da qualidade dos alimentos e a estocagem adequada dos produtos, adotar os seguintes criterios:

*Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ser mantidos a uma altura minima de 25 cm do piso.

*Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra area do CND.

*Disponer os alimentos em estrados e prateleiras, garantindo boa circulacao de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si.

*Organizar os produtos considerando suas características: enlatados, farinaceos, grãos,garrafas, descartaveis, etc., de acordo com as normas contidas no Manual de Boas Praticas do CND.

*Disponer os produtos obedecendo a data de fabricação. Os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados para consumo em primeiro lugar. Sistema **PVPS** =

Primeiro que Vence, Primeiro que Sai.

*Manter os produtos de prateleira distantes do forro no minimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sempre que possivel, sendo 10 cm o mínimo aceitável.

*Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as a partir do recebimento.

*Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que nao prejudique as características do produto e com amarracao em forma de cruz, para favorecer a ventilação.

*Respeitar o espaçamento minimo necessario de 10 cm para garantir a circulacao de ar entre os produtos armazenados em estrados e/ou prateleiras.

*Preservar a qualidade dos produtos e a higiene da area, retirando sucatas, materiais fora de uso, embalagens vazias, etc..

*Observar constantemente a data de validade dos produtos a fim de evitar o vencimento dos mesmos. Nunca utilizar produtos vencidos, desprezando-os sempre.

*Atentar para as eventuais e quaisquer irregularidades dos produtos, encaminhando-os para os procedimentos de inutilização.

*Identificar todos os alimentos armazenados, e na impossibilidade de se manter o rotulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, ver **QUADRO DESCRITIVO VI**, de acordo com as exigências da legislação vigente.

*Manter os alimentos devidamente protegidos apos a abertura da embalagem original. Uma vez abertos, os alimentos devem ser acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e identificados, conforme modelo de etiqueta constante no **QUADRO DESCRITIVO VI**.

*Proteger os alimentos prontos para consumo, cobrindo separadamente cada recipiente. Ofundo de um recipiente nao entre em contato com o alimento do recipiente inferior, quando empilhados. Os sacos plásticos apropriados (nunca saco de lixo), ou papéis impermeaveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único, exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;



*Permite-se armazenar tipos diferentes de alimentos na mesma unidade refrigerada, desde que devidamente embalados e separados entre si e dos demais produtos, respeitando a seguinte disposição:

- Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores,
- Alimentos semi-prontos e/ou pre-preparados nas prateleiras do meio,
- O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

*Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes fracionados, em recipientes com altura máxima de 10cm ou em peças de até 2kg. Este procedimento é recomendado porque porções menores favorecem o resfriamento, o descongelamento e a própria cocção.

*Evitar caixas de papelão em áreas de armazenamento sob ar frio, estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação proveniente do meio externo.

*Excetuando-se casos em que sejam disponibilizados equipamentos exclusivos para este fim, como por exemplo, um freezer.

*As embalagens de leite, ovos e similares podem ser armazenadas em refrigeradores ou câmaras não exclusivas para estes produtos, devido ao seu acabamento liso, impermeável e lavável.

*Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais.

*Conservar fechadas as portas das áreas de armazenamento e, no caso de refrigeradores e câmaras frigoríficas, abri-las o mínimo possível.

1.2. Armazenamento Pós-Manipulação

*Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos, ou seja, sob temperatura ambiente, sob congelamento e/ou sob refrigeração.

*Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo de validade do fabricante. Assim sendo, os alimentos pós-manipulados requerem o estabelecimento de um novo prazo de validade, de acordo com os **Critérios de Uso**, descritos no item 2.3.

*Não congelar os alimentos unicamente destinados a refrigeração, quando em suas embalagens originais o fornecedor assim o indicar.

*Não recongelar alimentos **crus** que tenham sido descongelados para serem manipulados. Os alimentos descongelados só poderão submeter-se a novo congelamento se forem processados.

*Programar o uso de carnes congeladas considerando que após o descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração (até 4°C) por até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para pescados, conforme **Critérios de Uso**, descritos no item 2.3.

*Armazenar em temperatura de segurança os alimentos prontos que sofreram cocção mantendo-os sob refrigeração ou sob congelamento, devidamente etiquetados; respeitando os **Critérios de Uso**, descritos no item 2.3.

*Proceder ao armazenamento seguro de alimentos crus semi-prontos preparados com carnes descongeladas (hambúrguer, almondegas, etc.) sob refrigeração ou sob congelamento, de acordo com os **Critérios de Uso**, descritos no item 2.3, desde que sejam utilizados diretamente na cocção, atingindo 72°C no centro geométrico do alimento.

*Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração ou sob congelamento, desde que devidamente etiquetados, respeitando as normas de identificação e os **Critérios de Uso**, descritos no item 2.3.

*Armazenar adequadamente os alimentos industrializados que não tenham sido totalmente utilizados, isto é, retirar-lós da embalagem original, colocá-los em nova embalagem adequada e identificá-los com etiquetas, de acordo com os **Critérios de Uso**, descritos no item 2.3.



2.3. Critérios de Uso para Alimentos Refrigerados e Congelados

Na ausência das informações do fabricante/produtor referentes as recomendações de armazenamento e uso de **produtos industrializados**, tanto antes como depois de abertos, devem-se seguir os seguintes critérios:

Alimentos Refrigerados	Temperatura de Refrigeração	Tempo Máximo de Armazenamento
Carnes (exceto pescados) e seus produtos manipulados crus	até 40C	Por 72 horas
Pescados e seus produtos manipulados crus	até 40C	Por 24 horas
Alimentos pós-cocção (exceto pescados)	até 40C	Por 72 horas
Pescados pós-cocção	até 40C	Por 24 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	até 40C	Por 72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	até 60C	Por 48 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 80C	por 24 horas
Maionese manipulada e misturas de maionese com outros alimentos	até 40C	por 48 horas
Maionese manipulada e misturas de maionese com outros alimentos	até 60C	por 24 horas
Hortifruti in natura pos-manipulados	Até 10°C	Por 72 horas

Alimentos Congelados Carnes cruas ou cozidas (inclusive pescados), sobremesas e outros alimentos CONGELADOS	Temperatura de Congelamento	Tempo Máximo de Armazenamento
Alimentos congelados	De 0°C a -5°C	Até 10 dias
Alimentos congelados	DE -5°C a -10°C	Até 20 dias
Alimentos congelados	DE -10°C a -18°C	Até 30 dias
Alimentos congelados	Abaixo de -18°C	Até 90 dias

2.4. Armazenamento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza

- Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados. Os produtos químicos para limpeza devem ser guardados separadamente dos gêneros alimentícios para evitar a contaminação química e/ou impregnação com odores estranhos.

3. Procedimentos para o DESCONGELAMENTO

Deve obedecer a uma das seguintes técnicas:



1. Em equipamento refrigerado a 4°C,
2. Em forno de convecção ou microondas,
3. Em água parada com temperatura inferior a 21°C por 4 horas, estando o alimento protegido por embalagem adequada. Devendo-se monitorar a temperatura na superfície do alimento para não ultrapassar 4°C.
4. Em temperatura ambiente, sob controle:
protegido da contaminação ambiental, sob monitoramento da temperatura superficial do alimento, ou seja, ao atingir 3°C ou 4°C na superfície, continuar o degelo sob refrigeração até 4°C.

Na etapa de descongelamento adotar ainda as seguintes práticas:

1. Não recongelar alimentos crus ou prontos, que já tenham sido descongelados.
2. Após o descongelamento de carnes em geral, as mesmas devem ser consumidas em até 72 horas e no caso de pescados, o descongelamento deve se completar no dia do consumo, em 24 horas.
3. Após o descongelamento, os produtos devem ser armazenados sob refrigeração, até 4°C, e devem ser consumidos em 72 horas, exceto pescados, que devem ser consumidos, no máximo em 24 horas.

4. Procedimentos para o PRÉ-PREPARO E PREPARO

A CONTRATADA deverá obedecer aos seguintes critérios técnicos relacionados ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

4.1. Alimentos em Geral

- 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.
- Tomar cuidado com o uso inadequado de luvas e máscaras para não ocasionar contaminação.
- Utilizar na manipulação de alimentos utensílios adequados (garfos bi-dentes, pegadores, pinças, etc.), somente em último caso, tocar os alimentos com as mãos que devem estar protegidas com luvas descartáveis.
- Não permitir que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios, beirais ou outros pontos tocados pelas mãos.
- Higienizar as superfícies de trabalho, placas de polietileno, utensílios e equipamentos, antes e depois de cada tarefa.
- Evitar a contaminação cruzada entre os alimentos durante a manipulação, pré-preparo e preparo final. Caso seja necessário usar o mesmo local para manipular carnes, higienizar verduras, lavar utensílios, etc., lavar a área com água e sabão e sanitizá-la com solução clorada de 200 ppm de cloro ativo, entre uma atividade e outra.
- Proteger os alimentos que estão sendo preparados ou os alimentos prontos. Garantir que estejam cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- Evitar o contato dos alimentos crus com os alimentos cozidos, em todas as fases: armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e no momento de servir.



- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperatura de segurança, inferior a 10°C ou superior a 65°C.
- Evitar as preparações de véspera, e quando inevitável, armazená-las cobertas, sob refrigeração, devidamente etiquetadas, conforme os critérios de tempo e temperatura.
- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios.
- Para a degustação dos alimentos prontos, devem ser utilizados talheres e pratinhos, destinados a este fim.

4.2. Alimentos Enlatados e em Outras Embalagens

- Verificar prazo de validade e condições adequadas das latas e outras embalagens, devendo estas, antes de abertas, se apresentarem livres de vazamentos, ferrugens, estufamentos, furos, violações, etc.
- Lavar as latas, garrafas e sacos de leite antes de armazená-los sob refrigeração ou congelamento.
- Utilizar abridor devidamente limpo e desinfetado, atentando para a correta higienização dos mesmos nos intervalos entre a abertura de produtos diferentes.
- Observar o interior das latas ao abri-las, antes de utilizar o produto, verificar sinais de corrosão nas paredes internas, conteúdo turvo ou ácido, desprezando-o, se necessário.
- Transferir o conteúdo não consumido de latas abertas para recipientes próprios, devidamente protegidos e identificados. Armazená-los sob refrigeração ou congelamento, conforme as características do produto e as recomendações da embalagem.

4.3. Cereais e Leguminosas

- Escolher a seco grãos como arroz, feijão e outros.
- Lavá-los criteriosamente em água potável e enxaguá-los 3 vezes, no mínimo, antes de levá-los para a cocção.

4.4. Carnes

- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente a ser trabalhada em até 30 minutos sob temperatura ambiente ou até 2 horas em área climatizada de 12°C a 18°C. Retorná-la à refrigeração, a 4°C, devidamente identificada ao final da manipulação. 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. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de ESPERA, carne crua, abaixo de 40°C e carne pronta, acima de 65°C.



- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados. Atentar para o controle de tempo e temperatura em todas as etapas.
- Não utilizar peixes e/ou frutos do mar crus.
- Utilizar, de preferência, pescados congelados. No uso do peixe fresco, optar pela manipulação, tempero, preparação e consumo no mesmo dia.
- Para a retirada de sal das carnes salgadas, adotar um dos seguintes procedimentos:
 1. Dessalgar através de trocas de água com temperatura até 21°C ou a cada 4 h.
 2. Dessalgar em água sob refrigeração até 10°C.
 3. Dessalgar através de fervura.
 4. Dessalgar através de fervura em solução salina, com concentração semelhante a do produto.

4.5. Alimentos Hortifrutigranjeiros

4.5.1. Procedimentos Gerais

- Preparar um local próprio para a higienização destes alimentos, fazendo a desinfecção correta das superfícies e utensílios que serão utilizados no processo.
- Desfolhar as verduras folha a folha e fazer uma triagem dos legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas antes da lavagem.
- Lavar as folhas, frutas e legumes um a um, em água potável, garantindo a limpeza e a retirada da matéria orgânica aderida.
- Escorrer os resíduos eliminando o sobrenadante.
- Desinfetar, imergindo durante 15 minutos, em solução clorada a 200ppm, mergulhando todo o lote ao mesmo tempo.
- Enxaguar imergindo em água potável, sendo que para os folhosos imergir em vinagre a 2%, por 5 minutos.
- Escorrer os resíduos, eliminando o sobrenadante.
- Concluída a sanitização dos produtos, estes poderão ser picados, cortados, descascados ou cozidos, de acordo com o preparo.

Notas:

1. A solução clorada a 200ppm deve ser trocada a cada lote imerso ou ser reutilizada quando o monitoramento da solução indicar 100ppm de cloro ativo. Neste caso, para a reutilização da solução, esta não deve conter muitos resíduos nem apresentar turvação.
2. A concentração da solução clorada pode variar de 100 a 200ppm, podendo estender-se até



250ppm, mas não devem ser utilizadas soluções cloradas a menos de 100 ou a mais de 250ppm.

3. Para a desinfecção de verduras, legumes e frutas somente é permitido o uso de produtos à base de cloro inorgânico (hipoclorito de sódio, lítio ou cálcio) ou de cloro orgânico formulado especificamente para esta finalidade, sendo obrigatório o enxágue posterior para ambos os tipos de produtos utilizados.

4. O vinagre, não constitui uma etapa de desinfecção, mas de limpeza. Permite uma redução de larvas e insetos que ficam aderidos às folhas e minimiza o gosto de cloro resultante da desinfecção.

- Frutas não manipuladas, cujas cascas não são consumidas, podem ser higienizadas em água potável, uma a uma, dispensando o uso da solução clorada a 200ppm.
- Legumes, tubérculos duros e ovos servidos cozidos, não necessitam passar pela solução clorada a 200ppm, sendo suficiente a higienização em água potável, desde que atinjam 74°C na cocção ou outras combinações de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, ou seja, 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos.

4.5.2. Procedimentos para Ovos

Considerando que os ovos podem estar contaminados com salmonella sp., tanto na casca como na gema, às preparações a base de ovos devem ser garantidas, portanto, adotar os seguintes critérios:

- Não utilizar ovos com a casca rachada.
- Armazenar os ovos sob refrigeração até 10°C por 14 dias. Na total impossibilidade, armazená-los em temperatura ambiente, no máximo 26°C por 7 dias.
- Não reutilizar as embalagens de ovos.
- Conferir o prazo de validade antes de utilizar o produto.
- Não utilizar preparações nas quais os ovos permaneçam crus, como maionese caseira, mousses, glacês, etc.
- Utilizar somente maionese industrializada.
- Lavar os ovos em água potável, um a um, somente antes do uso, nunca antes de estocá-los.
- Ao usá-los quebrá-los um a um separadamente, evitando misturar a casca com o conteúdo.
- Não servir ovos fritos ou pochês com gemas “moles”. Fritá-los e cozinhá-los muito bem, até que a gema e a clara estejam duras.

Nota:

*Preparar os ovos cozidos, deixando-os cozinhar por 7 minutos, após o início da fervura.

- Garantir 74oC na cocção dos empanados, bolos, doces e outros produtos a base de ovos.
- Usar somente ovos desidratados ou pasteurizados nas preparações que exigem ovos crus.

4.6. Produtos e Diluições para a Desinfecção dos Alimentos

Princípio Ativo	Concentração
Hipoclorito de sódio a 2% -2,5%	100 a 250 ppm
Hipoclorito de sódio a 1%	100 a 250 ppm
Cloro orgânico	100 a 250 ppm

Solução clorada a 200 ppm . 250ppm:



- . 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2% ou 2,5% em 1 litro de água.
- . 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.

Nota:

Outras soluções à base de cloro podem ser utilizadas, desde que sejam idôneas. Observar a adequação da concentração final de cloro em ppm. Todos os produtos devem estar registrados no Ministério da Saúde.

5. Procedimentos para a COCÇÃO e o REAQUECIMENTO

5.1. Procedimentos Gerais

- Garantir que os alimentos, no processo de cocção, cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como, 65°C por 15 minutos e 70°C por 2 minutos.
- Planejar o processo de cocção, preservando, tanto quanto possível o valor nutricional dos alimentos.
- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios de tempo e temperatura, isto é, 74°C por 5 minutos.
- Elevar a temperatura de molhos a serem adicionados em preparações, garantindo que estes atinjam 74°C no seu interior.
- Elevar a temperatura do leite a ser fervido garantindo que atinja 74°C.
- Manter o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias.

6. Recomendações para Óleo e Frituras

- Atentar para que óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, ficando proibido o reaproveitamento destes produtos quando exceder a esta temperatura.
- Evitar a adição de óleo novo ao óleo usado.
- Filtrar o óleo, com filtro próprio ou com pano branco fervido por 15 minutos, após o uso ou quando apresentar resíduos de alimentos fritos.
- Desprezar o óleo sempre que apresentar uma das seguintes alterações: cor escura, cheiro não característico, modificação no sabor da fritura, viscosidade alterada, nível de fumaça aumentado ou formação de espuma.
- Reutilizar o óleo de fritura de peixe somente para fritura de outros peixes.
- Evitar exposição ao ar quando o óleo não estiver em uso.

7. Procedimentos para o PORCIONAMENTO e DISTRIBUIÇÃO

- A manipulação das dietas deve ser realizada observando-se rigorosamente as recomendações de higiene para evitar a recontaminação ou contaminação cruzada dos alimentos.
- O processo de porcionamento das refeições deve ser completado dentro do menor espaço de tempo possível, de modo que os alimentos não permaneçam abaixo de 65°C ou acima de 10°C por mais de 30 minutos.
- As refeições destinadas aos pacientes deverão ser porcionadas, identificadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais e descartáveis.



- As refeições de funcionários e acompanhantes deverão ser distribuídas em balcão térmico, de forma que os próprios comensais façam seu porcionamento, com exceção do prato proteico.
- Nos processos de cortes, montagem e decoração dos pratos, torna-se indispensável o uso de luvas descartáveis.
- O balcão térmico deverá ser conservado limpo, com água tratada e trocada diariamente. A água de abastecimento dos balcões deverá ser mantida em temperatura que confira a conservação dos alimentos a serem distribuídos.
- Abastecer o balcão térmico com alimentos em quantidade suficiente para cada turno de distribuição.
- Conservar as cubas tampadas toda vez que houver qualquer interrupção na fila.
- Utilizar cubas devidamente higienizadas no reabastecimento do balcão.
- Retirar os alimentos dos balcões tão logo termine a distribuição.
- Manter registro das temperaturas de distribuição.
- Na distribuição de alimentos quentes deverá ser observado:

1. Até 10oC por mais de 4 horas.
2. Entre 10oC e 21oC por mais de 2 horas.
3. Acima de 21oC.

8. Procedimentos para a UTILIZAÇÃO DE SOBRAS

Programar as preparações de forma a evitar sobras, contudo, caso ocorram, seguir as recomendações para cada caso.

8.1. Tipos de Sobras

1. Alimentos não preparados
2. Alimentos pré-preparados
3. Alimentos prontos

Nota:

O excedente de alimentos distribuídos não é considerado sobra e sim resto. Assim sendo, os alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados.

8.2. Condutas para Utilização de Sobras de Alimentos Quentes

As sobras de alimentos quentes que ficam acima de 65oC por até 2 horas ou a 60°C por até 6 horas ou menos que 3 horas abaixo de 60oC podem ser conduzidas:

1. Para uma próxima distribuição em até 12 horas no máximo: reaquecer até atingir novamente 74oC e daí mante-las em condições seguras de tempo e temperatura até o momento da distribuição.
2. Para refrigeração: reaquecer até 74oC, em seguida aguardar que as sobras de alimentos atinjam 55oC na superfície, posteriormente resfriá-las a 21oC em 2 horas e então, em mais 6 horas atingir 4oC, para ser reaproveitadas no máximo em 24 horas.
3. Para congelamento: reaquecer até atingir 74oC, aguardar atingir 55oC na superfície, daí serem congeladas, de acordo com os Critérios de Uso para Alimentos Congelados, descritos no item 2.3 deste Capítulo.

8.3. Condutas para Utilização de Sobras de Alimentos Frios

As sobras de alimentos frios que ficam até de 10oC por no máximo 4 horas ou menos que 2 horas entre 10oC e 21oC, podem ser conduzidas:



1. Para refrigeração: voltar a atingir 4oC em 4 horas no centro geométrico do alimento, para serem reaproveitadas no máximo em 24 horas.

9. Procedimentos para a UTILIZAÇÃO DE TERMÔMETROS

9.1. Medição Correta das Temperaturas

- Medir a temperatura de alimentos durante o processo térmico no seu centro geométrico.
- Medir a temperatura de alimentos prontos em sua superfície.
- Medir a temperatura de alimentos durante o descongelamento em sua superfície.
- Medir a temperatura de matérias-primas durante o recebimento na superfície externa sem violar a embalagem.

9.2. Medição Durante a Distribuição das Refeições

- Lavar e desinfetar o termômetro antes de iniciar a medição.
- Medir primeiro os alimentos submetidos a tratamento térmico e que serão servidos quentes.

Nota:

Na medição de temperatura de dois alimentos quentes, a higienização do termômetro pode ser dispensada.

- Lavar e desinfetar o termômetro com álcool 70%.
- Prosseguir a medição com os alimentos frios e/ou à temperatura ambiente, iniciando com as preparações menos elaboradas para posterior medição das mais elaboradas (temperadas com molhos ou cremes, preparações mistas, etc.).

Nota:

Na medição de temperatura de alimentos frios, a higienização do termômetro deve ocorrer.



QUADRO DESCRITIVO VII

CARNES E VISCERAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
		ADULTO
Carne de sol 1a (traseira)	G	220
Chã de dentro (coxão mole)	G	220
Chã de fora (coxão duro)	G	220
Lagarto bovino (lombo paulista)	G	220
Músculo bovino	G	220
Coxa e sobrecoxa de frango com osso	G	280
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso	G	220
Peito de frango com osso	G	220
Filé de peito de frango	G	220
Peixe 1a (filé)	G	180
Peixe 1a (posta)	G	240
Fígado bovino	G	220
Carré suíno	G	240
Lombo suíno	G	220

SALADAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
		ADULTO
Salada cozida pronta	G	100
Salada mista pronta	G	100
Salada crua pronta	G	80

CEREAIS – LEGUMINOSAS – FARINÁCEOS – MASSAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
		ADULTO
Arroz branco, tipo 1	G	85
Arroz branco, tipo 1 (pcg para baião-de-dois)	G	75
Feijão mulatinho (carioca)	G	40
Feijão de corda	G	35
Feijão de corda (para baião de dois)	G	30
Feijão preto	G	80
Feijão preto (para feijoada)	G	90
Farinha de mandioca (para farofa e ou pirão)	G	30
Farinha de milho (para farofa)	G	25
Macarrão em geral	G	25
PURÊS E SUFLÊS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
		ADULTO
Batata inglesa	G	100
Cenoura	G	80
Chuchu	G	100
Macaxeira	G	120
Batata doce	G	100

EMBUTIDOS PARA FEIJOADA	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
		ADULTO
Bacon mantas	G	10
Lombo de porco salgado	G	30
Charque traseiro	G	40
Costela de porco defumada	G	30
Lingüiça toscana	G	40
Pé de porco salgado	G	30
Paio	G	20

SOBREMESAS -FRUTAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
		ADULTO
Abacaxi	G	120
Banana prata	G	100
Laranja	G	220
Melão japonês ou espanhol	G	180
Melancia	G	200
Mamão formosa	G	180
Maçã nacional	G	100

SOBREMESAS - DOCES	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
		ADULTO
Doce de goiaba ou banana tablete (mariola)	G	40
Doce de caju cristalizado	G	40
Cocada	G	50
Doce de banana caseiro	G	100
Doce de leite caseiro	G	100
Gelatina (prontos)	G	50
Geléias diversas (prontos)	G	50
Rapadura	G	40

INGREDIENTES PARA SOPAS E CANJAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
		ADULTO
Batata inglesa	G	58
Cenoura	G	58
Chuchu	G	58
Abóbora	G	28
Arroz	G	29
Arroz cozido (para pastosa)	G	35
Chã de fora (para moer)	G	50
Peito de frango com osso	G	35
Peito de frango (filé)	G	35
Macarrão	G	20

INGREDIENTES PARA SALADAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA
---------------------------	------	-----------------------

		ADULTO
Azeitona	G	5
Ervilha	G	5
Frutas (abacaxi, laranja, melão, maçã, manga)	G	10
Passas	G	5
Milho verde	G	5
Palmito	G	5

TEMPEROS E CONDIMENTOS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA
		ADULTO
Alho	G	0,5
Azeite de oliva (para vinagrete)	MI	1,5
Vinagre (para vinagrete)	MI	1
Mostarda	G	1
Cebola	G	5
Cebolinha	G	1
Coentro	G	1
Colorau	G	0,5
Creme de leite (para molhos)	G	2,5
Extrato de tomate	G	3,5
Farinha de trigo (para empanados)	G	20
Farinha de rosca (para empanados)	G	20
Leite de coco (para molhos)	G	3,5
Maionese (para saladas)	G	7
Margarina (para refogados)	G	1,5
Óleo para frituras (em média)	MI	20
Óleo para arroz	MI	2
Pimentão	G	4
Tomate	G	5
Sal	G	1
Molho inglês	ml	2

SUCOS E OUTROS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA
		ADULTO
Suco de frutas	G	300
Vitamina de fruta	G	300
chá	G	200
Leite com Nescau, Neston ou Farinha láctea	G	300
Mingaus	G	300

QUADRO DESCRITIVO VIII
ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO

1. Etiqueta para Identificação de Dietas

Etiqueta para Identificação de Dietas	
PACIENTE: _____	
BLOCO: _____	LEITO: _____
DIETA: _____	
VOLUME: _____	HORÁRIO: _____
DATA: ____/____/____	VALIDADE: _____

2. Etiqueta para Identificação de Produto Aberto

PRODUTO: _____	MARCA: _____	LOTE: _____
FORNECEDOR: _____	No	NOTA FISCAL: _____
DATA ENTRADA: ____/____/____		
ORIGEM: () NACIONAL OU IMPORTADO ()		
PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL: ____/____/____		
CONSERVAÇÃO _____		
DATA DE MANIPULAÇÃO ____/____/____	UTILIZAR ATÉ _____	DIAS
		_____ HORAS

3. Etiqueta para Identificação de Amostras

PREPARAÇÃO: _____	
SETOR: _____	
DATA: ____/____/____	HORÁRIO: _____
RESPONSÁVEL: _____	



QUADRO DESCRITIVO IX

EQUIPAMENTOS NA COZINHA DA UNINUDI

Descrição de equipamentos existentes	quantidades
Carro auxiliar em aço inox com 3 prateleiras	05 unid
Carro em aço inox tipo caçamba	04 unid
Carrinho tipo supermercado capacidade 90 litros	03 unid
Carrinho para distribuição de alimentos em aço inox	02 unid
Caldeirões a gás	02 unid
Banho Maria tipo cafeteira modelo café-050-X3 industrial	01 unid
Liquidificador industrial em aço inox capacidade 2 litros	02 unid
Liquidificador industrial em aço inox basculante capacidade 25 litros	02 unid
Balança plataforma capacidade 300 kg	02 unid
Balança elétrica capacidade 5kg	01 unid
Refrigerador marca CONSUL 229 litros	01 unid
Refresqueira elétrica capacidade 30 litros 220V	01 unid
Mesa para refeitório revestida em formicida com 4 cadeiras fixas	28 unid
Mesa em ferro em inox para escolha de cereais	02 unid
Mesa de ferro e formica	03 unid
Estande em aço com prateleiras	02 unid
Estante de aço lisa, confeccionada inteiramente em chapa de aço inoxidável tipo 304-1878	11 unid
Estante em aço gradeada con feccionada inteiramente em em chapa	10 unid
Estrado em inox tipo PALLETE para apoio de cereias confeccionado inoxidável marca TAU	06 unid
Estrado de madeira	05
Estrado de plástico	18
Mesa retangular grande para refeitório com tampo superior em altileno, estrutura em aço inoxidável 304 tipo 18/08	01 unid
Mesa retangular grande para refeitório de cozinheiro para apoios diversos na área de cocção	01 unid
Chapa quente industrial	01 unid
espremedor de frutas industrial	01 unid
Escada de ferro com degraus	01 unid
Cortador de legumes industrial	01 unid
Fogão industrial	02 unid
Processador de legumes industrial	02 unid
Fritadeira industrial tipo basculante cap 60 litros	01 unid
Bebedouro de água em inox	01 unid



EDITAL Nº. 672
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 100/2013
PROCESSO ADM. Nº0504143028926/2013

FL. | 73

Geláguia de mesa em aço inox	04 unid
Conjunto de Coifas grandes	01 unid
Conjunto de Coifas pequenas	02 unid
Mini central de ar condicionado cap 7 BTUs	01 unid
Mini central de ar condicionado cap 18 BTUs	01 unid
Balcão térmico em inox com 7 cubas	01 unid
Balcão térmico em inox com 5 cubas	01 unid
Bancadas em inox	03 unid
Mesa para corte de carnes em altileno	01 unid
Camara de refrigeração	01 unid
Forno combinado	01 unid
Sanducheira em inox	01 unid
Ventilador de parede grande	01 unid



QUADRO DESCRITIVO X

DAS COMPETÊNCIAS DOS SERVIDORES DA CONTRATADA

Nutricionista: Ser detentor de conhecimento técnico especializado nas áreas inerentes as atividades de planejar, orientar e supervisionar a elaboração e execução de planos e programas de nutrição hospitalar e de coletividade sadia.

Estoquista: Ser detentor de conhecimento na área que lhe permita desenvolver atividades relacionadas com o recebimento, conferência e estocagem de gêneros alimentícios e outros materiais; fornecimento de insumos para as áreas de produção; registro de movimentação de estoque; realização de balanços e desenvolvimento de outras atividades correlatas.

Auxiliar de Estoquista: Ser detentor de conhecimento na área a fim de auxiliar no desenvolvimento de atividades relacionadas com o recebimento, estocagem e movimentação de gêneros alimentícios e outros materiais do almoxarifado e câmaras frigoríficas.

Cozinheiro: Ser detentor de conhecimento na área a fim de desenvolver atividades relacionadas com a supervisão de cozinha, preparo de refeições para funcionários, pacientes e acompanhantes, definições de porções, cortes, mistura de ingredientes e temperos, de acordo com a orientação e supervisão de nutricionista.

Auxiliar de cozinha: Ser detentor de conhecimento na área a fim de desenvolver atividades relacionadas com o preparo de alimentos, execução de operações de cocção simples que lhe forem atribuídas pelo cozinheiro; receber e conferir os gêneros alimentícios entregues pelo despenseiro, destinados a confecção dos cardápios; distribuir refeições em refeitório; proceder a limpeza das instalações, equipamentos e utensílios.

Copeiro: Ser detentor de conhecimento na área que lhe permita desenvolver atividades relacionadas com a montagem de bandejas; distribuição de refeições, para funcionários e acompanhantes; confecção de pequenas refeições intermediárias, de acordo com orientação e supervisão de nutricionista; higienização dos equipamentos, utensílios e outros materiais utilizados no fornecimento das refeições e desenvolvimento de outras atividades correlatas.

Auxiliar de Serviços Gerais: Ser detentor de conhecimento na área que lhe permita desenvolver atividades relacionadas com a higienização de áreas, equipamentos e utensílios; transporte e guarda de gêneros alimentícios e outros materiais; remoção de lixo e desenvolvimento de outras tarefas correlatas.



ANEXO II - CARTA PROPOSTA

À

Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza – CL,

Ref.: Pregão Eletrônico nº _____

A proposta comercial encontra-se em conformidade com as informações previstas no edital e seus anexos.

1. Identificação do licitante:

Razão Social:

CPF/CNPJ:

Endereço completo:

Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio):

Telefone, celular, fax, e-mail:

Banco do Brasil S/A (exclusivamente), agência e nº da conta corrente:

2. Condições Gerais da Proposta:

A presente proposta é válida por _____ (_____) dias, contados da data de sua emissão.

O objeto contratual terá a garantia de _____ (_____) _____ .

3. Formação do Preço

- a. Especificação do objeto de acordo com o disposto no Anexo I, deste edital;
- b. Preço unitário e total de cada refeição (quantidade x preço unitário), em algarismos;
- c. Preço mensal de cada refeição, em algarismos;
- d. Preço total mensal dos serviços, em algarismo;
- e. Preço global da proposta para o período de vigência do contrato, em algarismo;
- f. Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão

Local e data

Assinatura do representante legal

(Nome e cargo)



ANEXO III- DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

MODELO – EMPREGADOR PESSOA FÍSICA/PESSOA JURÍDICA

(Identificação do licitante), inscrito no CPF/CNPJ nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V, do art. 27, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de dezoito anos e, em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Local e data

Assinatura do representante legal

(Nome e cargo)



ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº ____ / 20__

Processo nº **0504143028926/2013**

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM (O)A _____
_____ E (O) A
_____, ABAIXO QUALIFICADOS,
PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

O Instituto Doutor José Frota – IJF, situada(o) na _____, inscrita(o) no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada(o) CONTRATANTE, neste ato representada(o) pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, e a _____, com sede na _____, CEP: _____, Fone: _____, inscrita no CPF/CNPJ sob o nº _____, doravante denominada CONTRATADA, representada neste ato pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, têm entre si justa e acordada a celebração do presente contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente contrato tem como fundamento o edital do Pregão Eletrônico nº _____ e seus anexos, os preceitos do direito público, e a Lei Federal nº 8.666/1993, com suas alterações, e, ainda, outras leis especiais necessárias ao cumprimento de seu objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA

2.1. O cumprimento deste contrato está vinculado aos termos do edital do Pregão Eletrônico nº _____ e seus anexos, e à proposta da CONTRATADA, os quais constituem parte deste instrumento, independente de sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. Constitui objeto deste contrato a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS (DIETATERAPIA) CONSTANTES DO ANEXO I, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIENICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBANDO A ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES AOS SERVIDORES E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO HOSPITALAR, PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES**, devendo ser executado de acordo com o projeto básico que faz parte integrante deste contrato, de acordo com as especificações e



quantitativos previstos no Anexo I – Termo de Referência do edital, projeto básico e na proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA QUARTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

4.1. O objeto dar-se-á sob o regime de execução indireta: EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR E DO REAJUSTAMENTO DO PREÇO

5.1. O valor contratual global importa na quantia de R\$ _____(_____), sujeito a reajustes, desde que observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, a contar da apresentação da proposta.

5.2. Caso o prazo exceda a 12(doze) meses, os preços contratuais serão reajustados utilizando a variação do índice econômico do INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE, ou outro índice em vigor, caso esse seja extinto.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será proveniente dos recursos do Instituto Doutor José Frota – IJF, será efetuado após a emissão de empenho, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, exclusivamente no Banco do Brasil.

6.2. A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

6.3. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA, em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.4. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações do Anexo I – Termo de Referência do edital do Pregão Presencial nº _____.

6.5. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

6.5.1. Documentação relativa à regularidade para com a Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Trabalhista e Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

6.6. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada em cartório. Caso esta documentação tenha sido emitida pela Internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

7.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos **Projeto /Atividade 10.302.0031.2.058.0001, Elemento de Despesa 3.3.90.39, Fonte de Recurso 212, do orçamento do IJF.**



CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO

8.1. O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze), contado a partir da sua assinatura, devendo ser publicado na forma do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/1993.

8.2. O prazo de execução do objeto deste contrato é de 12 (doze) meses, contado a partir do recebimento da Ordem de Serviço.

8.3. Os prazos de vigência e de execução deste contrato poderão ser prorrogados nos termos do que dispõe o art. 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/1993, por ser considerado pela CONTRATANTE, serviço de natureza contínua.

CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA CONTRATUAL

9.1. A garantia prestada, de acordo com o estipulado no edital, será restituída e/ou liberada após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, conforme dispõe o § 4º, do art. 56, da Lei Federal nº 8.666/1993. Na ocorrência de acréscimo contratual de valor, deverá ser prestada garantia proporcional ao valor acrescido, nas mesmas condições estabelecidas no subitem 19.5.1. do edital.

CLAÚSULA DÉCIMA – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

10.1. Quanto à entrega:

10.1.1. Os serviços deverão ser executados de acordo com o projeto básico, tudo dentro dos prazos estipulados e rigorosamente de acordo com as especificações estabelecidas na proposta da Contratada e neste edital, sendo que a não observância destas condições, implicará na não aceitação do mesmo, sem que caiba qualquer tipo de reclamação ou indenização por parte da inadimplente.

10.1.2 - Quando se fizer necessária a remoção de equipamentos, com a prévia anuência da Contratante, os mesmos poderão ser transportados para a oficina da Contratada, sendo desta os ônus relativos ao transporte.

10.1.3. O serviço a ser entregue estará sujeito à aceitação plena pelo Contratante que, para tanto, designará servidor que acompanhará a sua execução e o submeterá ao recebimento provisório, onde serão examinadas as especificações e, caso estejam de acordo com o edital e proposta da Contratada será atestado o seu recebimento mediante emissão do Termo de Recebimento Definitivo de cada parcela executada.

10.1.4. Caso o serviço executado não esteja de acordo com as exigências do edital e da proposta de preços da Contratada, o mesmo será rejeitado e a Contratada deverá refazê-lo.

10.1.5. A Contratada ficará obrigada a executar novamente, sem ônus para o IJF, o serviço que vier a ser recusado, inclusive entregar nova peça caso a que tenha sido objeto de fornecimento tenha sido rejeitada.



10.1.6. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 2 (dois) dias úteis antes do término do prazo de entrega, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

10.2. Quanto ao recebimento:

10.2.1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela contratante.

10.2.2. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido termo de recebimento definitivo, após verificação da qualidade e da quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e, conseqüente aceitação das notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Executar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento.

11.2. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

11.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato da CONTRATANTE proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

11.5. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado para execução contratual.

11.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

11.7. Refazer o objeto contratual, que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações do Anexo I – Termo de Referência do edital, no prazo de 02 (dois) dias, contados da sua notificação.



11.8. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

11.9. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da CONTRATANTE.

11.10. Responsabilizar-se integralmente pela observância do dispositivo no título II, capítulo V, da CLT, e na Portaria n.º 3.460/77, do Ministério do Trabalho, relativos a segurança e higiene do trabalho, bem como a Legislação correlata em vigor a ser exigida.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Solicitar a execução do objeto à CONTRATADA através da emissão de Ordem de Serviço.

12.2. Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores.

12.3. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da CONTRATADA, que atenderá ou justificará de imediato.

12.4. Notificar a CONTRATADA, de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

12.5. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA nas condições estabelecidas neste contrato.

12.6. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

13.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pelo(a) Chefe da Unidade de Nutrição e Dietética do IJF, especialmente designado para este fim pela CONTRATANTE, de acordo com o estabelecido no art. 67, da Lei Federal nº 8.666/1993, doravante denominado simplesmente de GESTOR.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações, a CONTRATADA estará sujeita, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, às seguintes penalidades :

14.1.1 Advertência:

14.1.2. Multas, estipuladas na forma a seguir:



a) Multa diária de 0,3% (três décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual até o 30º (trigésimo) dia, sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente.

b) Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual superior a 30 (trinta) dias, sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente. A aplicação da presente multa exclui a aplicação da multa prevista na alínea anterior.

c) Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento), sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento das demais cláusulas contratuais, elevada para 1% (um por cento), em caso de reincidência.

d) Multa de 20% (vinte por cento), sobre o valor do contrato, no caso de desistência da execução do objeto ou rescisão contratual não motivada pela CONTRATANTE.

e) Multa de 10% (dez por cento), sobre o valor da manutenção mensal daquele equipamento, pelo não atendimento da solicitação, por via telefônica, por parte dos técnicos da Contratada, no primeiro dia útil após o dia em que foi feito o chamado para fim de remoção de eventuais defeitos e /ou desgaste normal dos equipamentos.

e) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o município de Fortaleza por prazo não superior a 2(dois) anos);

4.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o município de Fortaleza por prazo não superior a 2(dois) anos);

14.1.4. Impedimento de licitar e contratar com a Administração, sendo, então, descredenciado no cadastro de fornecedores da Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza – CL, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais

14.2. Se não for possível o pagamento da multa por meio de desconto dos créditos existentes, a CONTRATADA recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão CONTRATANTE. Se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

14.3. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

15.1. A inexecução total ou parcial deste contrato e a ocorrência de quaisquer dos motivos constantes no art. 78, da Lei Federal nº 8.666/1993 será causa para sua rescisão, na forma do art. 79, com as consequências previstas no art. 80, do mesmo diploma legal.



15.2. Este contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo pela CONTRATANTE, mediante aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, nos casos das rescisões decorrentes do previsto no inciso XII, do art. 78, da Lei Federal nº 8.666/1993, sem que caiba à CONTRATADA direito à indenização de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Fortaleza - Ceará para dirimir quaisquer questões decorrentes da execução deste contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, que está visado pela Assessoria Jurídica da CONTRATANTE, e do qual se extraíram 3 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Local e data

(nome do representante)

(nome do representante)

CONTRATANTE

CONTRATADO(A)

Testemunhas:

(nome da testemunha 1)

(nome da testemunha 2)

RG:

RG:

CPF:

CPF:

Visto:

(Nome do(a) procurador(a)/assessor(a) jurídico(a) da CONTRATANTE)

