

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 1

ORIGEM DA LICITAÇÃO	SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - SMS
MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 360/2019
PROCESSO Nº:	P738932/2019
OBJETO:	CONSTITUI O OBJETO DESTA LICITAÇÃO O REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES ADULTAS, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS DO HOSPITAL E MATERNIDADE DRA. ZILDA ARNS NEUMANN – HMDZAN, PELO PERÍODO DE 12 MESES, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREVISTOS NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DESTA LICITAÇÃO.

O titular da origem desta licitação torna público, para conhecimento dos interessados, que o(a) Pregoeiro(a) regulamentado(a) através do Decreto Municipal nº 13.512, de 30 de dezembro de 2014 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, abrirá até horas, data e local abaixo indicados eletronicamente as **PROPOSTAS DE PREÇOS** 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 seus anexos, e as disposições contidas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho 2002; na Lei Municipal nº 10.350, de 28 de maio de 2015; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Decretos Municipais nº 11.251, de 10 de setembro de 2002, nº 12.255, de 06 de setembro de 2007, nº 13.512 de 30 de dezembro de 2014 e nº 13.735, de 18 de janeiro de 2016, com as alterações constantes do Decreto Nº 14.398, de 11 de abril de 2019; no Decreto Federal nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, publicado no D.O.U. de 24 de janeiro de 2013; no Decreto Federal Nº 5.450, de 31 de Maio de 2005 e, subsidiariamente, na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO** para **REGISTRO DE PREÇO**, na forma **ELETRÔNICA**.

1. DO TIPO: Menor Preço.

2. REGIME DE EXECUÇÃO: Empreitada por preço unitário.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 2

3. DA BASE LEGAL: Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho 2002; Lei Municipal nº 10.350, de 28 de maio de 2015; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Decretos Municipais nº 11.251, de 10 de setembro de 2002, nº 12.255, de 06 de setembro de 2007, nº 13.512 de 30 de dezembro de 2014 e nº 13.735, de 18 de janeiro de 2016, com as alterações constantes do Decreto Nº 14.398, de 11 de abril de 2019; Decreto Federal nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, publicado no D.O.U. de 24 de janeiro de 2013; Decreto Federal Nº 5.450, de 31 de Maio de 2005; subsidiariamente, Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações; e o disposto no presente edital e seus anexos.

4. OBJETO: CONSTITUI O OBJETO DESTA LICITAÇÃO O REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES ADULTAS, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS DO HOSPITAL E MATERNIDADE DRA. ZILDA ARNS NEUMANN – HMDZAN, PELO PERÍODO DE 12 MESES, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREVISTOS NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL.

5. 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. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

6.1. **INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS:** 12/09/2019.

6.2. **DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS:** 27/09/2019, às 9h.

6.3. **INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** 27/09/2019, às 14h.

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. DO ENDEREÇO PARA A ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO

7.1. A documentação deverá ser entregue no endereço sito à Rua do Rosário, 77, Centro – Ed. Comte. Vital Rolim – Sobreloja e Terraço, Fortaleza-CE, CEP 60.055-090.

7.2. A documentação será apresentada em envelope lacrado contendo no anverso o nome do pregoeiro, número do pregão e o nome do órgão.

8. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

8.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos da Secretaria Municipal da Saúde de Fortaleza, consignadas à dotação orçamentária a seguir discriminada:

• **25.918.10.302.0124.2545.0001**, Elemento de Despesa: **339039**; Fonte **0 121400000000**, da Ação de Manutenção do Hospital e Maternidade Dra. Zilda Arns Neumann – HMDZAN.

9. DA PARTICIPAÇÃO, DO CREDENCIAMENTO E DA DECLARAÇÃO

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

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

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

9.2.1. O presente certame não destinará cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, com espeque no art. 49, incisos II e III, da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, devido à particularidade do objeto licitado, conforme justificativa constante no Anexo X deste edital.

9.3. Tratando-se de microempresas, de empresas de pequeno porte e de cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, e que não se encontrem em qualquer das exclusões relacionadas no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, deverão declarar no Sistema do Banco do Brasil o exercício de preferência previsto em Lei.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 4

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 (ressalvado o constante nos itens **15.6.1.1.** e **15.6.1.2.** do presente edital), dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

9.5.4. Impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública.

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

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: (inciso III. Art. 9º da lei 8.666/93).

9.5.8. Empresas cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto desta licitação.

9.5.9. Estrangeiras não autorizadas a comercializar no país.

10. 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 dos lotes, incluídos todos os custos diretos e indiretos, de acordo com o especificado neste edital.

10.2. Caso exista alguma restrição da documentação exigida para fins de habilitação referente à regularidade fiscal e trabalhista, os licitantes enquadrados como ME ou EPP, deverão indicá-la no ato do envio das propostas eletrônicas, observado o **subitem 10.6.** deste edital.

10.3. O campo “**Informações Adicionais**” será utilizado a critério do licitante, podendo constar o seguinte:



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 5

- a. Indicação do lote cotado e especificação do objeto da licitação de acordo com o disposto no ANEXO I – Termo de Referência deste edital;
- b. Prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias.

10.4. O licitante deverá informar a condição de microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou cooperativa de que trata o artigo 34 da Lei nº 11.488 de 2007, e que faz jus ao tratamento diferenciado da Lei Complementar nº 123 de 2006, no ato do envio da proposta, por intermédio de funcionalidade disponível no sistema eletrônico do Banco do Brasil.

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

10.6. Será vedada a identificação do licitante.

11. 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 04 (quatro) casas decimais em seus valores unitários e com até 02 (duas) casas decimais em seus valores globais, inclusive em propostas de adequação, quando for o caso.

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 TERMO DE REFERÊNCIA, presente nos autos do processo em epígrafe; entretanto, na fase de lances, o lance final deverá atingir preço igual ou inferior ao limite máximo constante daquele Termo de Referência; e, caso o lote cotado seja composto de itens, o preço unitário do item deverá ser igual ou 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 TERMO DE REFERÊNCIA.

12. 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, que deverão ser apresentados exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 6

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 no Termo de Referência no Anexo I do Edital; e, caso o lote cotado seja composto de itens, o preço unitário do item deverá ser igual ou 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 Termo de Referência.

12.2.2. Na cotação do preço unitário será admitido o fracionamento dos centavos, limitado em 04 (quatro) casas decimais.

12.2.3. 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.

12.2.4. 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.

12.5. A etapa de lances terá o tempo inicial mínimo de disputa de 05 (cinco) minutos o qual será iniciado o tempo randômico, que poderá ser de 01 (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 e a cooperativa 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

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 7

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. Caso a ME ou EPP melhor classificada seja de outro Estado da Federação e haja ME ou EPP inscrita no Cadastro Geral da Fazenda do Estado do Ceará em situação de empate descrito no parágrafo segundo do artigo 31 do Decreto Municipal 13.735, de 18 de janeiro de 2016, esta poderá apresentar proposta de preço inferior àquela apresentada por ME ou EPP de outro Estado da Federação, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor.

12.6.2. O disposto no **subitem 12.6.** não se aplica quando a melhor oferta válida tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

12.6.3. 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. 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, no prazo máximo de até 04 (quatro) horas**, através do FAX para o número (85)3252.1630 ou e-mail (licitacao@fortaleza.ce.gov.br) a **proposta de preços** e **a documentação de habilitação**, e no **prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis** a contar da convocação, o arrematante **deverá** entregar na Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza – CLFOR, no endereço constante no **subitem 7.1.**, os documentos acima mencionados em original ou por cópia autenticada.

13.2.1. Poderá o arrematante **optar pelo envio postal** dos documentos **proposta de preços** e da **documentação de habilitação** em original ou por cópia autenticada, o que **deverá** ocorrer **no prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis a contar da convocação**, obrigando-se nesse caso a enviar a comprovação da postagem/código de rastreamento pela plataforma eletrônica do Banco do Brasil e/ou por E-MAIL.

13.2.1.1. Decorridos **03 (três) dias úteis da convocação** e, constatada pelo pregoeiro a **omissão** do arrematante quanto à comprovação da postagem da documentação, dentro do prazo estabelecido no item acima, declarará sua desclassificação/inabilitação, passando a convocar o(s) licitante(s) remanescente(s), observada a ordem de classificação.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 8

13.2.2. O Arrematante que efetuar a entrega da **proposta de preços** e da **documentação de habilitação**, na sede da Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza – CLFOR, em conformidade com o subitem 13.2., **no prazo de até 04 (quatro) horas**, contadas da sua convocação, fica dispensado de encaminhar os mesmos documentos através de FAX ou EMAIL.

13.3. Efetuando o arrematante a entrega da documentação no prazo e na forma dos itens 13.2. e 13.2.2., o pregoeiro passará à análise da mesma, dando prosseguimento ao certame.

14. 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, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões que acarretem lesão ao direito dos demais licitantes, prejuízo à administração ou impeçam a exata compreensão de seu conteúdo, com as especificações técnicas, quantitativos e, quando for o caso, prazo de garantia, devendo ser indicada a marca e/ou fabricante do produto e demais informações relativas ao serviço ofertado.

14.1.1. **O licitante deverá apresentar juntamente com a proposta de preços PLANILHA DESCRITIVA DOS PRODUTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**, devidamente preenchida, conforme modelo constante do Anexo II do Edital.

14.2. Apresentar **Licença Sanitária** estadual ou municipal da sede ou domicílio da licitante, perante o órgão sanitário competente, para exercer suas atividades.

14.3. **O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias**, contados a partir da data de sua emissão.

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

14.5. O licitante **declarará que se compromete a fornecer informações adicionais, solicitadas pelo Pregoeiro ou pela Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - CLFOR**, como: laudos técnicos de análises do produto e outras, a qualquer tempo e/ou fase do processo licitatório, com finalidade de dirimir dúvida e instruir as decisões relativas ao julgamento.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 9

14.6. O licitante deverá evitar que os valores globais extrapolem o número de 02 (duas) casas decimais após a vírgula. Caso isto ocorra, o (a) pregoeiro (a) estará autorizado(a) adjudicar o objeto realizando arredondamentos a menor, no valor cotado.

14.7. O não cumprimento da entrega da documentação dentro dos prazos estabelecidos acarretará desclassificação/inabilitação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação.

14.8. Nos preços propostos já estarão incluídas as despesas referentes a frete, tributos e demais ônus atinentes à execução do objeto.

14.9. Após a apresentação da proposta não caberá desistência.

15. DA HABILITAÇÃO

15.1. O licitante CADASTRADO deverá apresentar o Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - CLFOR, 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, 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 Fiscais e Trabalhistas 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 referente a regularidade fiscal.

15.2.2. Os documentos obtidos através de *sítios* oficiais, que esteja condicionado à aceitação via internet, terá sua autenticidade verificada pelo pregoeiro.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 10

15.2.3. Caso haja documento redigido em idioma estrangeiro, o mesmo somente será considerado se acompanhado da 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 de Fortaleza - CLFOR 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 empresárias 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;

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 11

- 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 assembleia que aprovou o estatuto social;
- e. Regimento interno com a Ata da assembleia que o aprovou;
- f. Regimento dos fundos constituídos pelos cooperados com a Ata da assembleia que os aprovou;
- g. Editais das 03 últimas assembleias gerais extraordinárias.

15.4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.4.1. Comprovação de qualificação técnica da Proponente, através de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, reconhecidamente idônea, que ateste haver a licitante prestado ou vir prestando de forma satisfatória, serviços compatíveis em características, quantidades e prazo com o objeto da licitação.

15.4.2. Comprovação através de registro no conselho Regional de Nutrição (CRN) de que a CONTRATADA possui Responsável Técnico, com formação na área do objeto licitado, para prestar os serviços.

15.5. DA VISTORIA

15.5.1. O licitante poderá optar pela apresentação de declaração, do responsável técnico, de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações ou apresentar o atestado de vistoria do local de execução dos serviços.

15.5.2. Apresentar a Declaração de Visita/Vistoria técnica (Anexo VII) realizada no HMDZAN, feito pela própria empresa ou a Declaração de Dispensa de Visita/Vistoria (Anexo VIII).

15.5.3. Caso a empresa opte por preencher a Declaração de Dispensa de Visita/Vistoria, também não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

15.5.4. Na vistoria deverão ser examinadas as áreas, equipamentos e mobiliário em geral, tomando ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

15.5.5. Os interessados deverão agendar a visita técnica através do telefone (85) 3233-3954 na Administração do HMDZAN, com Diretor Administrativo Financeiro, em dias úteis, das 09:00 às 11:00 e das 14:00 às 16:00, devendo ser efetivada em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública. Na Visita/Vistoria deverá ser feita avaliação dos serviços a serem

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 12

executados, conhecer o hospital, bem como esclarecimentos adicionais. Para participar da visita técnica, os responsáveis ou procuradores das empresas deverão apresentar contrato social que tenha seu objeto social condizente com o objetivo deste edital.

15.6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

15.6.1. CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA, CONCORDATA, RECUPERAÇÃO JUDICIAL OU EXTRAJUDICIAL, expedida por quem de competência na sede da pessoa jurídica ou certidão negativa de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física, ressalvando o disposto nos subitens abaixo:

15.6.1.1. Na ausência da certidão negativa, a licitante em recuperação judicial deverá comprovar a sua viabilidade econômica, mediante documento (certidão ou assemelhado) emitido pela instância judicial competente; ou concessão do plano de recuperação judicial nos termos do art. 58 da Lei nº. 11.101/2005; ou homologação do plano de recuperação, no caso da licitante em recuperação extrajudicial; nos termos do art. 164, § 5º da Lei nº. 11.101/2005.

15.6.1.2. A empresa em recuperação judicial/extrajudicial com plano de recuperação concedido/homologado deverá demonstrar os demais requisitos para habilitação econômico-financeira.

15.6.1.3. No caso de cooperativa, a mesma está dispensada da apresentação da Certidão exigida no subitem **15.6.1.** acima.

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

15.6.3. O balanço deverá ser acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário, todos registrados e autenticados na Junta Comercial, constando, necessariamente, o número do Livro Diário e das respectivas folhas nas quais se acha transcrito, devendo tanto o balanço quanto os termos serem assinados por contador(es) registrado(s) no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa.

15.6.4. Serão aceitos o balanço patrimonial, demonstrações contábeis, termos de abertura e encerramento do livro Diário, transmitidos via SPED, acompanhados do recibo de entrega de escrituração contábil digital, respeitada a IN RFB vigente.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 13

15.6.5. O balanço patrimonial apresentado deverá corresponder aos termos de abertura e encerramento do Livro Diário.

15.6.6. 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.

15.6.7. No caso de Licitante 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 ainda, no balanço, o número do Livro Diário e das folhas nos quais se acham transcrito ou a autenticação da junta comercial, devendo ser assinado por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da **empresa**.

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

15.6.9. PATRIMÔNIO LÍQUIDO não inferior a 10% (dez por cento) da estimativa de custos, devendo a comprovação ser feita relativamente à data de apresentação da proposta, através do balanço patrimonial.

15.6.10. COMPROVAÇÃO DA BOA SITUAÇÃO FINANCEIRA da licitante atestada por documento, assinado por profissional legalmente habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade da sede ou filial da 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:

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

Onde:

AC: Ativo Circulante;

ARLP: Ativo Realizável a Longo Prazo;

PC: Passivo Circulante;

PELP: Passivo Exigível a Longo Prazo.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 14

15.7. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

15.7.1. 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 NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS A CRÉDITOS TRIBUTÁRIOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO, 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.

15.7.2. 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.

15.7.3. No caso de cooperativa, a mesma está dispensada da apresentação dos documentos relativos ao FGTS dos cooperados, para efeito desta dispensa, deverá apresentar o seguinte:

a. DECLARAÇÃO constando que, caso vencedor da licitação, o objeto será produzido ou comercializado por ela própria através de seus cooperados.

b. ATA DA SESSÃO em que os cooperados autorizaram a cooperativa a participar da licitação e executar o contrato caso seja vencedora.

c. RELAÇÃO DOS COOPERADOS que produzirão ou comercializarão o objeto da licitação discriminado, comprovando através de documento a data de ingresso de cada um deles na cooperativa.

15.7.4. Caso a cooperativa tenha empregados em seus quadros, esta deverá juntar os documentos comprobatórios de recolhimento do FGTS relativo a eles.

15.7.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1ª de maio de 1943.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 15

15.7.6. 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 IV - Declaração Relativa ao Trabalho de Empregado Menor.

16. OUTRAS DISPOSIÇÕES

16.1. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista da microempresa, da empresa de pequeno porte ou da cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de 05 (cinco) 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. 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 e o disposto no Termo de Referência que norteia a contratação, tomando-se como parâmetro, para tanto, o menor preço coletado, ou, na sequência, a média de preços, sempre buscando alcançar a maior vantajosidade.

17.1.1. A disputa será realizada por lote único, sendo os preços registrados em ata, pelo valor unitário do item.

17.1.2. A proposta final global por 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(ns) e lote(s) aos valores constantes no mapa de preços que compõe o processo licitatório do qual este Edital é parte integrante.

17.1.3. Na fase de lances, o lance final deverá atingir preço igual ou inferior ao limite máximo constante daquele Termo de Referência; e, caso o lote cotado seja composto de itens, o preço unitário do item deverá ser igual ou 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 Termo de Referência.

17.2. 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

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 16

compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

17.3. 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, observado o **item 12.6.**

18. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS DE PREÇOS:

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

18.1.1. Com preços superiores aos LOTES/ITENS constantes no Termo de Referência no processo em epígrafe, após a fase de lances ou comprovadamente inexecutáveis.

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

19. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

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 recebimento 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, além de CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica, ou CPF, se pessoa física, e disponibilizando as informações para contato (endereço completo, telefone, fax e email).

19.1.1. Os esclarecimentos serão prestados pelo Pregoeiro, por escrito, após pronunciamento do órgão de origem, por meio de e-mail àqueles que enviaram solicitações.

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

19.3. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente, **exceto** se tratar de matéria de ordem pública.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 17

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

19.5. Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados e será designada nova data para a realização do certame, exceto se a alteração não afetar a formulação das propostas.

19.6. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a esse Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.

19.7. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

20. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

20.1. Declarado o vencedor, 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 de Fortaleza - CLFOR, 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-lhes assegurado vista imediata dos autos.

20.2. Poderá qualquer licitante **optar** pelo **envio postal** das razões por escrito em original, o que **deverá** ocorrer no mesmo prazo previsto no **subitem 20.1.**, obrigando-se, nesse caso, a enviar a comprovação da postagem/código de rastreamento pela plataforma eletrônica do Banco do Brasil e/ou por e-mail.

20.3. Decorridos 04 (quatro) dias úteis da manifestação e, constatada pelo pregoeiro a **omissão** do licitante quanto à comprovação da postagem das razões por escrito, dentro do prazo estabelecido no item acima, declarará a inexistência do recurso, dando prosseguimento ao certame.

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

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

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 18

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

20.7. A decisão em grau de recurso será definitiva, e dela dar-se-á conhecimento aos licitantes, nos endereços eletrônicos constante no **subitem 5.1.** deste edital.

21. DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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. Após a homologação do resultado da licitação, os preços ofertados pelos licitantes vencedores dos lotes, serão registrados na Ata de Registro de Preços, elaborada conforme o Anexo V deste edital.

21.3.1. **Será incluído na respectiva Ata o registro dos licitantes que aceitarem cotar o produto com preços iguais ao do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame, conforme permissivo legal do artigo 11, inciso II do Decreto Federal 7.892 de 23 de janeiro de 2013.**

21.4. Os licitantes classificados em primeiro lugar terão o prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da convocação, para comparecerem perante o gestor a fim de assinarem a Ata de Registro de Preços. O prazo de comparecimento poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito.

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

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

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. O licitante que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar 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

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 19

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 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 escrita: quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

II. Multa cumulativa com as demais sanções, conforme estabelecido nos artigos 50 e 51 do Decreto Municipal nº 13.735/2016.

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 do contraditório, na forma da lei.

23. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

23.1. A **Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - CLFOR** será o órgão gestor da Ata de Registro de Preços de que trata este edital.

23.2. A Ata de Registro de Preços, elaborada conforme o anexo V será assinada pela **Presidente da Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - CLFOR**, órgão gestor do Sistema de Registro de Preços ou, por delegação, por seu substituto legal, pelo titular da Secretaria Municipal da Saúde e pelos representantes de cada um dos fornecedores legalmente credenciados e identificados.

23.3. Os preços registrados na Ata de Registro de Preços serão aqueles ofertados nas propostas de preços dos licitantes vencedores, bem como dos licitantes que aceitarem cotar o produto com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 20

23.3.1. O registro a que se refere o **item 23.3.** tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, no caso de exclusão do primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

23.4. A Ata de Registro de Preços uma vez lavrada e assinada, não obriga a Administração a firmar as contratações que dela poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de procedimento de licitação, respeitados os dispositivos da Lei Federal 8.666/1993, sendo assegurada ao detentor do Registro de Preços a preferência em igualdade de condições.

23.5. O participante do SRP (Sistema de Registro de Preços), quando necessitar, efetuará aquisições junto aos fornecedores detentores de preços registrados na Ata de Registro de Preços, de acordo com os quantitativos e especificações previstos, durante a vigência do documento supracitado.

23.6. Os fornecedores detentores de preços registrados ficarão obrigados a fornecer o objeto licitado ao participante do SRP (Sistema de Registro de Preços), nos prazos a serem definidos no instrumento contratual e nos locais especificados no anexo I do Termo de Referência deste edital.

23.7. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Municipal ou Estadual, na condição de órgão Interessado, mediante consulta prévia ao Órgão Gestor do Registro de Preços e concordância do fornecedor, conforme disciplina o §2º do artigo 29 do Decreto Municipal nº 12.255/2007.

23.8. Os órgãos interessados, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao órgão gestor do Sistema de Registro de Preços, o qual indicará o fornecedor e o preço a ser praticado.

23.8.1. As contratações decorrentes da utilização da Ata de Registro de Preços de que trata este subitem, ou seja, das adesões, não poderão exceder, por órgão ou entidade interessado, a **cinquenta por cento** dos quantitativos dos itens constantes no instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes na forma em que estabelece o Decreto Federal nº 7892/13, alterado pelo Decreto 9.488/2018.

23.8.2. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao **dobro do quantitativo** de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 21

23.9. Caberá ao órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços, para utilização da Ata por órgãos interessados da Administração Pública, proceder a indicação do fornecedor detentor do preço registrado, obedecida a ordem de classificação.

23.10. O detentor de preços registrados que descumprir as condições da Ata de Registro de Preços recusando-se a fornecer o objeto licitado ao participante do SRP (Sistema de Registro de Preços), não aceitando reduzir os preços registrados quando estes se tornarem superiores aos de mercado, ou nos casos em que for declarado inidôneo ou impedido para licitar e contratar com a Administração pública, e ainda, por razões de interesse público, devidamente fundamentado, terá o seu registro cancelado.

23.11. A **CENTRAL DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA DE FORTALEZA - CLFOR** providenciará a publicação do extrato da Ata do Registro de Preços no Diário Oficial do Município e através de meio eletrônico.

23.12. Os preços registrados poderão ser revistos a qualquer tempo em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos itens registrados, obedecendo aos parâmetros constantes no §1º do art. 27, do Decreto Municipal nº 12.255/2007.

23.13. A **CENTRAL DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA DE FORTALEZA - CLFOR** convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado está acima do preço de mercado. Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

23.14. Não havendo êxito nas negociações com os fornecedores com preços registrados, o gestor da Ata, poderá convocar os demais fornecedores classificados, podendo negociar os preços de mercado, ou cancelar o item, ou ainda revogar a Ata de Registro de Preços.

23.15. Serão considerados preços de mercado, os preços que forem iguais ou inferiores à média daqueles apurados pela Administração para os itens registrados.

23.16. As alterações dos preços registrados, oriundas da revisão dos mesmos, serão publicadas no Diário Oficial do Município e através da internet.

23.17. As demais condições contratuais se encontram estabelecidas no Anexo V - Minuta da Ata de Registro de Preços.

23.18. As quantidades previstas no Anexo I – Termo de Referência deste edital são estimativas máximas para o período de validade da Ata de Registro de Preços, reservando-se a

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 22

Administração Municipal, através do órgão participante, o direito de adquirir o quantitativo que julgar necessário ou mesmo abster-se de adquirir o item especificado.

24. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

24.1. O licitante que deseje cotar o produto com preços iguais ao do licitante vencedor terá o prazo de até 24h (vinte e quatro horas), contados da adjudicação na plataforma do Banco do Brasil, para manifestar-se neste sentido, via e-mail institucional, indicando o número do Pregão Eletrônico e o(s) lote(s), bem como sua respectiva identificação, com CNPJ, Razão Social.

24.1.1. A ausência de manifestação dentro do referido prazo será considerada como negativa do licitante em fazer parte do cadastro de reserva da respectiva Ata de Registro de Preços.

24.1.2. Após a homologação do resultado da licitação, a ata da sessão do pregão eletrônico será anexada à Ata de Registro de Preços, indicando os licitantes que tiverem aceitado cotar o produto com preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame, conforme permissivo legal do art. 11, inc. II do Decreto Federal 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

24.1.3. Se houver mais de um licitante na situação de que trata o **item 24.1.2**, os licitantes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a etapa competitiva.

24.1.4. O registro a que se refere o **item 24.1.2**, tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para ser utilizado nas hipóteses em que o vencedor, quando convocado, não assinar a ata de registro de preços (art. 13, parágrafo único do Decreto Federal nº. 7.892/13) ou tiver seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto nº. 7.892/2013 (art. 11, § 3º. do Decreto Federal nº. 7.892/13), oportunidade em que poderá ser revogada a adjudicação e a homologação já efetivadas, isso sem prejuízo da aplicação das cominações previstas em Lei e/ou no edital.

24.1.5. A habilitação dos fornecedores remanescentes que compõem o cadastro de reserva será efetuada no prazo e condições estabelecidos no edital.

25. DA GARANTIA CONTRATUAL

25.1. Não será exigida prestação de garantia para esta contratação.



26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1. 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.

26.2. 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.

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

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

26.5. 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 de Fortaleza - CLFOR.

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

26.7. 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.

26.8. 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.

26.9. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 24

26.11. Todas e quaisquer comunicações com o Pregoeiro deverão se dar por escrito, com o devido protocolo com sede na Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - CLFOR, através de *fac símile* para o número (85) 3252.1630, via e-mail institucional licitacao@fortaleza.ce.gov.br, ou no próprio chat da plataforma do Banco do Brasil, “sala virtual” onde estará acontecendo o certame.

26.11.1. Fica terminantemente proibido ao Pregoeiro prestar quaisquer informações sobre o pregão já publicado e/ou em andamento, sob qualquer hipótese ou pretexto usando telefonia fixa ou móvel, como forma de garantir a lisura do certame.

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

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

26.14. A apresentação, por parte dos licitantes, de DECLARAÇÃO FALSA relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, aos impedimentos de participação ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital, e art. 37 da Lei Complementar nº 123/2006, independentemente da adoção de providências quanto à responsabilização penal, com fundamento no art. 90 da Lei nº 8.666/93 e art. 299 do Código Penal Brasileiro.

26.15. Serão considerados como não apresentadas as declarações, não assinadas pelo representante legal da empresa ou seu procurador, considerando-se, diante da ausência de assinatura, desclassificada a proposta ou inabilitada a empresa, conforme a fase em que a declaração deva ser apresentada.

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



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 25

27. DOS ANEXOS

27.1. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II – SUGESTÃO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

ANEXO III – PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXO IV – DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

ANEXO V – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO VI – MINUTA DO CONTRATO

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE VISITA/VISTORIA TÉCNICA

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA/VISTORIA

ANEXO IX – JUSTIFICATIVA DA NÃO PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

ANEXO X – JUSTIFICATIVA – NÃO APLICABILIDADE DA COTA RESERVADA PARA ME e EPP

ANEXO XI – MODELO MERAMENTE SUGESTIVO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU COOPERATIVA

Fortaleza - CE, ____ de _____ de 20____.

CIENTE:

Joana Angélica Paiva Maciel
Secretária Municipal da Saúde

DECLARO que após a revisão dos termos do presente Edital constatei que o mesmo está em conformidade com as disposições legais.

Indangélica Ribeiro Cunha
Coordenadora Jurídica/SMS
OAB/CE 11.634

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 26

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. UNIDADE REQUISITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

2. DO OBJETO: CONSTITUI O OBJETO DESTA LICITAÇÃO O REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES ADULTAS, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS DO HOSPITAL E MATERNIDADE DRA. ZILDA ARNS NEUMANN – HMDZAN, PELO PERÍODO DE 12 MESES, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREVISTOS NESTE TERMO.

2.1. Este objeto será realizado através de licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**.

3. JUSTIFICATIVA:

A Unidade de Nutrição e Dietética do HMDZAN funciona desde a sua inauguração com um serviço de terceirização de produção de refeições para pacientes, funcionários e acompanhantes. A área física destinada ao serviço tem as dimensões e instalações adequadas ao volume de refeições, porém não dispõe de equipamentos, utensílios, mesas/cadeiras (refeitório) e recursos humanos.

A contratação proposta tem por objetivo promover uma maior segurança na prestação de serviços afetos ao HMDZAN, buscando resultados efetivos, para suportar a complexidade dos serviços prestados no cumprimento de seus objetivos acadêmicos e sociais.

A contratação pretendida deverá oferecer todo suporte para o gerenciamento do Serviço de Nutrição e Dietética. Desta forma, o serviço a ser contratado deve ter o acompanhamento e monitoramento da gerência do Setor de Nutrição e Dietética do HMDZAN dentro dos padrões estabelecidos no Termo de Referência para garantir qualidade e fornecimento contínuo e ininterrupto do objeto licitado, buscando a maior economicidade do serviço.

A Contratação da empresa para preparo e distribuição de refeições diárias prontas é justificada pela necessidade de alimentação dos pacientes, acompanhantes e servidores.

Nesse sentido a proposta de terceirização da Unidade de Nutrição e Dietética nos serviços de cozinha geral e cozinha dietética visa melhoria na qualidade das refeições oferecidas, dar continuidade nos processos de recuperação da saúde de sua clientela fornecendo uma alimentação dentro dos padrões higiênico sanitário. Pois uma alimentação

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 27

adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida essencial na evolução clínica, para manutenção e recuperação do seu estado nutricional, diminuindo o tempo de permanência hospitalar e na redução da mortalidade e morbidade.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

4.1. Especificação Detalhada:

LOTE 01			
ESPECIFICAÇÃO	UND	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS A PACIENTES E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS DO HOSPITAL E MATERNIDADE DRA ZILDA ARNS NEUMANN, ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS E RESIDENTES DO HOSPITAL, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, DISTRIBUIÇÃO, ADMINISTRATIVAS E DE APOIO À NUTRIÇÃO CLÍNICA.	1	R\$ 7.813.134,17	R\$ 7.813.134,17

VALOR GLOBAL ESTIMADO EM R\$ 7.813.134,17 (SETE MILHÕES OITOCENTOS E TREZE MIL CENTO E TRINTA E QUATRO REAIS E DEZESSETE CENTAVOS).

4.2. DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 28

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

4.2.2. A prestação de serviços envolverá todas as etapas do processo de operacionalização das refeições aos comensais, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de refeições, os tipos de refeição, os horários definidos das refeições, composição das refeições, utensílios e materiais descartável padronizados.

4.2.3. A Contratada deverá fornecer equipamentos, mesas e cadeiras (para refeitório), mão de obra especializada e utensílios para a execução das atividades de produção, porcionamento e distribuição das refeições. A distribuição será realizada no refeitório dos funcionários e acompanhantes e nas unidades de internação do HMDZAN para pacientes.

4.2.4. As empresas licitantes deverão elaborar planilha com preço dos serviços a serem executados de forma global e detalhada.

4.2.4. Compreende-se por discriminação dos serviços as condições especiais para execução dos serviços e fornecimentos, objetivo da presente licitação.

5. CONCEITUAÇÃO:

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

5.1.1. DIETA: Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias.

5.1.1.1. Os tipos de dieta estão no Manual Descritivo 04 – Anexo D do presente termo.

5.1.2. REFEIÇÃO: É o conjunto de substâncias alimentares que se come e se bebe para garantir o sustento de um ser humano.

5.1.3. DESJEJUM: Pequena refeição servida pela manhã, para quebrar o jejum.

5.1.4. LANCHE: Pequena refeição servida no horário que seja conveniente ao setor de nutrição.

5.1.5. ALMOÇO E JANTAR: Refeições principais ou grandes refeições.

5.1.6. CEIA: Refeição servida após o jantar.



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 29

5.1.7. CARDÁPIO: É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos.

6. CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS

6.1. Pequenas refeições para servidores/acompanhantes:

A) PEQUENAS REFEIÇÕES		
TIPO DE REFEIÇÃO: DESJEJUM		
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I – Café (com e sem açúcar)	ml	100
Leite	ml	150
II – Pão	g	50
III – Margarina	g	10

6.2. Pequenas refeições para paciente:

A) PEQUENAS REFEIÇÕES		
TIPO DE REFEIÇÃO: DESJEJUM		
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I – Café (com e sem açúcar) OU Chá	ml	100 200
II – Leite (com e sem açúcar)	ml	150
III – Pão branco ou integral (para diabéticos – dieta terapêutica) ou Biscoito (salgado ou doce) ou Tapioca/cuscuz (para celíacos – dieta terapêutica)	g/und g	50/05 100
IV – Margarina	g	10
V – Fruta OU Suco de fruta OU Mingau	g ml ml	150 200 250
TIPO DE REFEIÇÃO: LANCHE MANHÃ		
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I – Suco de fruta (com e sem açúcar) ou fruta	ml/g	280/150
II – Biscoito (salgado ou doce)	und	05
TIPO DE REFEIÇÃO: LANCHE TARDE		

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 30

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I – Vitamina de Fruta (com e sem açúcar) ou fruta	ml/g	280/150
OU Vitamina laxativa (dieta terapêutica)	ml	280
II – Biscoito (salgado ou doce)	und	05
TIPO DE REFEIÇÃO: CEIA		
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
I – Leite ou chá	ml	280
Biscoito (salgado ou doce)	und	5
ou Mingau (com e sem açúcar)	ml	280
ou Fruta	g	150
Terapêutico (Mingau DM e laxativo)	ml	280

OBSERVAÇÃO 01: Servir adoçante artificial e açúcar em sachê. Os líquidos deverão ser servidos em copos descartáveis, com tampa.

OBSERVAÇÃO 02: Para pacientes diabéticos, as preparações com leite devem ser elaboradas com leite desnatado, mingau de aveia (ou outro determinado pelo nutricionista da CONTRATANTE) e o pão deverá ser integral.

OBSERVAÇÃO 03: Para pacientes com intolerância à lactose, as preparações com leite devem ser elaboradas com leite sem lactose fornecido pela CONTRATANTE.

6.3. Grandes refeições para servidores, acompanhantes e pacientes de dieta geral:

GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO SERVIDORES/ ACOMPANHANTE	ALMOÇO PACIENTES
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID.	QUANTIDADE	
I – Entrada: Salada crua pronta	g	40	40
Salada cozida pronta	g	100	80
II – Cereal: Arroz tipo 1 e integral para dieta terapêutica pronto	g	180	180
Arroz para baião-de-dois pronto	g	180	180
III – Leguminosas: (pronto)			
- Feijão (inclusive para feijoada)	g	100	100
- Feijão de corda para baião-de-dois pronto	g	60	60
- Feijão fradinho ou branco para dobradinha	g	60	----
- Caldo de feijão (para pacientes)	ml	----	150

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 31

IV – Carnes <u>Pronta</u>:			
Bovina:			
Patinho	g	140	140
Carne do sol 1ª (traseira)	g	140	140
Chã de dentro (coxão mole)	g	140	140
Contrafilé	g	140	140
Lagarto (lombo paulista)	g	140	140
Frango:			
Coxa/Sobrecoxa	g	170	170
Filé de peito de frango	g	140	140
Peixe:			
Peixe 1ª (filé)	g	140	140
Peixe 1ª (posta)	g	140	140
Fígado:	g	140	----
Suíno:			
Carré	g	140	----
Lombo	g	140	----
Linguiça Toscana:	Und	02	----
Ovo:	Und	02	01 (quando solicitado)
Dobradinha:			
Bucho	g	90	----
Linguiça	g	25	----
Costela suína	g	25	----
Feijoada:			
Lombo de porco salgado	g	20	----
Charque traseiro	g	20	----
Costela de porco defumada	g	20	----
Linguiça toscana	g	30	----

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 32

Pé de porco salgado	g	20	----
Paio	g	10	----
Carne do sol	g	20	----
Carneiro:			
Lombo	g	140	----
V – Guarnição pronta:			
Farofa OU	g	40	----
Macarrão OU Purê OU Pirão	g	100	80
Batata Palha	g	20	----
VI – Sobremesa pronta:			
Frutas	und/g	01/150	01/150
Doces (pasta ou caseiro)	ml	100	100
Doce em tablete	g	30	30
Gelatina OU flan OU pudim	ml	100	100
VII – Suco de frutas	ml	200	200

GRANDES REFEIÇÕES		JANTAR SERVIDORES/ ACOMPANHANTE	JANTAR PACIENTES
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID.	QUANTIDADE	
I – Entrada: Salada crua pronta	g	40	40
Salada cozida pronta	g	100	80
II – Cereal (arroz tipo 1 e integral para dietas terapêuticas) pronto	g	180	180
III – Leguminosas: Feijão pronto	g	100	----
IV – Carnes Pronta:			
Bovina			
Patinho	g	140	140
Carne do sol 1ª (traseira)	g	140	140
Chã de dentro (coxão mole)	g	140	140
Contrafilé	g	140	140
Lagarto (lombo paulista)	g	140	140
Frango:			
Coxa/Sobrecoxa	g	170	170
Filé de peito de frango	g	140	140

Peixe:			
Peixe 1ª (filé)	g	140	140
Peixe 1ª (posta)	g	140	140
Suíno:			
Carré	g	140	----
Lombo	g	140	----
Carneiro:			
Lombo	g	140	----
V – Guarnição pronta:			
Farofa OU	g	40	----
OU Macarrão OU Purê OU Pirão	g	100	80
Batata Palha	g	20	----
VI – Sobremesa pronta:			
Frutas	und/g	01/150	01/150
Doces (pasta ou caseiro)	ml	100	100
Doce em tablete	g	30	30
Gelatina OU flan OU pudim	ml	100	100
VII – Suco de frutas	ml	200	200

6.4. Dietas Brandas – Pacientes

A) REFEIÇÕES – DIETA BRANDA		ALMOÇO	JANTAR
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID.	QUANTIDADE	
I – Entrada: Salada cozida pronta	g	120	120
II – Cereal (arroz tipo 1 e integral para dietas terapêuticas) pronto	g	180	180
III – Carnes Pronta:			
Bovina			
Patinho	g	140	140
Chã de dentro (coxão mole)	g	140	140
Contrafilé	g	140	140
Lagarto (lombo paulista)	g	140	140
Frango:			
Coxa/Sobrecoxa	g	170	170

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 34

Filé de peito de frango	g	140	140
Peixe:			
Peixe 1ª (filé)	g	140	140
IV – Guarnição pronta: Macarrão OU Purê	g	100	80
V – Sobremesa pronta:			
Frutas	und/g	01/150	01/150
Doces (pasta ou caseiro)	ml	100	100
Doces em tablete	g	30	30
Gelatina OU flan OU pudim	ml	100	100
VI – Suco de frutas	ml	200	200

6.5. Dietas pastosas – Pacientes

A) REFEIÇÕES – DIETA PASTOSA		ALMOÇO	JANTAR
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID.	QUANTIDADE	
I – Entrada: purês OU suflês pronto	g	120	120
II – Cereal (arroz tipo 1 papa) pronto	g	180	180
III – Carnes Prontas:			
Bovina:			
Patinho	g	140	140
Frango:			
Filé de peito de frango	g	140	140
Peixe:			
Peixe 1ª (filé)	g	140	140
V – Sobremesa pronta:			
Frutas	Und/g	01/150	01/150
Gelatina OU flan OU pudim	ml	100	100
VI – Sucos de frutas	ml	200	200

6.6 - Dietas líquidas – Pacientes

A) REFEIÇÕES – DIETA LÍQUIDA COMPLETA		ALMOÇO	JANTAR
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID.	QUANTIDADE PREPARADA	
I – Sopa:	ml	480	480
Batata crua	g	40	40

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 35

Cenoura crua	g	40	40
Chuchu cru	g	40	40
Abóbora crua	g	40	40
Carne (patinho) crua OU filé de frango cru	g	120	120
Arroz OU macarrão cru	g	30	30
II – Sobremesa pronta: Gelatina	ml	100	100
III – Sucos de frutas	ml	200	200

B) REFEIÇÕES – DIETA LÍQUIDA RESTRITA		ALMOÇO	JANTAR
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID.	QUANTIDADE	
I – Caldo de legumes coado pronto	ml	300	300
Batata crua	g	60	60
Cenoura crua	g	60	60
Chuchu cru	g	60	60
Abóbora crua	g	30	30
II – Sucos de frutas claras	ml	200	200
Água de Coco	ml	200	200
Chás claros (exceto mate, preto)	ml	200	200

7. INCIDÊNCIAS

7.1. Incidência – Variação e frequência dos alimentos e preparações componentes dos cardápios válidas para todo mês, incluindo todas as refeições.

7.2. Servidores/Acompanhantes:

CARNES	TIPO DE CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÃO ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA Nº DE VEZES	
			ALMOÇO	JANTAR
1 – Aves	Filé, coxa/sobrecoxa	Assado, à caçadora, passarinho, à milanesa, estrogonofe, grelhado, salpicão, creme, vatapá, fricassé, ao molho,	31	31

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 36

		tortas, panquecas.		
2 – Peixes	Filé, posta	À milanesa, frito, delícia de peixe, ao molho.	04	04
3 – Fígado	Ísca	Acebolado	02	----
4 – Feijoada	----	----	04	----
5 – Dobradinha	----	----	01	----
6 – Carne do sol	Tiras, desfiada	Acebolada	02	02
7 – Porco	Carré, lombo	Assado, frito ou ensopado	04	04
8 – Linguiça	----	Assada, frita	02	02
9 – Bovina	Patinho bovino, Chã de dentro (coxão mole), Contrafilé, Lagarto bovino (lombo paulista)	Bifes simples, bife acebolado, bife ao molho, bife a role, bife á milanesa, bife à parmegiana, estrogonofe, moída, almôndegas, churrasco, panquecas, escondidinho, tortas.	09	16
10 – Ovos	----	Omelete com recheio protéico e legumes	02	02
11 – Carneiro	Lombo	Guisado Ao forno com molho	01	01

OBSERVAÇÃO 01: Outros tipos de carne poderão ser incluídos desde que atendam a hábitos alimentares regionais e seus custos sejam equivalentes aos propostos. Nos meses de 30

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 37

(trinta) dias, as carnes bovinas e frangos serão diminuídas em 01 vez, na sua frequência mensal.

OBSERVAÇÃO 02: Deverão ser servidas diariamente até o final do horário da refeição 02 (duas) opções de proteínas no almoço e no jantar para servidores e acompanhantes. No entanto, o comensal escolherá apenas uma única opção.

OBSERVAÇÃO 03: Quanto às proteínas, deverá ser servida uma opção de frango, ficando a segunda opção a critério da contratada desde que atendam a incidência e não se repita na mesma refeição 02 (dois) pratos a base de frango.

7.3. Pacientes:

CARNES	TIPO DE CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÃO ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA Nº DE VEZES	
			Almoço	Jantar
1 – Aves	Filé, coxa/sobrecoxa	Assado, à caçadora, passarinho, à milanesa, estrogonofe, grelhado, salpicão, creme, fricassé, ao molho, tortas, panquecas.	12	12
2 – Peixes	Em filé	À milanesa, frito, ao molho,	04	04
3 – Bovina	Patinho bovino, Chã de dentro (coxão mole), Contrafilé.	Bifes simples, bife acebolado, bife ao molho, bife à parmegiana, estrogonofe, moída, almôndegas, panquecas, escondidinho, tortas.	13	13
4 – Ovos	----	Omelete com recheio protéico e legumes	02	02

8. FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

8.1. Sobremesas do almoço para servidores, acompanhantes e pacientes de dieta geral:

Sobremesa	Frequência de utilização
Sobremesa elaborada/caseira	9 x mês
Sobremesa industrializada	10 x mês
Frutas	12 x mês

8.1.1. Deverão ser servidas opções de sobremesa dietética para os pacientes diabéticos – dietas terapêuticas.

8.2. Per capita:

FRUTA	PER CAPITA PRONTO (g)
Abacaxi	150 g
Banana	1 und
Laranja	1 und
Manga	150 g
Melancia	250 g
Melão	150 g
Mamão	150 g
Salada de frutas	100 ml
SOBREMESA (DOCES)	PER CAPITA PRONTO
Doce industrializado / tipo mariola	30 g
Doce caseiro	100 ml
Sobremesa elaborada (pudim, pavê, flan)	100 ml
SUCOS E OUTROS	PER CAPITA
Suco de frutas	Polpa – 100g a 150g (de acordo com o sabor) e açúcar 25g.
Vitamina de fruta	Polpa – 100g a 150g (de acordo com o sabor), leite integral ou desnatado 180ml.
Mingau (mucilon ou similar de arroz e milho, aveia, neston, farinha láctea)	Leite integral ou desnatado 300ml, massas de acordo com a rotulagem.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 39

9. HORÁRIOS E QUANTIDADES DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS:

9.1. Refeições para Servidores:

Refeições	Hora	Consumo diário	Quantidade/dia
Desjejum	06:30 às 07:00	Pão C/Margarina, Café + Leite	50
Almoço	11:00 às 12:30	Geral+suco +sobremesa	225
Jantar	19:30 às 20:30	Geral+suco +sobremesa	80
Café	15:00 às 15:30	Café	15 litros

Observação: Horários sujeitos a mudanças.

9.2. Refeições para Acompanhantes:

Refeições	Hora	Consumo diário	Quantidade/dia
Desjejum	06:00 às 07:00	Pão C/Margarina, Café + Leite	140
Almoço	12:30 às 13:00	Geral+suco +sobremesa	140
Jantar	20:30 às 21:00	Geral+suco +sobremesa	140

Observação: Horários sujeitos a mudanças.

9.3. Pequenas refeições para Pacientes:

Refeições	Hora	Consumo diário	Quantidade/dia
Desjejum	06:00	Pão branco ou biscoito C/ Margarina, Café ou chá + Leite + Fruta ou suco de fruta Ou Mingau	200

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 40

Desjejum Terapêutico	06:00	Pão integral OU tapioca OU cuscuz C/Margarina, Café ou Chá + Leite + Fruta ou suco de fruta OU Mingau	40
Lanche manhã	09:00	Suco com Biscoito OU fruta	200
Lanche tarde	15:00	Vitamina com Biscoito OU fruta	200
Lanche terapêutica	15:00	Vitamina laxativa com biscoito	40
Ceia	21:00	Biscoito com leite OU chá OU mingau OU fruta	200
Ceia terapêutica	21:00	Mingau para DM ou laxativo	40
Suco de laranja p/exame	Quando solicitado	Para exame	2 litros
Água de coco	Quando solicitado	Nas líquidas restritas	2 litros

Observação: Pão, biscoitos e frutas deverão ser embalados em sacos plásticos individuais.

9.4. Previsão de grandes refeições para pacientes:

Refeições	Hora	Consumo diário	Quantidade /dia
Almoço	11:00	Geral + suco + sobremesa	150
Almoço	11:00	Geral terapêutica + suco + sobremesa	30
Almoço	11:00	Branda + suco + sobremesa	30
Almoço	11:00	Branda terapêutica + suco + sobremesa	10
Almoço	11:00	Pastosa + suco + sobremesa	20

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 41

Almoço	11:00	Líquida + suco + sobremesa	50
Almoço	11:00	Líquida restrita	10
Jantar	18:00	Geral + suco + sobremesa	120
Jantar	18:00	Geral terapêutica + suco + sobremesa	30
Jantar	18:00	Branda + suco + sobremesa	20
Jantar	18:00	Branda terapêutica + suco + sobremesa	10
Jantar	18:00	Pastosa + suco + sobremesa	10
Jantar	18:00	Líquida + suco + sobremesa	80
Jantar	18:00	Líquida restrita	10

10. TIPO DE EMBALAGENS

10.1. Marmitex com divisão – Para almoço/jantar de pacientes, acompanhantes impossibilitados de realizar almoço e jantar no refeitório e funcionários de setores fechados.

10.2. Copo plástico termo resistente com tampa – para alimentos quentes.

10.3. Os talheres de inox dos funcionários e acompanhantes que se alimentam no refeitório devem ser colocados em sacos plásticos com guardanapo e um palito de dente (embalado)

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 42

individualmente). A CONTRATADA deverá fornecer bandejas de plástico e pratos de louças para as refeições de almoço e jantar.

11. DESCARTÁVEIS

11.1. A CONTRATADA é responsável por fornecer todo material descartável necessário para alimentação do paciente, com exceção daquelas destinadas a nutrição enteral. Ex: talheres, guardanapo, canudo flexível embalado individualmente etc.

11.2. Todos os talheres deverão ser separados em sacos individualizados com guardanapo.

12. REFEIÇÕES PARA PACIENTES, SERVIDORES E ACOMPANHANTES (ESTIMADO):

12.1. QUANTITATIVO DIA E ANUAL (ESTIMADO):

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE/DIA	QTDE/ANO (365 DIAS)
PACIENTE				
01	DESJEJUM	UND	200	73.000
02	DESJEJUM TERAPÊUTICA	UND	40	14.600
03	LANCHE MANHÃ	UND	200	73.000
04	ALMOÇO – LÍQUIDA RESTRITA	UND	10	3.650
05	ALMOÇO – LÍQUIDA	UND	50	18.250
06	ALMOÇO – PASTOSA	UND	20	7.300
07	ALMOÇO – BRANDA	UND	30	10.950
08	ALMOÇO – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650
09	ALMOÇO – GERAL	UND	150	54.750
10	ALMOÇO – GERAL TERAPÊUTICA	UND	30	10.950
11	LANCHE TARDE	UND	200	73.000
12	LANCHE TARDE TERAPÊUTICA	UND	40	14.600
13	JANTAR – LÍQUIDA RESTRITA	UND	10	3.650

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 43

14	JANTAR – LÍQUIDA	UND	80	29.200
15	JANTAR – PASTOSA	UND	10	3.650
16	JANTAR – BRANDA	UND	20	7.300
17	JANTAR – BRANDA TERAPÊUTICA	UND	10	3.650
18	JANTAR – GERAL	UND	120	43.800
19	JANTAR – GERAL TERAPÊUTICA	UND	30	10.950
20	CEIA	UND	200	73.000
21	CEIA TERAPÊUTICA	UND	40	14.600
22	SUCO DE LARANJA PARA EXAMES	LITRO	02	730
23	ÁGUA DE COCO	LITRO	02	730
24	CALDO DE FEIJÃO	LITRO	1,5	547,5
SERVIDORES/FUNCIÓNÁRIOS				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE/DIA	QTDE/ANO (365 DIAS)
25	DESJEJUM	UND	50	18.250
26	ALMOÇO	UND	225	82.125
27	JANTAR	UND	80	29.200
28	CAFÉ (DA TARDE)	LITRO	15	5.475
ACOMPANHANTE				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE/DIA	QTDE/ANO (365 DIAS)
29	DESJEJUM	UND	140	51.100
30	ALMOÇO	UNID	140	51.100
31	JANTAR	UNID	140	51.100

12.2. LANCHES EXTRAORDINÁRIOS PARA EVENTOS: QUANTIDADE MENSAL E ANUAL (ESTIMADO)

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 44

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE POR PESSOA	QTDE/ANO
01	MINI SANDUICHE DE PATÊ	UND	02 unid	3.840
02	MINI SANDUICHE COM QUEIJO, PRESUNTO E ALFACE	UND	02 unid	3.840
03	BOLO FOFO (FATIA DE 100 GRAMAS)	FATIA	01 porção	1.920
04	TORTA DE FRANGO (PORÇÃO DE 60 GRAMAS)	PORÇÃO	01 porção	1.920
05	BISCOITO DOCE E SALGADO (PORÇÃO DE 5 UNIDADES)	PORÇÃO	01 porção	1.920
06	SALGADOS DE FORNO (PORÇÃO 60 GRAMAS)	PORÇÃO	01 porção	1.920
07	SUCO DE FRUTA (POLPA) (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	01 porção	1.920
08	ACHOCOLATADO QUENTE/FRIO (PORÇÃO DE 200 ML)	PORÇÃO	01 porção	1.920
09	SALADA DE FRUTA (PORÇÃO DE 150 GRAMAS)	PORÇÃO	01 porção	1.920
10	CAFÉ (PORÇÃO DE 80 ML)	PORÇÃO	01 porção	1.920
11	CHÁ (PORÇÃO DE 80 ML)	PORÇÃO	01 porção	1.920

Observação: Para efeito de calculo estimou-se 40 (quarenta) pessoas por evento, 48 (quarenta e oito) eventos ao ano.

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos da Secretaria Municipal da Saúde de Fortaleza, consignadas à dotação orçamentária a seguir discriminada:

• **25.918.10.302.0124.2545.0001**, Elemento de Despesa: **339039**; Fonte **0 121400000000**, da Ação de Manutenção do Hospital e Maternidade Dra. Zilda Arns Neumann – HMDZAN.

14. DOS PRAZOS DE ENTREGA E RECEBIMENTO

14.1. Os serviços solicitados pela Contratante deverão ser realizados em local previamente indicado pelo órgão solicitante, **imediatamente**, após o envio da ordem de serviço ou nota de empenho à empresa vencedora.

LOCAL DE ENTREGA DO SERVIÇO		
Seq.	Órgão/Entidade	ENDEREÇO
01	Hospital e Maternidade Dra. Zilda Arns Neumann – HMDZAN	Av. Lineu Machado, nº 155 – Jóquei Clube – (85) 3105.2229

14.2. Quanto ao recebimento:

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

14.2.2. 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.

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento advindo do objeto da Ata de Registro de Preços será proveniente dos recursos do órgão participante e será efetuado 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, no Banco do Brasil.

15.2. 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.

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

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

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 46

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

15.5.1. Documentação relativa à regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Trabalhista e Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

15.6. 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.

15.7. A CONTRATADA deve realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas (dos pacientes) e refeições (funcionários e acompanhantes) efetivamente consumidas. Ocorrendo diferença, prevalecerá o número da CONTRATANTE controlado conforme item 18.14.

15.8. O lanche para eventos será pago conforme solicitado por item e quantidade, mediante autorização da diretoria financeira.

15.9. A CONTRATANTE enviará com antecedência de 24 horas a relação de funcionários com direito a refeição. A previsão de dietas dos pacientes e acompanhantes será enviada no início do plantão diurno (até 8 horas da manhã).

15.10. O valor cobrado para refeições em quentinhas destinadas a setores fechados e acompanhantes que se alimentam no leito do paciente será o mesmo do valor da dieta geral dos pacientes.

15.11. A cobrança das refeições será feita pelo efetivamente consumido.

15.11.1. O pagamento será efetuado obrigatoriamente pelo quantitativo do consumo diário real que será comprovado através de listagem das assinaturas dos usuários ou registro em catracas quando forem instaladas.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. O licitante que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar 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 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

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 47

autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais.

16.1.1. 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 escrita: quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

II. Multa cumulativa com as demais sanções, conforme estabelecido nos artigos 50 e 51 do Decreto Municipal nº 13.735/2016.

16.2. 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.

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

17. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

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

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

17.3. 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.

17.4. 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.

17.5. 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

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 48

cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.

17.6. 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.

17.7. Substituir ou reparar o objeto contratual que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo fixado pelo(s) órgão, contado da sua notificação.

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

17.9. Os serviços deverão obedecer às prescrições e exigências contidas nas especificações do Termo de Referência, bem como todas e quaisquer normas ou regulamentações intrínsecas ao tipo de fornecimento.

17.10. Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais da unidade de nutrição (refeitório, cozinha, administração e banheiros) no que se refere: pisos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens das esquadrias, forro de gesso, torneiras, sifões, ralo, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descargas, luminárias, interruptores, tomadas, disjuntores, lâmpadas, reatores, telas, equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução do serviço. Mantendo a padronização atual ou similar ou de acordo com autorização da diretoria administrativa do HMDZAN.

17.10.1. Limpeza periódica (Quadro Descritivo 01 – Anexo A do Termo de Referência) do ducto de exaustão, dos ralos e caixas de gordura. Estes deverão ser devolvidas ao término do contrato em perfeitas condições de funcionamento e utilização. Para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento total dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico.

17.10.2. Manutenção – caixa exaustora – ducto, motores e exaustores.

17.11. Não paralisar as atividades nem onerar o custo, mantendo a mesma qualidade dos serviços, quando da execução de obras nas dependências destinadas à nutrição.

17.12. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todo o equipamento e instalações das áreas físicas do setor de nutrição, obedecendo cronograma estabelecido pela unidade, conforme item 18.9.

17.13. Responsabilizar-se totalmente pela aquisição do gás a ser consumido para a execução dos serviços do contrato.

17.14. Apresentar, sempre que solicitado pela nutricionista (chefia da Unidade de Nutrição), amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços do contrato.

17.15. Repor e/ou complementar, sempre que o necessário o material patrimonial recebido da unidade, de modo que o atendimento não fique prejudicado.

17.16. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à contratante, e disponibilizados à contratada, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em condições de uso.

17.17. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como as condições das instalações da Unidade, na presença de funcionário designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

17.18. Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras nºs 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77.

17.19. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

17.20. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, os equipamentos e utensílios utilizados pelo setor, empregando preparações e periodicidade como consta no Quadro Descritivo 01 (Anexo A do Termo de Referência).

17.21. Dedetizar e desratizar apropriadamente as áreas da Unidade de Nutrição, cumprindo o cronograma determinado pela Chefia da Unidade. No caso da ineficácia de quaisquer dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para a Unidade.

17.22. Higienizar toalhas de mesa ou similares, panos de copa, cozinha e esfregões, por métodos adequados.

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 50

17.23. Fornecer material de higiene necessário para utilização dos usuários no refeitório (toalhas de papel e sabonete líquido para as mãos).

17.24. 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.

17.24.1. O nutricionista deverá ter poderes para deliberar e/ou atender solicitação da produção, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.

17.24.2. Comprovar, quando solicitado, a regularidade do registro junto ao Conselho Regional de Nutricionista de seus nutricionistas envolvidos na prestação dos serviços.

17.25. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

17.25.1. No Quadro Descritivo 02 (Anexo B do Termo de Referência) descreve-se a quantidade mínima de funcionários por turno de trabalho.

17.25.2. 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.

17.26. Padronizar as funções e rotinas de todos os funcionários.

17.27. 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.

17.28. Fornecer a CONTRATANTE, quando solicitado, cópias dos exames admissionais, periódicos e demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe a Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e suas alterações.

17.29. 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.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 51

17.30. 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.

17.31. Apresentar anualmente:

- a) Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);
- b) Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA);
- c) Cópia dos periódicos dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO).

17.32. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, crachás, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

17.33. Promover por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal no mínimo uma vez por ano ou quando identificada necessidade pela Unidade, cuja avaliação de eficácia deverá ser feita pelo setor de nutrição da Unidade.

17.33.1. 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 assinada pelos funcionários. O período de realização do treinamento deverá ser submetido antecipadamente a CONTRATANTE.

17.34. 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 e com a clientela atendida.

17.35. Fazer a requisição de alimentos e preparações, bem como planejar e elaborar os cardápios, submetendo-os à apreciação da Unidade de nutrição, com antecedência de 30 (trinta) dias.

17.36. Transportar internamente as refeições devidamente acondicionadas em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o refeitório e Unidades de Internação Hospitalar.

17.36.1. A distribuição do almoço e jantar nas unidades de internação hospitalar deverá ser feita em carros térmicos (no mínimo duas unidades). Desjejum, lanches e ceia em carros de inox (no mínimo duas unidades).

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 52

17.37. Os alimentos prontos para consumo deverão ser transportados em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, segundo RDC 216 de 15 de setembro de 2004.

17.38. Respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo a seu pessoal os meios apropriados e necessários.

17.39. Fornecer uniformes a todos os seus empregados, de acordo com a padronização aprovada pelo setor de nutrição, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, com crachás, limpos, unhas aparadas, cabelos protegidos e barbeados.

17.40. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

17.41. Remeter, mensalmente à produção e afixar no recinto da contratante as escalas diárias de serviço de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

17.42. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

17.43. Atender às reservas de refeições feitas pelos servidores dos centros cirúrgicos, das unidades de recuperação, de terapia intensiva (UTI da Mulher e UTI Neonatal), sala de parto, setor de transporte, administração, SAMU e outros, desde que avaliados pelo setor pessoal ou nutrição ou diretoria técnica ou financeira, quando impossibilitados de comparecer ao refeitório, nos horários estabelecidos pelo setor de nutrição.

17.43.1. A CONTRATADA deverá fazer a entrega das refeições dos servidores (ALMOÇO E JANTAR) nos setores fechados.

17.44. Atender aos servidores que estiverem em uso de dieta que não seja de acordo com o padrão da dieta geral. Obedecendo a patologia e característica da dieta prescrita legalmente (declaração médica) sem alteração no preço da refeição.

17.45. Orientar seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências do setor de nutrição para elaboração de refeições destinadas às pessoas não autorizadas pela Unidade.

17.46. Fornecer água filtrada no refeitório e dentro da cozinha e fervida (quente) para pacientes quando solicitado pelo setor de enfermagem.

17.46.1. Utilizar água filtrada para a preparação dos sucos.

17.47. Realizar mensalmente análise química e microbiológica da área utilizada no setor de nutrição, assim como dos alimentos fornecidos, todas as vezes que a chefia do setor solicitar.

17.48. Fornecer alimentos “in natura” ou preparados para pacientes, que não estejam previstos neste termo, quando solicitados, a preços que não poderão ser maiores que os praticados no comércio.

17.49. Distribuir as refeições aos servidores, pacientes e acompanhantes em horários determinados pelo setor de nutrição, e em acordo com a conceituação das dietas, suas características e estimativas previstas neste termo.

17.49.1. Os horários de distribuição das refeições deverão seguir o item 9 deste termo de referência e terão tolerância máxima de 15 (quinze) minutos de atraso, cujo motivo deverá ser justificado por escrito.

17.50. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.

17.51. A contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

17.52. Assumir responsabilidades pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços. A CONTRATANTE se reserva no direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

17.53. Fornecer lanche extraordinário para eventos (com descartáveis) quando solicitado.

17.53.1. A CONTRATANTE fará a solicitação por item (item 12.2) para a CONTRATADA, com no mínimo 24 horas de antecedência, devidamente autorizada pela diretoria financeira.

17.54. QUANTO AO CONTROLE DE QUALIDADE E PRODUÇÃO PELA CONTRATADA

17.54.1. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, recebimento, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene observadas nas exigências do Manual Descritivo 03 (Anexo C do Termo de Referência).



**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 54

17.54.2. Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade.

17.54.3. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a resolução RDC 216/04.

17.54.4. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, câmara frigorífica e refrigeradores, quando houver) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

17.54.5. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.

17.54.6. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

17.54.7. Os cardápios não poderão apresentar repetições próximas e frequentes, dever ser planejados para um período máximo de 05 (cinco) semanas, de comum acordo com os nutricionistas da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

17.54.7.1. Para estimular a aceitabilidade dos cardápios, poderão ser utilizados molhos à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomates ou outros produtos, sugeridos pela CONTRATADA e aceita pela CONTRATANTE.

17.54.8. 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 proteicos.

17.54.9. Elaborar cardápios diferenciados para servidores e acompanhantes nas datas especiais (semana santa, natal, ano novo, dia do funcionário público, dia das mães, dia dos pais, aniversário do hospital, dia internacional da mulher).

17.54.10. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

17.54.11. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

17.54.12. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 7°C (saladas e sobremesas), até o momento final.

17.54.13. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

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

17.54.15. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e Portaria CVS nº 6/99, adequando à execução dos serviços da Unidade objeto do contrato.

17.54.16. Elaborar e implementar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S) do Setor de Nutrição e Dietética e entregá-los a CONTRATANTE após 01 (um) mês da assinatura do contrato.

17.54.17. Utilizar-se do Manual de Dietas, elaborado pela equipe de nutricionistas da CONTRATADA, para consulta acerca das dietas dos pacientes. Neste deverão constar dieta geral, branda, pastosa, líquida, líquida restrita e dietas especiais com tabelas de substituições. Todos com cálculos do valor nutritivo aproximado (valor calórico, macro e micronutrientes).

17.54.18. Proceder a revisão e a atualização, anual, dos Manuais acima citados: Manual de Boas Práticas, POP'S.

17.54.19. 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.

17.54.19.1. A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente indicadores financeiros de custo total e por setor.

17.54.20. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

17.54.21. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 56

clorada, de acordo com as normas vigentes e Manual Descritivo 03 (Anexo C do Termo de Referência).

17.54.22. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

17.54.23. Utilizar utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

17.54.24. Supervisionar e orientar, nas etapas de transporte interno e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura das refeições fornecidas para a clientela sadia e enferma.

17.54.25. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos para contingências em situações de emergências, como: falta d'água, de energia elétrica, de gás, quebra de equipamentos, greve e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no contrato.

17.54.26. Etiquetar toda a refeição servida ao paciente e acompanhante que se alimenta no leito.

17.54.27. Imprimir 1 (uma) vez por dia o mapa de dietas da copeira e do nutricionista da clínica.

17.54.27.1. Manter sempre com aspecto limpo a pasta do mapa de dietas da copeira, trocando por uma nova sempre que necessário.

18. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

18.1. Solicitar a execução do objeto à contratada através da emissão de Ordem de Fornecimento.

18.2. 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.

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

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

- 18.5.** Efetuar os pagamentos devidos à contratada nas condições estabelecidas neste Termo.
- 18.6.** Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.
- 18.7.** Disponibilizar à empresa vencedora, quando do início da prestação dos serviços, as áreas e instalações gerais e especiais, indispensáveis à execução de suas atividades.
- 18.8.** Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.
- 18.9.** Estabelecer cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para a manutenção preventiva e reparadora dos equipamentos e instalações das áreas físicas da seção de nutrição, autorizando a saída de material bem como reformas, por escrito, quando necessário se torne uma manutenção fora da unidade.
- 18.9.1.** Caberá à Unidade de nutrição e setor de manutenção do HMDZAN fixar os prazos a que se refere este item.
- 18.10.** Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à CONTRATADA, para fiscalização permanente dos serviços.
- 18.11.** Determinar a substituição de qualquer empregado da CONTRATADA que não atenda aos interesses do HMDZAN.
- 18.12.** Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observada as especificações constantes deste edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho.
- 18.13.** Prestar assistência alimentar e dietoterápica aos pacientes. Autorizar o fornecimento de alimentos ou preparações complementares que atendam as especificações de patologias, bem como aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, orientar e supervisionar a produção.
- 18.13.1.** Manter atualizado (de 8 às 19 horas) as prescrições dietéticas nos mapas das copeiras da CONTRATADA das clínicas de internação. Fora a este horário a CONTRATADA deve se dirigir a equipe de enfermagem para tirar dúvidas quanto à prescrição da dieta.
- 18.14.** Controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio do servidor da unidade, designado pela administração do HMDZAN.



18.15. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou faltas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

18.16. Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da CONTRATADA.

18.16.1. No caso de presença de dieta especial para o paciente, deverá ser informada a CONTRATADA com antecedência de 02 (duas) horas.

18.17. Fiscalizar diariamente os serviços objeto do contrato, devendo emitir relatórios quando houver irregularidades.

18.18. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

18.19. Proceder diariamente à degustação das refeições/alimentos fornecidos.

18.20. Manter o refeitório limpo e organizado antes, durante e após as refeições.

18.21. Remover, no mínimo 02 (duas) vezes ao dia, o lixo das áreas da unidade, assim como outros materiais imprestáveis (caixas, garrafas, latas vazias etc).

18.21.1. O lixo úmido das diversas áreas do setor será acondicionado em embalagem apropriada. A CONTRATADA fornecerá lixeiras e sacos descartáveis.

18.21.2. A CONTRATANTE se responsabilizará pelo descarte final do lixo.

18.22. Realizar a limpeza periódica (semestral) da caixa d'água que abastece a cozinha, conforme legislação vigente.

18.23. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas pela prestação de serviços.

19. DA FISCALIZAÇÃO

19.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por um gestor especialmente designado para este fim pela contratante, de acordo com o estabelecido no art. 67, da Lei Federal nº 8.666/1993, a ser informado quando da lavratura do instrumento contratual.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 59

20. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1. A Ata de Registro de Preços terá validade pelo prazo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da sua publicação.

21. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. Caberá à **Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - CLFOR** o gerenciamento da Ata de Registro de Preços, no seu aspecto operacional e nas questões legais, em conformidade com as normas do Decreto Municipal nº 13.512, de 30 de dezembro de 2014.

22. PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

22.1. O prazo de vigência e de execução deste contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado na forma do artigo 57, parágrafo 2º, da Lei nº. 8.666/93, contado a partir da sua publicação, devendo ser publicado na forma do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/93.

23. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

23.1. Constituem anexos deste termo de referência, dele fazendo parte:

ANEXO A – QUADRO DESCRITIVO 01 – PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA ADOTADOS PELA CONTRATADA

ANEXO B – QUADRO DESCRITIVO 02 – QUANTIDADE MÍNIMA DE FUNCIONÁRIOS

ANEXO C – MANUAL DESCRITIVO 03 – QUANTO AOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENE

ANEXO D – MANUAL DESCRITIVO 04 – TIPOS DE DIETAS PADRONIZADAS



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 60

**ANEXO A – QUADRO DESCRITIVO 01
PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA ADOTADOS PELA CONTRATADA**

DESCRIÇÃO	FREQUÊNCIA	PRODUTO
Utensílios diversos (pratos, talheres, bandejas, baixelas, etc.)	A cada uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70 % (nas bandejas).
Equipamentos (moinho, cortador de frios, liquidificador, batedeira, amaciador de bifês, etc).	A cada uso	Detergente neutro.
Bancadas e mesas de apoio (tampos e superfícies).	Diária	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 fogão	Diária	Desincrustante e detergente neutro
Refresqueira	Diária	Detergente neutro.
Prateleiras de apoio da cozinha	Semanal	Detergente neutro e álcool 70%.
Armários da cozinha (quando houver)	Semanal	Detergente neutro e álcool 70%
Placas de corte de polipropileno	A cada uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
Coifas e filtros	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e polidor de inox.
Ductos de exaustores	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e polidor de inox (externamente).
Paredes na altura das bancadas	Diária	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Paredes até o teto	Semanal	Detergente neutro.
Pisos, rodapés e ralos	Diária	Detergente clorado para piso
Ralos (retirar grelhas)	Semanal	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Portas	Semanal	Detergente neutro e limpador de vidros.

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 61

Janelas perto do teto (áreas voltadas para interior do setor de nutrição).	Mensal	Detergente neutro e limpador de vidros.
Telas (áreas voltadas para interior do setor de nutrição).	Mensal	Desincrustante.
Maçanetas	Diária	Detergente neutro e álcool 70%.
Refrigeradores (quando houver).	Semanal	Detergente neutro.
Freezers (quando houver)	Semanal	Detergente neutro.
Câmaras frigoríficas	Semanal	Limpador clorado para piso, detergente neutro e sanitizante.
Balcão térmico (inclusive trocar água).	Diária	Detergente neutro e álcool 70%.
Borrifadores de desinfetante	A cada abastecimento	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Prateleiras do estoque	Quinzenal	Detergente neutro.
Lavatórios (pias)	Diária	Detergente neutro e álcool 70%.
Saboneteiras	A cada abastecimento	Detergente neutro.
Estrados	Quinzenal	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Balanças	Após uso	Detergente neutro e álcool 70%.
Carrinhos inox e térmicos	Após uso	Detergente neutro.
Monoblocos	Diária	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Recipientes de lixo	Diária	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Interruptores e tomadas	Quinzenal	Limpador multiuso
Caixa de gordura	Mensal	Desincrustante e cloro líquido a 200 ppm
Luminárias	Mensal	Limpador multiuso
Tetos	Segundo necessidade	Detergente neutro.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 62

ANEXO B – QUADRO DESCRITIVO 02
QUANTIDADE MÍNIMA DE FUNCIONÁRIOS

FUNÇÃO	QUANTIDADE				TOTAL POR FUNÇÃO
	DIURNO PLANTÃO DE 12 HORAS (7:00 ÀS 19:00 h)		NOTURNO PLANTÃO DE 12 HORAS (19:00 ÀS 07:00 h)		
	TURMA A	TURMA B	TURMA A	TURMA B	
Nutricionista (inclusive fim de semana e feriados)	01 (horário do plantão sujeito a alteração)	01 (horário do plantão sujeito a alteração)	--	--	02
Estoquista	Diarista		--	--	01
Cozinheiro	01	01	--	--	02
Auxiliar de cozinha	03	03	01	01	08
Auxiliar de cozinha	Diarista 04		--	--	04
Copeira (sexo feminino)	02	02	01	01	06
Administrador	Diarista		--	--	01
Secretária	Diarista		--	--	01
TOTAL					25

ANEXO C – MANUAL DESCRITIVO 03
QUANTO AOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENE

1. Procedimentos para o recebimento de alimentos:

1.1. Recomendações Gerais:

- É recomendável a existência de uma pia para pré-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 higiênicas 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 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 rotulo:
 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: -18º C com tolerância até -12º C;
 2. Resfriados: De acordo com a especificação do fabricante;
 3. Refrigerado: 4ºC não ultrapassando a 6ºC com tolerância até 10ºC. No recebimento de mercadorias, caso haja mais de um fornecedor aguardando, dar preferência ao atendimento na seguinte ordem:

1. Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados;

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 64

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:

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.

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 pré-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. Transportados em carros fechados e refrigerados.

1.4. Recebimento de Leite e Derivados:

Deverão ser de procedência idônea, 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.

1.5. Recebimento de Estocáveis:

Deverão apresentar-se com embalagens íntegras, 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.

1.6. Demais Produtos Industrializados:

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

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 número 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 critérios:

- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras de inox, não permitindo contato direto com o piso.
- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do setor de nutrição.
- Dispor os alimentos em estrados e prateleiras, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si.
- Organizar os produtos considerando suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc., de acordo com as normas contidas no Manual de Boas Práticas.
- Dispor 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 mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sempre que possível, 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 não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para favorecer a ventilação.
- Respeitar o espaçamento mínimo necessário de 10 cm para garantir a circulação de ar entre os produtos armazenados em estrados e/ou prateleiras.
- Preservar a qualidade dos produtos e a higiene da área, 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.

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 66

- 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 rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas.
- Manter os alimentos devidamente protegidos após a abertura da embalagem original. Uma vez abertos, os alimentos devem ser acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e identificados com a data da abertura.
- Proteger os alimentos prontos para consumo, cobrindo separadamente cada recipiente. O fundo de um recipiente não entre em contato com o alimento do recipiente inferior, quando empilhados. Os sacos plásticos apropriados (nunca saco de lixo), ou papéis impermeáveis 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:
 - A) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - B) Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - C) 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.

2.2. 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.



**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 67

- 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 o armazenamento seguro de alimentos crus semi-prontos preparados com carnes descongeladas (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-los da embalagem original, coloca-los em nova embalagem adequada e identifica-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/produzidor 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 4°C	Por 72 horas
Pescados e seus produtos manipulados crus.	Até 4°C	Por 24 horas
Alimentos pós-cocção (exceto pescados).	Até 4°C	Por 72 horas
Pescados pós-cocção	Até 4°C	Por 24 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 4°C	Por 72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 6°C	Por 48 horas
Sobremesas, frios e laticínios	Até 8°C	Por 24 horas

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 68

manipulados		
Maionese manipulada e misturas de maionese com outros alimentos	Até 4°C	Por 48 horas
Maionese manipulada e misturas de maionese com outros alimentos	Até 6°C	Por 24 horas
Hortifrúti in natura pós manipulados	Até 10°C	Por 72 horas

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 micro-ondas,
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.

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 69

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 trinchantes, 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.
- 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:



**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 70

- 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 ou caixas 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:
 - A. Dessalgar através de trocas de água com temperatura até 21°C ou a cada 4 h.
 - B. Dessalgar em água sob refrigeração até 10°C.
 - C. Dessalgar através de fervura.
 - D. 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.

Notas:

- Preparar os ovos cozidos, deixando-os cozinhar por 7 minutos, após o início da fervura.
- Garantir 74°C na cocção dos empanados, bolos, doces e outros produtos à base de ovos.

5. Procedimentos para a cocção e 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 10°C por mais de 4 horas.
 2. Entre 10°C e 21°C por mais de 2 horas.

3. Acima de 21°C.

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 65°C 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 mantê-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.



ANEXO D – MANUAL DESCRITIVO 04

TIPOS DE DIETAS PADRONIZADAS

A) Dieta Líquida Restrita:

- Indicação: Para pacientes com dificuldade de deglutição e mastigação, em casos de alterações do trato gastrointestinal, em determinados preparos de exames e alguns pré e pós-operatórios.
- Alimentos indicados: Água de coco, chás claros, gelatina diet (não vermelha e roxas), caldos de legumes e suco de fruta diluído.

B) Dieta Líquida Completa:

- Indicação: Para pacientes com dificuldade de deglutição e mastigação, em casos de alterações do trato gastrointestinal, em determinados preparos de exames, em alguns pré e pós-operatórios. Também indicada na transição para a dieta branda e dieta geral.
- Preparações indicadas: Leite, mingaus, vitaminas de frutas (com leite), sucos de frutas, suplementos, sopas liquidificadas de carne ou frango, contendo leguminosas e duas espécies de hortaliças.

C) Dieta Pastosa:

- 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.
- Preparações indicadas: Alimentos cozidos, abrandados ao máximo por subdivisão, moídos ou desfiados até atingir a consistência de pasta.

D) Dieta Branda:

- Indicação: 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 pré e pós-operatórios e como transição para dieta geral.
- Preparações Indicadas: 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.

* Evitar embutidos, doces concentrados, alimentos gás formadores, condimentos e especiarias irritantes e/ou estimulantes da mucosa gástrica e intestinal.

E) Dieta Geral:

- Indicação: Para pacientes em condições normais de alimentação e sem restrição de qualquer nutriente.
- Preparações indicadas: Pode ser usado qualquer tipo de alimento nas mais diversas preparações.

F) Dietas Terapêuticas/ Especiais:



- Dieta para Diabético:

* Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade. Suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal.

* Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral. No entanto deve ser incluídos pão integral, arroz integral, mingau de aveia e preparações lácteas com leite desnatado.

* Recomendações:

- O açúcar das preparações deverá ser substituído por adoçante, previamente aprovado pelo nutricionista da CONTRATANTE.

- As sobremesas deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas.

- 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.

- Nas preparações do almoço e do jantar utilizar óleo rico em gordura monoinsaturado.

- 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, branda, pastosa e líquidas com redução de sal de cozinha.

- Dieta Hiperproteica e Hipercalórica:

* O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, branda, pastosa e líquidas acrescidos de suplementos proteico e/ou calóricos. Para completar o aporte nutricional necessário a CONTRATANTE fornecerá suplementos.

- Dieta Hipocalórica:

* Destina-se a indivíduos com problemas de obesidade e outras condições clínicas.

* A dieta hipocalórica terá o seu VCT (Valor Calórico Total) determinado por meio de cálculo efetuado pelo nutricionista de clínica da CONTRATANTE, a partir de avaliação nutricional.

* O cardápio deve ser o mesmo da dieta geral, branda, pastosa e líquidas. As preparações lácteas devem ser com leite desnatado. O nutricionista da CONTRATANTE deverá indicar outros alimentos a serem excluídos ou incluídos na dieta.

- Dieta Laxante:

* Destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou tenham necessidade elevada de fibra.

* Seguirão o cardápio das dietas geral, branda, pastosa e líquidas complementadas com coquetel laxante, pão integral, ameixa seca e frutas laxativas. A CONTRATANTE poderá fornecer módulos fibras.

- Dieta sem lactose:

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 78

* Destinada a pacientes que apresentam intolerância à lactose.

* Seguirão o cardápio das dietas geral, branda, pastosa e líquidas substituindo alimentos com lactose, por produtos específicos sem lactose: leite de soja sem lactose fornecido pela CONTRATANTE.

- Dieta para Celíacos:

* Seguirão o cardápio das dietas geral, branda, pastosa e líquidas excluindo alimentos com glúten e o substituindo por alimentos apropriados.

- Outras Dietas Especiais:

1. Constipante – seguirão as características das dietas brandas, pastosas e líquidas. Composta por alimentos e preparações com baixo teor de gordura e de natureza constipante, sem adição de gordura.
2. Dieta sem resíduos - seguirão as características das dietas líquidas, com restrição de alimentos e preparações que induzam a formação de resíduos (leite e derivados).
3. Dieta sem irritantes gástricos - seguirão as características das dietas brandas, pastosas e líquidas com restrição de alimentos e preparações ácidas, condimentadas e com alta concentração de açúcar.



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 79

ANEXO II – PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Pregão Eletrônico nº ____ / ____
Processo nº: _____
Data de apresentação da proposta: __ / __ / ____
Razão Social:
CNPJ:
Endereço:
Tel:
Fax:
Banco:
Agência:
C/C:
Registro no MTE:
Data do Registro no MTE:
Ano do Acordo, Convenção ou Sentença Normativa do Dissídio Coletivo:

IDENTIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Tipo de Serviço: SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR
MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL

1. Tipo de Serviço:
Salário Normativo da Categoria:
Categoria Profissional:
Data-base da Categoria:

2. Tipo de Serviço:
Salário Normativo da Categoria:
Categoria
Profissional:
Data-base da Categoria:

3. Tipo de Serviço:
Salário Normativo da Categoria:
Categoria Profissional:
Data-base da Categoria:

4. Tipo de Serviço:
Salário Normativo da Categoria:
Categoria Profissional:
Data-base da Categoria:

5. Tipo de Serviço:
Salário Normativo da Categoria:



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 80

Categoria Profissional:

Data-base da Categoria:

MÓDULO 1 – COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

Valor

A -Salário Base
B-Adicional de periculosidade
C-Adicional de insalubridade
D-Adicional noturno
E-Hora noturna adicional
F-Adicional de Hora Extra
G-Intervalo Intra jornada
H-Outros (especificar)
TOTAL DA REMUNERAÇÃO

MÓDULO 2 – BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS

Valor (R\$) Valor

A Transporte
B-Auxílio alimentação
C-Assistência médica e familiar
D-Auxílio creche
E-Seguro de vida, invalidez e funeral
F-Cesta Básica
G-Assistência social e familiar
H-Outros (especificar)
TOTAL DE BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS

MÓDULO 3 – INSUMOS DIVERSOS

Valor

A-Uniformes
B-Materiais
C-Utensílios/Equipamentos
D-Serviços
E-Outros (especificar)
TOTAL DE INSUMOS DIVERSOS

MÓDULO 4 – ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

4.1 Encargos previdenciários e FGTS % Valor

A-INSS 20,00%
B-SESI ou SESC 1,50%
C-SENAI ou SENAC 1,00%
D-INCRA 0,20%



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 81

E-Salário Educação 2,50%
F-FGTS 8,00%
G-Seguro acidente do trabalho 3,00%
H-SEBRAE 0,60% TOTAL 36,80%

4.2-13º Salário e Adicional de Férias % Valor

A-13º Salário
B-Adicional de Férias Subtotal
C-Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias TOTAL

4.3-Afastamento Maternidade % Valor

A- Afastamento maternidade
B- Incidência do submódulo
4.1 sobre afastamento maternidade
TOTAL

4.4 Provisão para Rescisão % Valor

A -Aviso prévio indenizado
B-Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado
C-Multa do FGTS do aviso prévio indenizado
D-Aviso prévio trabalhado
E-Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado
F-Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado
TOTAL

4.5.Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente %Valor

A-Férias
B-Ausência por doença
C-Licença paternidade
D-Ausências legais
E-Ausência por Acidente de trabalho
F-Outros (especificar)
Subtotal
G-Incidência do Submódulo 4.1 sobre o Custo de Reposição
TOTAL

QUADRO RESUMO MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

4.1.Encargos previdenciários e FGTS
4.2.13º Salário e Adicional de Férias
4.3.Afastamento Maternidade
4.4.Provisão para Rescisão
4.5.Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 82

4.6.Outros (Especificar)

TOTAL

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO % Valor

A -Custos Indiretos

B-Tributos

B.1Tributos federais (PIS + COFINS)

B.2Tributos Estaduais

B.3Tributos Municipais (ISS)

B.4Outros tributos

C-Lucro

TOTAL

QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

Valor

A

Módulo 1

–

Composição da Remuneração

B

Módulo 2

–

Benefícios Mensais e Diários

C

Módulo 3

–

Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)

D

Módulo 4

–

Encargos Sociais e

Trabalhistas

Subtotal (A + B + C + D)

E

Módulo 5

–

Custos Indiretos, Tributos e Lucro

VALOR TOTAL POR EMPREGADO

ITENS DE CONSUMO

TIPO DE REFEIÇÃO

MATÉRIA PRIMA

ALIMENTAR

(R\$)

UTENSÍLIOS

INDIVIDUAIS

(R\$)

DESCARTÁVEIS

(R\$)

TOTAL

(R\$)

DIETA LIVRE / LÍQUIDA RESTRITA / LÍQUIDA / LÍQUIDA PASTOSA / PASTOSA / BRANDA

Desjejum

Lanche (manhã)

Almoço

Lanche (tarde)

Jantar

Ceia

DIETA HIPERPROTÉICA / HIPERCALÓRICA

Desjejum

Lanche (manhã)

Almoço

Lanche

(tarde)

Jantar

Ceia

OUTROS

Kit lanche

Desjejum (residentes)

Almoço(residentes)

Jantar (funcionários e residentes)

Ceia(funcionários e residentes)

Água (área administrativa)

—

litro

Café (área administrativa) litro

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISE

MEDIDA

ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL PREÇO R\$

UNITÁRIO

TOTAL

TOTAL MENSAL

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 84

TOTAL ANUAL
UTENSÍLIOS / EQUIPAMENTOS
ITEM
UTENSÍLIOS
MEDIDA
ESTIMATIVA
ANUAL
PREÇO R\$
UNITÁRIO
TOTAL

- a. Obs: OS QUANTITATIVOS PODERÃO VARIAR CONFORME DEMANDA DO SETOR DE NUTRIÇÃO DO HMDZAN, SEMPRE JUSTIFICADA E PREVISTA UM DIA ANTES DA SOLICITAÇÃO.



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 85

ANEXO III – PROPOSTA DE PREÇOS

À CENTRAL DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA DE FORTALEZA - CLFOR

Ref.: Pregão Eletrônico nº _____

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

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, agência e nº da conta corrente:

Condições Gerais da Proposta:

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

Formação do Preço

LOTE ÚNICO			
ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL

Local e data

Assinatura do representante legal
(Nome e cargo)



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 86

ANEXO IV – 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)



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 87

ANEXO V – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços nº ____/20__ - SMS
Pregão Eletrônico nº
Processo nº **P738932/2019**

Aos ____ dias do mês de _____ de 20____, na sede da Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza – CLFOR, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação da Ata do Pregão Eletrônico nº _____ do respectivo resultado homologado, publicado no Diário Oficial do Município em __/__/20__, às fls. _____, do Processo nº **P738932/2019**, que vai assinada pelo titular da Secretaria Municipal da Saúde - SMS, pela Presidente da Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza – CLFOR, órgão gestor do Sistema de Registro de Preços, pelos representantes legais dos detentores do registro de preços, todos qualificados e relacionados ao final, a qual será regida pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

O presente instrumento fundamenta-se:

I. No Pregão Eletrônico nº _____

II. Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho 2002; Lei Municipal nº 10.350, de 28 de maio de 2015; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Decretos Municipais nº 11.251, de 10 de setembro de 2002, nº 12.255, de 06 de setembro de 2007, nº 13.512 de 30 de dezembro de 2014 e nº 13.735, de 18 de janeiro de 2016, com as alterações constantes do Decreto Nº 14.398, de 11 de abril de 2019; Decreto Federal nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, publicado no D.O.U. de 24 de janeiro de 2013; Decreto Federal Nº 5.450, de 31 de Maio de 2005; subsidiariamente, Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações; e o disposto no presente edital e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto **O REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES ADULTAS, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS DO HOSPITAL E MATERNIDADE DRA. ZILDA ARNS NEUMANN – HMDZAN, PELO PERÍODO DE 12 MESES, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREVISTOS NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL** do

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 88

Pregão Eletrônico nº _____ que passa a fazer parte desta Ata, juntamente com as propostas de preços apresentadas pelos fornecedores classificados em primeiro lugar, e será incluído, na respectiva ata o registro dos licitantes que aceitarem cotar o produto com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, conforme consta nos autos do Processo nº **P738932/2019**.

Subcláusula Única - Este instrumento não obriga a Administração a firmar contratações exclusivamente por seu intermédio, podendo realizar licitações específicas obedecidas à legislação pertinente, sem que, desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie aos detentores do registro de preços, sendo-lhes assegurada a preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá validade pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua publicação.

CLÁUSULA QUARTA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Caberá a Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - CLFOR - o gerenciamento deste instrumento, no seu aspecto operacional e nas questões legais, em conformidade com as normas do Decreto Municipal nº 13.512, de 30/12/2014, publicado D.O. M. de 30/12/2014.

CLÁUSULA QUINTA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Em decorrência da publicação desta Ata, o participante do SRP poderá firmar contratos com os fornecedores com preços registrados, devendo comunicar ao órgão gestor, a recusa do detentor de Registro de Preços em fornecer os bens no prazo estabelecido pelos mesmos.

Subcláusula Primeira – O fornecedor 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.

Subcláusula Segunda - Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas no edital, as quais deverão ser mantidas pela contratada durante todo o período da contratação.



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 89

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

Os signatários desta Ata de Registro de Preços assumem as obrigações e responsabilidades constantes no Decreto Municipal nº 12.255/07.

Subcláusula Primeira - Competirá a Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - CLFOR, órgão gestor do Sistema de Registro Preços, o controle e administração do SRP em especial, as atribuições estabelecidas Decreto Municipal nº 13.512, de 30/12/2014, publicado D.O.M. de 30/12/2014.

Subcláusula Segunda - Caberão ao órgão participante, as atribuições que lhe são conferidas nos termos do art. 14, do Decreto Municipal nº 12.255/2007.

Subcláusula Terceira - O detentor do registro de preços, durante o prazo de validade desta Ata, fica obrigado a:

- a) Atender aos pedidos efetuados pelo (s) órgão (s) ou entidade (s) participante (s) do SRP, bem como aqueles decorrentes de remanejamento de quantitativos registrados nesta Ata, durante a sua vigência;
- b) Fornecer os bens ofertados, por preço unitário registrado, nas quantidades indicadas pelo participante do Sistema de Registro de Preços.
- c) Responder no prazo de até 5 (cinco) dias a consultas do órgão gestor de Registro de Preços sobre a pretensão de órgão/entidade não participante (carona).
- d) Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta de preços, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

Subcláusula Quarta - Caberá a contratada providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PREÇOS REGISTRADOS

Os preços registrados são os preços unitários ofertados nas propostas das signatárias desta Ata, os quais estão relacionados e em consonância com o Termo de Referência, anexo a este instrumento e servirão de base para futuras aquisições, observadas as condições de mercado.

CLÁUSULA OITAVA – DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

Os preços registrados só poderão ser revistos nos casos previstos no art. 27, do Decreto Municipal nº 12.255/2007.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 90

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

Os preços registrados na presente Ata poderão ser cancelados de pleno direito, nas situações previstas no art. 28 do Decreto Municipal nº 12.255/2007.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS CONDIÇÕES PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

As prestações de serviços que poderão advir desta Ata de Registro de Preços serão formalizadas por meio de instrumento contratual a ser celebrado entre o órgão participante/interessados e o fornecedor.

Subcláusula Primeira - Caso o fornecedor classificado em primeiro lugar, não cumpra o prazo estabelecido pelos órgão(s) participante(s), ou se recuse a efetuar o serviço, terá o seu registro de preço cancelado, sem prejuízo das demais sanções previstas em lei e no instrumento contratual.

Subcláusula Segunda - Neste caso, o órgão(s) participante(s) comunicará ao órgão gestor, competindo a este convocar sucessivamente por ordem de classificação, os demais prestadores.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO RECOLHIMENTO, ENTREGA E RECEBIMENTO

Subcláusula Primeira – Do recolhimento e entrega:

- a. O recolhimento e entrega serão executados em conformidade com as especificações e locais estabelecidos no Anexo I - Termo de Referência do edital anexo a esse Contrato, sendo que a não observância destas condições implicará na não aceitação do mesmo, sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da inadimplente.
- b. A responsabilidade administrativa pelo recebimento do objeto tal qual estipulado no edital será exclusiva do servidor autorizado pelo órgão participante, encarregado de acompanhar a execução do processo de entrega e recebimento de objeto da Ata, conforme o art.67 da Lei 8666/93.

Subcláusula Segunda – Quanto ao recebimento:

- a. **PROVISORIAMENTE**, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto contratual com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela CONTRATANTE.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 91

b. 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 consequente aceitação das notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO PAGAMENTO

O pagamento advindo do objeto da Ata de Registro de Preços será proveniente dos recursos do(s) órgão(s) participante(s) e será efetuado após a emissão de empenho, no prazo de 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, no Banco do Brasil.

Subcláusula Primeira – 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.

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

Subcláusula Terceira – 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 Eletrônico nº _____.

Subcláusula Quarta – Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

a) Documentação relativa à regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Justiça Trabalhista.

Subcláusula Quinta – 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 DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Subcláusula Primeira - O fornecedor que praticar quaisquer das condutas previstas no art. 14 do Decreto Municipal nº 11251/2002, bem como, outras condutas estabelecidas na forma da lei, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civis e criminais, estará sujeito às seguintes penalidades:

a) Advertência.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 92

b) Multa cumulativa com as demais sanções, conforme estabelecido nos artigos 50 e 51 do Decreto Municipal nº 13.735/2016.

c) Impedimento de licitar e contratar com a Administração, sendo, então, descredenciado no Cadastro de Fornecedores da Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - CLFOR, 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.

Subcláusula Segunda – O fornecedor 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.

Subcláusula Terceira – Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e do contraditório, na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

Fica eleito o foro do Município de Fortaleza do Estado do Ceará, para conhecer das questões relacionadas com a presente Ata que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos.

Assinam esta Ata, os signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

Signatários:

Órgão Gestor	Nome do Titular	Cargo	CPF	RG	Assinatura

Entidade Participante	Nome do Titular	Cargo	CPF	RG	Assinatura

Detentores do Reg. de Preços	Nome do Representante	Cargo	CPF	RG	Assinatura



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 93

**ANEXO ÚNICO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº /20 - MAPA DE PREÇOS
DOS BENS**

Este documento é parte da Ata de Registro de Preços acima referenciada, celebrada entre a **Secretaria Municipal da Saúde – SMS** e os fornecedores, cujos preços estão a seguir registrados, em face da realização do Pregão Eletrônico nº _____.

LOTE	CÓD LOTE	ESPECIFICAÇÃO DO LOTE	FORNECEDORES	QUANTIDADE	PREÇO REGISTRADO

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 94

ANEXO VI – MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº ____ / 20__ – SMS
Processo nº **P738932/2019**

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM (O)A

**E (O) A _____, ABAIXO
QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.**

O _____, 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, a Lei Federal nº 10.520/2002 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 O OBJETO DESTES CONTRATOS A CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES ADULTAS, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS DO HOSPITAL E MATERNIDADE DRA. ZILDA ARNS NEUMANN – HMDZAN, PELO PERÍODO DE 12 MESES.

CLÁUSULA QUARTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.1. O serviço objeto deste contrato dar-se-á sob a forma do regime de EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO.

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. O preço global envolve todos os serviços prestados consoante descrição contida no Termo de Referência, Anexo I, parte integrante do Pregão Eletrônico nº _____, que ocorrerem durante a vigência de 12 meses, e durante esta vigência, o valor a ele relativo não poderá ultrapassar o limite acima mencionado. Assim, o preço global não caracteriza obrigatoriedade de gasto, mas um limite da despesa.

5.3. 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 advindo do objeto da Ata de Registro de Preços será proveniente dos recursos do órgão participante e será efetuado 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, 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.

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 96

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 deste instrumento.

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

6.5.1. Documentação relativa à regularidade para com o 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.

6.7. A CONTRATADA deve realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas (dos pacientes) e refeições (funcionários e acompanhantes) efetivamente consumidas. Ocorrendo diferença, prevalecerá o número da CONTRATANTE controlado conforme item 11.14.

6.8. O lanche para eventos será pago conforme solicitado por item e quantidade, mediante autorização da diretoria financeira.

6.9. A CONTRATANTE enviará com antecedência de 24 horas a relação de funcionários com direito a refeição. A previsão de dietas dos pacientes e acompanhantes será enviada no início do plantão diurno (até 8 horas da manhã).

6.10. O valor cobrado para refeições em quentinhas destinadas a setores fechados e acompanhantes que se alimentam no leito do paciente será o mesmo do valor da dieta geral dos pacientes.

6.11. A cobrança das refeições será feita pelo efetivamente consumido.

6.11.1. O pagamento será efetuado obrigatoriamente pelo quantitativo do consumo diário real que será comprovado através de listagem das assinaturas dos usuários ou registro em catracas quando forem instaladas.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

7.1. As despesas decorrentes da contratação correrão pelas fontes de recursos abaixo consignada:



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 97

• **25.918.10.302.0124.2545.0001**, Elemento de Despesa: **339039**; Fonte **0 121400000000**, da Ação de Manutenção do Hospital e Maternidade Dra. Zilda Arns Neumann – HMDZAN.

CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO

8.1. Os prazos de vigência e de execução deste contrato é de 12 (doze) meses, contado a partir da sua publicação, devendo ser publicado na forma do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/93.

8.2. Os prazos de vigência e de execução deste contrato poderão ser prorrogados nos termos do que dispõe o Art. 57, da Lei Federal no 8.666/1993.

CLAUSULA NONA – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

9.1. Quanto à execução:

9.1.1. O objeto contratual deverá ser realizado no endereço constante do 9.1.3., conforme o seu destino, ou em outro local previamente indicado pela Contratante, dentro do perímetro urbano da Capital, **imediatamente** após o envio da ordem de serviço ou da nota de empenho à empresa vencedora e a prestação dos serviços deverá ser realizada de acordo com o Anexo I - Termo de Referência, tudo dentro dos prazos estipulados e rigorosamente de acordo com as especificações estabelecidas na proposta da Contratada e no edital do Pregão Eletrônico nº _____, 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.

9.1.2. 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.

9.1.3. Os serviços do objeto Contratado serão realizados na Av. Lineu Machado, nº 155, Jóquei Clube, Fortaleza/CE, sede do Hospital e Maternidade Dra. Zilda Arns Neumann.

9.2. Quanto ao recebimento:

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



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 98

9.2.2. 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 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

10.3. 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.

10.4. 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.

10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. Substituir ou reparar o objeto contratual que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo fixado pelo(s) órgão, contado da sua notificação.

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

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 99

10.9. Os serviços deverão obedecer às prescrições e exigências contidas nas especificações do Termo de Referência, bem como todas e quaisquer normas ou regulamentações intrínsecas ao tipo de fornecimento.

10.10. Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais da unidade de nutrição (refeitório, cozinha, administração e banheiros) no que se refere: pisos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens das esquadrias, forro de gesso, torneiras, sifões, ralo, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descargas, luminárias, interruptores, tomadas, disjuntores, lâmpadas, reatores, telas, equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução do serviço. Mantendo a padronização atual ou similar ou de acordo com autorização da diretoria administrativa do HMDZAN.

10.10.1. Limpeza periódica (Quadro Descritivo 01 – Anexo A do Termo de Referência) do ducto de exaustão, dos ralos e caixas de gordura. Estes deverão ser devolvidas ao término do contrato em perfeitas condições de funcionamento e utilização. Para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento total dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico.

10.10.2. Manutenção – caixa exaustora – ducto, motores e exaustores.

10.11. Não paralisar as atividades nem onerar o custo, mantendo a mesma qualidade dos serviços, quando da execução de obras nas dependências destinadas à nutrição.

10.12. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todo o equipamento e instalações das áreas físicas do setor de nutrição, obedecendo cronograma estabelecido pela unidade, conforme item 18.9.

10.13. Responsabilizar-se totalmente pela aquisição do gás a ser consumido para a execução dos serviços deste contrato.

10.14. Apresentar, sempre que solicitado pela nutricionista (chefia da Unidade de Nutrição), amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços deste contrato.

10.15. Repor e/ou complementar, sempre que o necessário o material patrimonial recebido da unidade, de modo que o atendimento não fique prejudicado.

10.16. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à contratante, e disponibilizados à contratada, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em condições de uso.

10.17. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como as condições das instalações da Unidade, na presença de funcionário designado

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 100

pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

10.18. Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras nºs 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77.

10.19. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

10.20. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, os equipamentos e utensílios utilizados pelo setor, empregando preparações e periodicidade como consta no Quadro Descritivo 01 (Anexo A do Termo de Referência).

10.21. Dedetizar e desratizar apropriadamente as áreas da Unidade de Nutrição, cumprindo o cronograma determinado pela Chefia da Unidade. No caso da ineficácia de quaisquer dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para a Unidade.

10.22. Higienizar toalhas de mesa ou similares, panos de copa, cozinha e esfregões, por métodos adequados.

10.23. Fornecer material de higiene necessário para utilização dos usuários no refeitório (toalhas de papel e sabonete líquido para as mãos).

10.24. 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.

10.24.1. O nutricionista deverá ter poderes para deliberar e/ou atender solicitação da produção, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.

10.24.2. Comprovar, quando solicitado, a regularidade do registro junto ao Conselho Regional de Nutricionista de seus nutricionistas envolvidos na prestação dos serviços.

10.25. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste contrato.

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 101

10.25.1. No Quadro Descritivo 02 (Anexo B do Termo de Referência) descreve-se a quantidade mínima de funcionários por turno de trabalho.

10.25.2. 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.

10.26. Padronizar as funções e rotinas de todos os funcionários.

10.27. 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.

10.28. Fornecer a CONTRATANTE, quando solicitado, cópias dos exames admissionais, periódicos e demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe a Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e suas alterações.

10.29. 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.

10.30. 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.

10.31. Apresentar anualmente:

- a) Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);
- b) Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA);
- c) Cópia dos periódicos dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO).

10.32. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, crachás, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

10.33. Promover por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal no mínimo uma vez por ano ou quando identificada necessidade pela Unidade, cuja avaliação de eficácia deverá ser feita pelo setor de nutrição da Unidade.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 102

10.33.1. 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 assinada pelos funcionários. O período de realização do treinamento deverá ser submetido antecipadamente a CONTRATANTE.

10.34. 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 e com a clientela atendida.

10.35. Fazer a requisição de alimentos e preparações, bem como planejar e elaborar os cardápios, submetendo-os à apreciação da Unidade de nutrição, com antecedência de 30 (trinta) dias.

10.36. Transportar internamente as refeições devidamente acondicionadas em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o refeitório e Unidades de Internação Hospitalar.

10.36.1. A distribuição do almoço e jantar nas unidades de internação hospitalar deverá ser feita em carros térmicos (no mínimo duas unidades). Desjejum, lanches e ceia em carros de inox (no mínimo duas unidades).

10.37. Os alimentos prontos para consumo deverão ser transportados em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, segundo RDC 216 de 15 de setembro de 2004.

10.38. Respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo a seu pessoal os meios apropriados e necessários.

10.39. Fornecer uniformes a todos os seus empregados, de acordo com a padronização aprovada pelo setor de nutrição, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, com crachás, limpos, unhas aparadas, cabelos protegidos e barbeados.

10.40. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

10.41. Remeter, mensalmente à produção e afixar no recinto da contratante as escalas diárias de serviço de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 103

10.42. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

10.43. Atender às reservas de refeições feitas pelos servidores dos centros cirúrgicos, das unidades de recuperação, de terapia intensiva (UTI da Mulher e UTI Neonatal), sala de parto, setor de transporte, administração, SAMU e outros, desde que avaliados pelo setor pessoal ou nutrição ou diretoria técnica ou financeira, quando impossibilitados de comparecer ao refeitório, nos horários estabelecidos pelo setor de nutrição.

10.43.1. A CONTRATADA deverá fazer a entrega das refeições dos servidores (ALMOÇO E JANTAR) nos setores fechados.

10.44. Atender aos servidores que estiverem em uso de dieta que não seja de acordo com o padrão da dieta geral. Obedecendo a patologia e característica da dieta prescrita legalmente (declaração médica) sem alteração no preço da refeição.

10.45. Orientar seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências do setor de nutrição para elaboração de refeições destinadas às pessoas não autorizadas pela Unidade.

10.46. Fornecer água filtrada no refeitório e dentro da cozinha e fervida (quente) para pacientes quando solicitado pelo setor de enfermagem.

10.46.1. Utilizar água filtrada para a preparação dos sucos.

10.47. Realizar mensalmente análise química e microbiológica da área utilizada no setor de nutrição, assim como dos alimentos fornecidos, todas as vezes que a chefia do setor solicitar.

10.48. Fornecer alimentos “in natura” ou preparados para pacientes, que não estejam previstos no termo de referência, quando solicitados, a preços que não poderão ser maiores que os praticados no comércio.

10.49. Distribuir as refeições aos servidores, pacientes e acompanhantes em horários determinados pelo setor de nutrição, e em acordo com a conceituação das dietas, suas características e estimativas previstas no termo de referência.

10.49.1. Os horários de distribuição das refeições deverão seguir o item 9 deste termo de referência e terão tolerância máxima de 15 (quinze) minutos de atraso, cujo motivo deverá ser justificado por escrito.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 104

10.50. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.

10.51. A contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

10.52. Assumir responsabilidades pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços. A CONTRATANTE se reserva no direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

10.53. Fornecer lanche extraordinário para eventos (com descartáveis) quando solicitado.

10.53.1. A CONTRATANTE fará a solicitação por item (item 12.2 do Termo de Referência – Anexo I) para a CONTRATADA, com no mínimo 24 horas de antecedência, devidamente autorizada pela diretoria financeira.

10.54. QUANTO AO CONTROLE DE QUALIDADE E PRODUÇÃO PELA CONTRATADA

10.54.1. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, recebimento, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene observadas nas exigências do Manual Descritivo 03 (Anexo C do Termo de Referência).

10.54.2. Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade.

10.54.3. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a resolução RDC 216/04.

10.54.4. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, câmara frigorífica e refrigeradores, quando houver) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

10.54.5. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.

10.54.6. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 105

produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

10.54.7. Os cardápios não poderão apresentar repetições próximas e frequentes, dever ser planejados para um período máximo de 05 (cinco) semanas, de comum acordo com os nutricionistas da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

10.54.7.1. Para estimular a aceitabilidade dos cardápios, poderão ser utilizados molhos à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomates ou outros produtos, sugeridos pela CONTRATADA e aceita pela CONTRATANTE.

10.54.8. 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 proteicos.

10.54.9. Elaborar cardápios diferenciados para servidores e acompanhantes nas datas especiais (semana santa, natal, ano novo, dia do funcionário público, dia das mães, dia dos pais, aniversário do hospital, dia internacional da mulher).

10.54.10. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

10.54.11. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

10.54.12. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 7°C (saladas e sobremesas), até o momento final.

10.54.13. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

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



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 106

10.54.15. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e Portaria CVS nº 6/99, adequando à execução dos serviços da Unidade objeto do contrato.

10.54.16. Elaborar e implementar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S) do Setor de Nutrição e Dietética e entregá-los a CONTRATANTE após 01 (um) mês da assinatura do contrato.

10.54.17. Utilizar-se do Manual de Dietas, elaborado pela equipe de nutricionistas da CONTRATADA, para consulta acerca das dietas dos pacientes. Neste deverão constar dieta geral, branda, pastosa, líquida, líquida restrita e dietas especiais com tabelas de substituições. Todos com cálculos do valor nutritivo aproximado (valor calórico, macro e micronutrientes).

10.54.18. Proceder a revisão e a atualização, anual, dos Manuais acima citados: Manual de Boas Práticas, POP'S.

10.54.19. 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.

10.54.19.1. A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente indicadores financeiros de custo total e por setor.

10.54.20. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

10.54.21. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes e Manual Descritivo 03 (Anexo C do Termo de Referência).

10.54.22. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

10.54.23. Utilizar utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

10.54.24. Supervisionar e orientar, nas etapas de transporte interno e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura das refeições fornecidas para a clientela sadia e enferma.

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 107

10.54.25. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos para contingências em situações de emergências, como: falta d'água, de energia elétrica, de gás, quebra de equipamentos, greve e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato.

10.54.26. Etiquetar toda a refeição servida ao paciente e acompanhante que se alimenta no leito.

10.54.27. Imprimir 1 (uma) vez por dia o mapa de dietas da copeira e do nutricionista da clínica.

10.54.27.1. Manter sempre com aspecto limpo a pasta do mapa de dietas da copeira, trocando por uma nova sempre que necessário.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Solicitar a execução do objeto à contratada através da emissão de Ordem de Fornecimento.

11.2. 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.

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

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

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

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

11.7. Disponibilizar a empresa vencedora, quando do início da prestação dos serviços, as áreas e instalações gerais e especiais, indispensáveis à execução de suas atividades.

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

11.9. Estabelecer cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para a manutenção preventiva e reparadora dos equipamentos e instalações das áreas físicas da seção de

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 108

nutrição, autorizando a saída de material bem como reformas, por escrito, quando necessário se torne uma manutenção fora da unidade.

11.9.1. Caberá à Unidade de nutrição e setor de manutenção do HMDZAN fixar os prazos a que se refere este item.

11.10. Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à CONTRATADA, para fiscalização permanente dos serviços.

11.11. Determinar a substituição de qualquer empregado da CONTRATADA que não atenda aos interesses do HMDZAN.

11.12. Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observada as especificações constantes deste edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho.

11.13. Prestar assistência alimentar e dietoterápica aos pacientes. Autorizar o fornecimento de alimentos ou preparações complementares que atendam as especificações de patologias, bem como aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, orientar e supervisionar a produção.

11.13.1. Manter atualizado (de 8 às 19 horas) as prescrições dietéticas nos mapas das copeiras da CONTRATADA das clínicas de internação. Fora a este horário a CONTRATADA deve se dirigir a equipe de enfermagem para tirar dúvidas quanto à prescrição da dieta.

11.14. Controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio do servidor da unidade, designado pela administração do HMDZAN.

11.15. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou faltas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

11.16. Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da CONTRATADA.

11.16.1. No caso de presença de dieta especial para o paciente, deverá ser informada a CONTRATADA com antecedência de 02 (duas) horas.

11.17. Fiscalizar diariamente os serviços objeto do contrato, devendo emitir relatórios quando houver irregularidades.

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 109

11.18. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

11.19. Proceder diariamente à degustação das refeições/alimentos fornecidos.

11.20. Manter o refeitório limpo e organizado antes, durante e após as refeições.

11.21. Remover, no mínimo 02 (duas) vezes ao dia, o lixo das áreas da unidade, assim como outros materiais imprestáveis (caixas, garrafas, latas vazias etc).

11.21.1. O lixo úmido das diversas áreas do setor será acondicionado em embalagem apropriada. A CONTRATADA fornecerá lixeiras e sacos descartáveis.

11.21.2. A CONTRATANTE se responsabilizará pelo descarte final do lixo.

11.22. Realizar a limpeza periódica (semestral) da caixa d'água que abastece a cozinha, conforme legislação vigente.

11.23. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas pela prestação de serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pelo(a) Sr(a). _____, _____, 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 TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

13.1.1. Advertência escrita: quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

13.1.2. Multa cumulativa com as demais sanções, conforme estabelecido nos artigos 50 e 51 do Decreto Municipal nº 13.735/2016.

**EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019**

FL. | 110

13.1.3. Impedimento de licitar e contratar com a Administração, sendo, então, descredenciada no cadastro de fornecedores da CENTRAL DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA DE FORTALEZA - CLFOR, 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 instrumento e das demais cominações legais.

13.2. Se não for possível o pagamento da multa por meio de descontos 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 cobrado em processo de execução.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

14.1. 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.

14.2. 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 QUINTA – DO FORO

15.1. Fica eleito o foro do Município de Fortaleza, do Estado do 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.



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 111

Local e data

(nome do representante)
CONTRATANTE

(nome do representante)
CONTRATADO(A)

Testemunhas:

(nome da testemunha 1)
RG:
CPF:

(nome da testemunha 2)
RG:
CPF:

Visto:

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



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 112

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE VISITA/VISTORIA TÉCNICA

Pregão ELETRONICO nº ____ /2019

(nome/ razão social) _____, inscrita no CNPJ sob o n. _____, com sede à _____, na cidade de _____, Estado de _____, por intermédio de seu responsável o Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, CPF nº _____, DECLARA que visitou as instalações do _____, localizado na _____, Fortaleza/CE, para fim de comprovação que tem conhecimento por completo das condições e especificações referente ao Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº ____ /2019.

Fortaleza, ____ de _____ de 2019.

Nome e carimbo do representante legal
(Emitir em papel timbrado da organização social)



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 113

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA/VISTORIA

Pregão ELETRONICO nº ____ /2019

(nome/ razão social) _____, inscrita no CNPJ sob o n. _____, com sede à _____, na cidade de _____, Estado de _____, por intermédio de seu responsável o Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, CPF nº _____ DECLARA, para todos os fins, que declina/abstém-se de visitar as instalações do _____, localizado na _____, Fortaleza/CE e que possui todas as informações relativas à sua execução. DECLARA, ainda, que não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes que poderiam ser conhecidos à época da vistoria para solicitar qualquer alteração na vigência e no valor estimado do contrato a ser celebrado, caso seja a licitante vencedora.

Fortaleza, _____, de _____ de 2019.

Nome e carimbo do representante legal
(Emitir em papel timbrado da organização social)



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 114

ANEXO IX – JUSTIFICATIVA DA NÃO PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

O Município de Fortaleza vem, por meio desta, apresentar justificativa acerca da não participação de Empresas enquadrada na modalidade de Consórcio no presente procedimento licitatório.

Acerca dos Consórcios este Município informa que a conveniência de admitir a participação dos mesmos em procedimento licitatório é decisão meramente discricionária da Administração, conforme artigo 33 da Lei n.º 8.666/93. Dessa forma, não seria vantajoso para a Administração Pública contratar empresas em regime de consórcio, tendo em vista que estas empresas passariam a ter responsabilidade solidária no que concerne às obrigações trabalhistas e previdenciárias, e isto traria riscos para a contratação, porque tal empresa poderá, de repente, ter os seus valores financeiros bloqueados pela Justiça, para fins de pagamento de dívidas, com graves repercussões para o cumprimento do contrato celebrado com o Município.

Outro aspecto importante na vedação de participação de empresas em regime de consórcio é quanto à expertise técnica, na comprovação de execução de serviços semelhantes aos de maior relevância. A comprovação da qualificação técnica tem como finalidade gerar para a administração a presunção de que se o licitante já executou com sucesso objeto similar, tendo condições para assim fazê-lo novamente. Essa presunção se forma com base na experiência obtida pelo licitante com o exercício dessas atividades pretéritas. A qualificação técnica de determinada empresa não é algo que possa ser emprestado para outra pessoa jurídica, justamente por haver nela um caráter *intuitu personae*, e como tal, resta claro que pertencer ao consórcio não legitima a equivalência entre a experiência dessas empresas. Portanto, permitir que uma empresa, utilize a expertise de outra para adjudicar para si o objeto da presente licitação não é razoável, visto que embora pertencentes ao consórcio, é certo que estas empresas não atuaram de forma conjunta na obtenção desses atestados.

Joana Angélica Paiva Maciel
Secretária Municipal da Saúde

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 115

ANEXO X – JUSTIFICATIVA – NÃO APLICABILIDADE DA COTA RESERVADA PARA ME e EPP

Trata-se da avaliação quanto à aplicabilidade do Decreto Municipal 13.735, de 18 de janeiro de 2016, referente à destinação de até **25% em COTA RESERVADA** para microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte, no que tange ao Processo Administrativo nº P738932/2019, cujo objeto é **O REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES ADULTAS, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS DO HOSPITAL E MATERNIDADE DRA. ZILDA ARNS NEUMANN – HMDZAN, PELO PERÍODO DE 12 MESES, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREVISTOS NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL.**

Inicialmente, cumpre-nos esclarecer que a cota de até 25% para microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno tem sua obrigatoriedade nas licitações para a aquisição de **BENS E SERVIÇOS DE NATUREZA DIVISÍVEL**, nos termos do Decreto nº 13.735, de 18 de janeiro de 2016:

Art. 35. Nas licitações para a aquisição de bens e serviços de natureza divisível, a Administração Pública Municipal deverá reservar cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte.

Insta, também, observar que essa regra poderá ser justificadamente excepcionada nas hipóteses do artigo 36 do referido diploma legal:

Art. 36. O disposto nessa Seção não se aplica quando:
I - não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediados no Município de Fortaleza capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;
II - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a Administração Pública Municipal ou



EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 116

representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado e à economia de escala.

III - a licitação for dispensável ou inexigível, nos termos dos artigos 24 e 25 da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, excetuando-se as dispensas tratadas pelos incisos I e II do art. 24 da mesma Lei, nas quais a compra deverá ser feita preferencialmente de microempresas e empresas de pequeno porte, aplicando-se o disposto no art. 47. [grifo nosso]

No presente caso, o objeto não se enquadra como BENS E SERVIÇOS DE NATUREZA DIVISÍVEL. Sem embargo dos benefícios para o Município da destinação de cota reservada para microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte, no presente caso, e em razão das características do objeto e de outras peculiaridades técnicas, conforme se pode observar do Termo de Referência, parte integrante do edital de licitação, compreende-se que o serviço objeto da presente licitação trata-se de natureza não divisível, tendo em vista que sua execução em separado poderá afetar o resultado ou a qualidade final do serviço.

Outro ponto que merece atenção nessa sistemática lógica da aplicabilidade da cota reservada em detrimento da ampla participação, é que cada contrato é um serviço único. Mesmo que haja repetições nos serviços, cada um tem características próprias de execução. Não há como fracionar o serviço contínuo de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas especiais a pacientes (adultos e infantis), a acompanhantes, funcionários autorizados e residentes do Hospital e Maternidade Dra. Zilda Arns Neumann – HMDZAN, sem alteração de sua substância ou prejuízo do uso a que se destina que será avaliado pela análise acurada da capacidade e da experiência dos profissionais que estarão envolvidos na sua execução.

Vale ressaltar que se mantêm os demais benefícios instituídos na LC nº 123/2006, LC nº 147/14 e Lei Municipal nº 10.350/2015.

Joana Angélica Paiva Maciel
Secretária Municipal da Saúde

EDITAL Nº 4942
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 360 / 2019 – SERVIÇO
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADM. Nº P738932/2019

FL. | 117

ANEXO XI – DECLARAÇÃO
(MODELO MERAMENTE SUGESTIVO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E
EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU COOPERATIVA)

DECLARAÇÃO

(nome /razão social) _____,
inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a) _____, portado(a) da Carteira de Identidade
nº _____ e CPF nº _____, DECLARA, sob as sanções
administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser:

() Microempresa

() Empresa de Pequeno porte ou cooperativa.

() Indicar / Detalhar a existência de restrição da documentação exigida para fins de habilitação
(art.30, § 4º. Do Decreto 13.735 de 18 de janeiro de 2016).

Nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º
do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06.

Fortaleza, _____ de _____ de _____.

(representante legal)