

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 1

ORIGEM DA LICITAÇÃO	INSTITUTO DR. JOSÉ FROTA / NÚCLEO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA / NUDIET/IJF
MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 442/2019.
PROCESSO Nº:	P741588/2019.
OBJETO	CONSTITUI OBJETO DA PRESENTE LICITAÇÃO A SELEÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS (DIETATERAPIA) CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIÊNICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBALANDO A ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES AOS SERVIDORES E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO HOSPITALAR, PARA O INSTITUTO DR. JOSÉ FROTA, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME CONDIÇÕES ESPECIFICADAS NO ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL.

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; Decreto Federal nº.: 5.450, de 31 de maio de 2005, na Lei Municipal nº 10.350, de 28 de maio de 2015; na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 alterada pela LC nº 147/2014, de 08 de agosto de 2014; No Decreto Federal nº 8.538/2015, de 06 de outubro de 2015 e nos Decretos Municipais nº 11.251, de 10 de setembro de 2002, Decreto municipal nº 13.512, de 30 de dezembro de 2014 e nº 13.735, de 18 de janeiro de 2016; 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** na forma **ELETRÔNICA**.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 2

LOCAL DE REALIZAÇÃO:

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

DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 07/11/2019

DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 22/11/2019, às 9h

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 22/11/2019, às 14h

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

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.

1. DO TIPO: MENOR PREÇO

2. DO REGIME DE EXECUÇÃO: EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO.

3. DA BASE LEGAL: Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho 2002, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 11.251 de 10.09.2002, e subsidiariamente a Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações e do disposto no presente edital e seus anexos.

4. OBJETO: SELEÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS (DIETATERAPIA) CONSTANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIENICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBANDO A ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES AOS SERVIDORES E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO HOSPITALAR, PARA O INSTITUTO DR. JOSÉ FROTA, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME CONDIÇÕES ESPECIFICADAS NO ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL.

5. DO ACESSO AO EDITAL

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 3

6. DO ENDEREÇO PARA A ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO

6.1. 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.

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

7. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

7.1. A despesa decorrente desta licitação correrá à conta de dotações consignadas ao **Projeto /Atividade 25.201.10.302.0124.2470.0001 Elemento de Despesa 3.3.90.39, Fontes de Recursos 1.214.0000.00.00, 1.211.0000.00.00 e 1.213.0000.00.00**, do orçamento do Instituto Dr. José Frota - IJF.

8. DA PARTICIPAÇÃO

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

8.1.1. As regras para credenciamento estarão disponíveis no sítio constante no subitem **5.1** deste edital.

8.1.2. Tratando-se de microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, e que não se encontram 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.

8.2. Será garantido aos licitantes enquadrados como microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação, o previsto na Lei Complementar nº 123/2006, em seu Capítulo V – DO ACESSO AOS MERCADOS / DAS AQUISIÇÕES PÚBLICAS, na Lei Complementar nº 147 de 07.08.2014, bem como na Lei Municipal nº 10.350 de 11.06.2015, em seu Capítulo IV, Subseção III – DO DIREITO DE PREFERÊNCIA E OUTROS INCENTIVOS..

8.2.1. As empresas enquadradas no regime diferenciado e favorecido das microempresas e empresas de pequeno porte que não apresentarem a declaração prevista no **subitem 13.13**, poderão participar, normalmente, do certame, porém em igualdade de condições com as empresas não enquadradas neste regime.

8.3. O licitante que participar desta licitação com suas condições de habilitação vinculadas ao documento Certificado de Registro Cadastral, obriga-se, após a emissão do CRC, a declarar, sob as penalidades da lei, a superveniência de fato impeditivo de sua habilitação.

8.4. Poderá participar desta licitação toda e qualquer pessoa física e jurídica idônea cuja natureza seja compatível com o objeto licitado.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 4

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

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

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

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

8.6.3. Que estejam em estado de insolvência civil, sob processo de falência, concordata, Recuperação judicial ou extrajudicial, (ressalvado o disposto nos itens **14.6.1.1** e **14.6.2**), dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

8.6.4. Impedidas de licitar e contratar com a Administração;

8.6.5. Suspensas temporariamente de participar de licitação e impedidas de contratar com o Município de Fortaleza (Ce) / Instituto Dr. José Frota-IJF;

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

8.6.7. 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;

8.6.8. Estrangeiras não autorizadas a comercializar no país;

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

9. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA

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

9.2. 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 9.6** deste edital.

9.3. No campo “Informações Adicionais” poderá a **critério do licitante**, constar o seguinte:



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 5

- a) Especificação do objeto da licitação de acordo com o Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA, deste edital;
- b) Preço unitário e total, de cada refeição (quantidade x preço unitário), em algarismos;
- c) Preço mensal de cada refeição, em algarismos;
- d) Preço total mensal dos serviços, em algarismo;
- e) Preço global da proposta para o período de vigência do contrato, em algarismo;
- f) Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias.

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

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

9.6. Será vedada a identificação do licitante.

9.7. NÃO HÁ RESERVA DE COTAS PARA ME/EPP.

10. DA ABERTURA E ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

10.1. 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.

10.2. 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.

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

10.4. Na elaboração da proposta, o preço cotado poderá ultrapassar o limite máximo discriminado no mapa de preços 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 mapa de preços; 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 escrita o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo do referido mapa de preços.



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 6

11. DA ETAPA DE LANCES

11.1. O pregoeiro dará início à etapa competitiva no horário previsto no **Preâmbulo**, quando, então, os licitantes poderão encaminhar lances, que deverão ser apresentados exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

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

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

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

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

11.3. 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.

11.4. 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.

11.4.1. 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.

11.5. A etapa de lances terá o tempo inicial mínimo de disputa de 05 (cinco) minutos, após o qual será iniciado o tempo randômico, que poderá ser de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico.

11.6. 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 pregoeiro, na sala de disputa, para, no prazo de 05 (cinco) minutos, utilizando-se do direito de preferência, ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado, sob pena de preclusão.

11.6.1. 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 nos parágrafos primeiro e 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.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 7

11.6.2. O disposto no **subitem 11.6** não se aplica quando a melhor oferta válida tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

11.6.3. 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.

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

12. DO LICITANTE ARREMATANTE

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

12.2. 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 6.1**, os documentos acima mencionados em original ou por cópia autenticada.

12.2.1. 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.

12.2.1.1. Decorridos 05 (cinco) 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.

12.2.2. 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 12.2, no prazo de até 04 (quatro) horas, contadas da sua convocação, fica dispensado de encaminhar os mesmos documentos através de FAX ou E-MAIL.

12.3. Efetuando o arrematante a entrega da documentação no prazo e na forma dos subitens 12.2 e 12.2.2, o pregoeiro passará à análise da mesma, dando prosseguimento ao certame.

13. DA PROPOSTA DE PREÇOS ESCRITA

13.1. A proposta de preços escrita deverá ser apresentada, nos termos do **Anexo II** - Proposta de Preços deste edital, com todas as folhas rubricadas e preferencialmente numeradas, devendo a última folha vir assinada pelo representante legal do licitante citado na documentação de habilitação,

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 8

em linguagem clara e concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, RAZÃO SOCIAL e CNPJ/CPF da licitante, com as especificações técnicas do produto cotado, quantitativos e demais informações relativas ao serviço ofertado.

13.2. A proposta de preços escritas deverá conter:

- a) Especificação do objeto da licitação de acordo com o Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA, deste edital;
- b) Quantidade ofertada;
- c) Preço unitário e total, de cada refeição (quantidade x preço unitário), em algarismos;
- d) Preço mensal de cada refeição, em algarismos;
- e) Preço total mensal dos serviços, em algarismo;
- f) Preço global da proposta para o período de vigência do contrato, em algarismo;

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

13.4. O preço global proposto deverá atender à totalidade da quantidade exigida, não sendo aceitas as que contemplem apenas parte do objeto.

13.5. O licitante vencedor será aquele que apresentar o **MENOR VALOR GLOBAL ANUAL**.

13.6. 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.

13.7. Na cotação do preço unitário será admitido o fracionamento do centavo, limitado em 04 (quatro) casas decimais.

13.8. Nos preços propostos já estarão incluídas as despesas referentes a frete, tributos, encargos sociais demais ônus atinentes à entrega do serviço.

13.9. Na elaboração da proposta, o preço cotado não poderá ultrapassar o limite máximo discriminado no mapa de preços, presentes nos autos do processo em epígrafe.

13.10. No caso do licitante ser cooperativa que executará (entregará) o objeto da licitação através de empregados, a mesma gozará dos privilégios fiscais e previdenciários pertinentes ao regime das cooperativas, devendo a proposta apresentar exequibilidade no aspecto tributário e sujeitar-se ao mesmo regime de qualquer outro agente econômico.

13.11. Após a apresentação da proposta não caberá desistência.

13.12. Tratando-se de microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas, deverão ser apresentadas declaração de acordo com o modelo estabelecido do Anexo IV – MODELO

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 9

MERAMENTE SUGESTIVO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU COOPERATIVA, deste edital.

14. DA HABILITAÇÃO

14.1. 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.

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

14.1.2. O pregoeiro verificará a situação do licitante no Certificado de Registro Cadastral. Caso o mesmo esteja com algum documento **vencido ou desatualizado**, 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.

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

14.2.1. 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.

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

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

14.2.4. Dentro do prazo de validade. Na hipótese de no 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.

14.2.5. O licitante NÃO CADASTRADO no CRC junto à **Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - CLFOR** deverá apresentar os documentos relacionados a seguir:

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 10

14.3. HABILITAÇÃO JURÍDICA

14.3.1. 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.

14.3.2. 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.

14.3.3. 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 de a 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.

14.3.4. 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.

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

- a) Ato constitutivo ou estatuto social, nos termos dos arts. 15 a 21 da lei 5.764/71;
- b) Comprovação da composição dos órgãos de administração da cooperativa (diretoria e conselheiros), consoante art. 47 da lei 5.764/71;
- c) Ata de fundação da cooperativa;
- d) Ata de 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 (três) últimas assembleias gerais extraordinárias.

14.4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

14.4.1. Registro da contratada no CRN, contendo o nome do Nutricionista responsável com a atividade em questão.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 11

14.4.2. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado.

14.4.2.1. O(s) atestado(s), devidamente datado(s) e assinado(s), deverá(ão) ser emitido(s) em papel timbrado do emitente, devendo conter o nome do representante legal, cargo/função, telefone e/ou e-mail da pessoa jurídica.

14.4.3. Certidão de Acervo Técnico, expedido pelo CRN, atestando que a contratada possua em seu quadro permanente de pessoal, profissional de Nível Superior, detentor de Certificado de Responsabilidade Técnica, comprovando que tenha realizado ou venha realizando serviços compatíveis em características com o objeto da contratação, devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN).

14.4.3.1. Será admitido, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o **sócio** que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o **administrador ou o diretor**; o **empregado** devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o **prestador de serviços** com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.

14.5. DA VISTORIA

14.5.1. O licitante poderá até o segundo dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, vistoriar o local onde serão executados os serviços, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento de horário com a dra. Euzenir ou sra. Alba junto ao Núcleo de Nutrição e Dietética do IJF, por meio de agendamento pelos telefones: (085) 3255-5174 / 5161 / 5060, no horário comercial (08h às 12h e de 14h às 17h), de 2ª a 6ª feira.

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

14.5.3. No caso de o licitante optar por realizar a vistoria do local em que as obrigações contratuais deverão ser cumpridas, será emitido o termo de vistoria pela Chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética do IJF, assinado pelo servidor que acompanhou a vistoria e pelo preposto da empresa. (Acórdão 234/2015-Plenário do TCU).

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 12

14.6. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

14.6.1. 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, ressalvado o disposto nos subitens abaixo:

14.6.1.1. 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 judicial da recuperação, nos termos do artigo 58 da Lei 11.101/2005. Ou homologação do plano de recuperação extrajudicial, no caso da licitante em recuperação extrajudicial, nos termos do artigo 164, § 5º da lei 11.101/2005.

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

14.6.3. No caso de cooperativa, a mesma está dispensada da apresentação da documentação exigida no subitem **14.6.1** acima.

14.6.4. 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.

14.6.5. 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.

14.6.6. 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 registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 13

14.6.6.1. 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, nos termos do Decreto nº 8.683/2016 e da IN RFB vigente.

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

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

14.6.9. 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**.

14.6.10. 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.

14.6.11. Para considerar-se habilitada na qualificação econômico-financeira, a empresa que apresentar resultado inferior ou igual a 01 (um) no índice de Liquidez Geral (LG), deverá comprovar patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) da estimativa de custos.

14.6.11.1. O PATRIMÔNIO LÍQUIDO MÍNIMO não inferior a 10% (dez por cento) da estimativa de custos deverá ser comprovado através da apresentação do balanço patrimonial, quando o índice de Liquidez for igual ou inferior a 01 (um).

14.7. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

14.7.1. 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.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 14

14.7.2. 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.

14.7.3. 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.

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

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

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

15. OUTRAS DISPOSIÇÕES

15.1. 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.

15.2. 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.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 15

16. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

16.1. Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO**, observado o estabelecido nas condições definidas neste edital e no termo de referência, sempre buscando alcançar a maior vantajosidade.

16.1.1. A disputa será realizada por lote único, sendo os preços registrados na ata da sessão pelo valor de cada serviço que compõe o lote.

16.1.2. A proposta final global do lote não poderá conter valor superior ao estimado pela administração, sob pena de desclassificação, devendo o licitante readequar a proposta ao valor constante no mapa de preços que compõe o processo licitatório do qual este Edital é parte integrante.

16.1.3. Na fase de lances, o lance final deverá atingir preço igual ou inferior ao limite máximo constante daquele mapa de preços. Caso não seja realizada a fase de lances, o licitante que cotou na proposta escrita o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo do referido mapa de preços.

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

16.1.5. O licitante remanescente que esteja enquadrado no percentual estabelecido no art. 44, § 2º, da Lei Complementar nº 123/2006, no dia e hora designados pelo pregoeiro, será convocado na ordem de classificação, no “chat de mensagem”, para ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado, para, no prazo de 05 (cinco) minutos, utilizar-se do direito de preferência.

17. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS DE PREÇOS:

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

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

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

18. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DAS IMPUGNAÇÕES

18.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas,

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 16

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 e-mail).

18.2. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o presente edital, mediante petição por escrito, protocolada na Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - CLFOR, no endereço constante no subitem 6.1 deste edital.

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

18.3. 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.

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

18.5. 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.

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

18.7. 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.

19. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

19.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar, de forma imediata e motivada, a intenção de interpor recurso, em campo próprio do sistema, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões por escrito, devidamente protocolado na Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - CLFOR, no endereço constante no subitem 6.1 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.

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 17

19.3. A falta de manifestação, conforme o **subitem 19.1** deste edital importará na decadência do direito de recurso.

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

19.5. A decisão em grau de recurso será definitiva, e dela dar-se-á conhecimento aos licitantes, no endereço eletrônico constante no **subitem 5.1**, deste edital.

20. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

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

20.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao vencedor.

20.3. No caso de interposição de recurso, sendo a adjudicação da competência do titular da origem desta licitação, decidido o recurso, este homologará o julgamento do Pregoeiro e adjudicará o objeto ao vencedor.

20.4. O titular da origem desta licitação se reserva ao direito de não homologar ou revogar o presente processo por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado e mediante fundamentação escrita.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. O licitante que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta:

a) não celebrar o contrato, entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;

b) ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

Sem prejuízo das sanções legais nas esferas civis e criminais, estará sujeito às seguintes penalidades:

I. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR com a Administração Direta e Indireta do Município de Fortaleza e descredenciamento no Cadastro de Fornecedores da Central de Licitações

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 18

da Prefeitura de Fortaleza - **CLFOR**, 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. (Art. 7º da lei 10.520/2002 e art. 14 do Decreto Municipal nº 11.251/2002).

II. MULTA ISOLADA OU CUMULATIVA COM AS DEMAIS SANÇÕES, conforme estabelecido nos artigos 50 e 51 do Decreto Municipal nº 13.735/2016.

21.2. 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.

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

21.3.1. As NOTIFICAÇÕES relativas às fases de defesa prévia serão encaminhadas por carta registrada, com aviso de recebimento – AR e as NOTIFICAÇÕES referente aos recursos/defesas da decisão que determinar a aplicação de penalidade deverão obedecer ao disposto nos §§ 1º e 2º do art.70 do Decreto Municipal nº, 13.735/2016.

21.3.1.1. As demais notificações poderão ser feitas via e-mail, fax ou qualquer outro meio passível de comprovação de sua eficácia.

22. DA CONTRATAÇÃO

22.1. A adjudicatária terá o prazo de 05 (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.

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

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

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

22.5. Os licitantes com propostas vencedoras, consideradas assim após a fase de adjudicação, deverão enviar para o endereço eletrônico instituto.drjosefrota@fortaleza.ce.gov.br, os seguintes dados: Razão Social, endereço completo, telefone/fax, número do CNPJ/MF, além do nome completo, RG e CPF, número do

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 19

telefone (preferencialmente móvel) e endereço eletrônico (e-mail) do representante (responsável) da empresa que irá firmar a contratação, sempre mencionando no assunto do e-mail o número do Pregão, ou preencher o formulário disponível no ANEXO VIII.

22.6. A NOTIFICAÇÃO relativa à convocação para assinatura do contrato poderá ser encaminhada por carta registrada, com aviso de recebimento – AR, fax ou qualquer outro meio passível de comprovação de sua eficácia, inclusive remetida para o e-mail informado pelo licitante nos termos do item 22.5.

22.6.1. Quando a NOTIFICAÇÃO for enviada via e-mail ou via fax, os licitantes ficam obrigados a confirmar o recebimento do e-mail ou do fax da notificação enviada pela contratante, sob pena de ser interpretado como desistência da proposta, sem embargo da aplicação das cominações legais.

22.7. A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente ao órgão ou entidade licitante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão ou entidade licitante.

23. DA GARANTIA CONTRATUAL

23.1. Após a homologação do objeto do certame e até a data do primeiro pagamento (ficando condicionado qualquer pagamento), o licitante vencedor deverá prestar garantia contratual correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, em conformidade com o disposto no art. 56, da Lei Federal nº 8.666/1993, vedada a prestação de garantia através de Título da Dívida Agrária.

23.2. Na garantia deverá estar exposto prazo de validade superior a 90 (noventa) dias do prazo de vigência do contrato.

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

23.4. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando o licitante sujeito às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa.

23.5. Na ocorrência de acréscimo contratual de valor, deverá ser prestada garantia proporcional ao valor acrescido, nas mesmas condições estabelecidas nestas cláusulas.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 20

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. 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.

24.1.1. Caso haja a contratação, a **NOTIFICAÇÃO** relativa à convocação para assinatura do contrato será encaminhada por carta registrada, com aviso de recebimento – AR, ou poderão ser feitas também via e-mail, fax ou qualquer outro meio passível de comprovação de sua eficácia.

24.1.2. Quando a **NOTIFICAÇÃO** for enviada via e-mail ou via fax, os licitantes ficam obrigados a confirmar o recebimento do e-mail ou do fax da notificação enviada pelo contratante, sob pena de ser interpretado como desistência da proposta, sem embargo da aplicação das cominações legais.

24.2. 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.

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

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

24.5. 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**.

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

24.7. 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.

24.8. 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 pelo pregoeiro ou por quem por este designado.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 21

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

24.10. 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 fax 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.

24.11. 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.

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

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

24.14. O pregoeiro e/ou autoridade competente poderá promover diligência(s) junto aos órgãos públicos e privados, visando aferição da qualidade dos serviços prestados pelo licitante, podendo ser desclassificado o arrematante que comprovadamente tenha executado de forma insatisfatória, serviços semelhantes ao objeto ora licitado.

24.15. 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.

24.16. Serão consideradas 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.

24.17. 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 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 22

25. DOS ANEXOS

25.1. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXO III – DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

ANEXO IV – MODELO MERAMENTE SUGESTIVO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU COOPERATIVA.

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

ANEXO VI – MODELO DE FICHA DE CREDENCIAMENTO

ANEXO VII - MINUTA DO CONTRATO

ANEXO VIII – FORMULÁRIO DE INFORMAÇÕES DO LICITANTE

Fortaleza - CE, ___ de _____ de 20__.

CIENTE:

RIANE MARIA BARBOSA DE AZEVEDO
SUPERINTENDENTE DO IJF

Aprovado:

Marta B. Landim Lima
Procuradora do IJF
OAB/CE: 8598

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 23

TERMO DE REFERÊNCIA

1. UNIDADE REQUISITANTE: NUDIET – NÚCLEO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA / INSTITUTO DOUTOR JOSÉ FROTA – IJF.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A NUDIET núcleo de nutrição e dietética do IJF funciona 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 inadequada em equipamentos e recursos humanos. No que diz respeito a equipamentos, a demora na tramitação dos processos para aquisição dos mesmos, a desqualificação de fornecedores, a deficiência na manutenção preventiva e corretiva, e a demora na reposição e substituição de equipamentos essenciais, dificultam ainda mais o desenvolvimento das atividades no serviço. Serão ainda realizadas adequações na composição de cardápios para acompanhantes e servidores, como também inclusão na matéria prima de gás de cozinha.

Neste sentido, a proposta de terceirização da Unidade de Nutrição, nos serviços de cozinha geral, cozinha dietética e produção de lanches visa melhoria na qualidade das refeições oferecidas com consequente aumento de satisfação da clientela, melhoria do padrão higiênico sanitário das refeições produzidas, implementação de indicadores de qualidade e melhoria na mensuração e redução dos custos.

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

3.1. Este serviço será realizado através de licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, com fornecimento parcelado.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 24

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO - DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS :

1	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS (DIETATERAPIA) CONSTANTES DO ANEXO A, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIENICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBANDO A ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES AOS SERVIDORES E ACOMPANHANTES NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO HOSPITALAR PARA O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.	R\$ 51.071,05	R\$ 1.532.131,50
VALOR GLOBAL		R\$ 18.385.578,00	

ITENS	REFEIÇÕES	UNID	QUANT MÊS	QUANT DIA	QUANT ANUAL	VL UNIT	VL DIA	VL MÊS	VL ANUAL	
DESJEJUM										
1	DESJEJUM FUNCIONÁRIOS	UNID	4500	150	54000	R\$2,96	R\$444,00	R\$13.320,00	R\$159.840,00	
2	DESJEJUM PACIENTES	UNID	21000	700	252000	R\$2,88	R\$2.016,00	R\$60.480,00	R\$725.760,00	
3	DESJEJUM ACOMPANHANTES	UNID	11400	380	136800	R\$2,25	R\$855,00	R\$25.650,00	R\$307.800,00	
VALORES TOTAIS - DESJEJUM								R\$3.315,00	R\$99.450,00	R\$1.193.400,00
LANCHE MANHÃ										
4	LANCHE MANHÃ PACIENTES	UNID	19500	650	234000	R\$2,70	R\$1.755,00	R\$52.650,00	R\$631.800,00	
5	LANCHE MANHÃ I FUNCIONÁRIOS	UNID	10500	350	126000	R\$2,66	R\$931,00	R\$27.930,00	R\$335.160,00	
6	LANCHE MANHÃ II FUNCIONÁRIOS	LITRO	5400	180	64800	R\$3,84	R\$691,20	R\$20.736,00	R\$248.832,00	
7	LANCHE MANHÃ FUNCIONÁRIOS ESPECIAL	UNID	3000	100	36000	R\$3,58	R\$358,00	R\$10.740,00	R\$128.880,00	
VALORES TOTAIS - LANCHE MANHÃ								R\$3.735,20	R\$112.056,00	R\$1.344.672,00
ALMOÇO DIETA GERAL										
8	ALMOÇO FUNCIONÁRIOS	UNID	24000	800	288000	R\$10,94	R\$8.752,00	R\$262.560,00	R\$3.150.720,00	
9	ALMOÇO DIETA GERAL PACIENTES	UNID	12000	400	144000	R\$10,94	R\$4.376,00	R\$131.280,00	R\$1.575.360,00	
10	ALMOÇO DIETA GERAL PACIENTES - (METAD DA DIETA)	UNID	900	30	10800	R\$6,56	R\$196,80	R\$5.904,00	R\$70.848,00	
11	ALMOÇO ACOMPANHANTES	UNID	12000	400	144000	R\$10,94	R\$4.376,00	R\$131.280,00	R\$1.575.360,00	
12	ALMOÇO SOPA ACOMPANHANTES	UNID	450	15	5400	R\$5,47	R\$82,05	R\$2.461,50	R\$29.538,00	
VALORES TOTAIS - ALMOÇO DIETA GERAL								R\$17.782,85	R\$533.485,50	R\$6.401.826,00
ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA										
13	ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA BRAND (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UNID	4500	150	54000	R\$10,94	R\$1.641,00	R\$49.230,00	R\$590.760,00	
14	ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA BRANDA (METADE DA DIETA) - (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UNID	600	20	7200	R\$6,56	R\$131,20	R\$3.936,00	R\$47.232,00	
15	ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA PASTOSA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UNID	3000	100	36000	R\$6,71	R\$671,00	R\$20.130,00	R\$241.560,00	
16	ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA LÍQUIDA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UNID	900	30	10800	R\$6,26	R\$187,80	R\$5.634,00	R\$67.608,00	
17	ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA SOPA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UNID	6000	200	72000	R\$5,47	R\$1.094,00	R\$32.820,00	R\$393.840,00	
VALORES TOTAIS - ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA								R\$3.725,00	R\$111.750,00	R\$1.341.000,00
LANCHE TARDE										
18	LANCHE TARDE PACIENTES	UNID	19500	650	234000	R\$1,90	R\$1.235,00	R\$37.050,00	R\$444.600,00	
19	LANCHE TARDE I FUNCIONÁRIOS	UNID	9000	300	108000	R\$2,15	R\$645,00	R\$19.350,00	R\$232.200,00	
20	LANCHE TARDE II FUNCIONÁRIOS	LITRO	5400	180	64800	R\$3,84	R\$691,20	R\$20.736,00	R\$248.832,00	
21	LANCHE TARDE FUNCIONÁRIOS ESPECIAL	UNID	3000	100	36000	R\$4,73	R\$473,00	R\$14.190,00	R\$170.280,00	
VALORES TOTAIS - LANCHE TARDE								R\$3.044,20	R\$91.326,00	R\$1.095.912,00

**EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019**

FL. | 25

JANTAR DIETA GERAL									
22	JANTAR DIETA GERAL PACIENTES	UNID	12000	400	144000	R\$10,94	R\$4.376,00	R\$131.280,00	R\$1.575.360,00
23	JANTAR DIETA GERAL PACIENTES - METADE	UNID	900	30	10800	R\$6,56	R\$196,80	R\$5.904,00	R\$70.848,00
24	JANTAR ACOMPANHANTES SOPA	UNID	10500	350	126000	R\$5,47	R\$1.914,50	R\$57.435,00	R\$689.220,00
VALORES TOTAIS - JANTAR DIETA GERAL							R\$6.487,30	R\$194.619,00	R\$2.335.428,00
JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA									
25	JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA BRANDA (DIABETICO, RENAL, HEPATOPATA)	UNID	4500	150	54000	R\$10,94	R\$1.641,00	R\$49.230,00	R\$590.760,00
26	JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA BRANDA - (METADE DA DIETA) - (DIABETICO, RENAL, HEPATOPATA)	UNID	600	20	7200	R\$6,56	R\$131,20	R\$3.936,00	R\$47.232,00
27	JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA PASTOSA (DIABETICO, RENAL, HEPATOPATA)	UNID	2400	80	28800	R\$6,71	R\$536,80	R\$16.104,00	R\$193.248,00
28	JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA LIQUIDA (DIABETICO, RENAL, HEPATOPATA)	UNID	3000	100	36000	R\$6,26	R\$626,00	R\$18.780,00	R\$225.360,00
29	JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA SOPA - (DIABETICO, RENAL, HEPATOPATA)	UNID	6000	200	72000	R\$5,47	R\$1.094,00	R\$32.820,00	R\$393.840,00
VALORES TOTAIS - JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA							R\$4.029,00	R\$120.870,00	R\$1.450.440,00
CEIA									
30	CEIA FUNCIONÁRIO	UNID	10500	350	126000	R\$10,57	R\$3.699,50	R\$110.985,00	R\$1.331.820,00
31	CEIA FUNCIONÁRIO SOPA	UNID	900	30	10800	R\$5,47	R\$164,10	R\$4.923,00	R\$59.076,00
32	CEIA PACIENTE DIETA ESPECIAL TERAPEUTICA GERAL	UNID	21000	700	252000	R\$3,60	R\$2.520,00	R\$75.600,00	R\$907.200,00
VALORES TOTAIS - CEIA							R\$6.383,60	R\$191.508,00	R\$2.298.096,00

LANCHES EXTRAORDINÁRIOS									
QUANTIDADE/ VALOR MENSAL (ESTIMADO)									
ITENS	REFEIÇÕES	UNID	QUANT MÊS	QUANT DIA	QUANT ANUAL	VL UNIT	VL DIA	VL MÊS	VL ANUAL
1	CAFÉ	LITRO	6000	200	72000	R\$3,84	R\$768,00	R\$23.040,00	R\$276.480,00
2	BISCOITO DOCE OU SALGADO	PORÇÃO 5 UNID	3000	100	36000	R\$0,86	R\$86,00	R\$2.580,00	R\$30.960,00
3	SANDUICHES VARIADOS	UNID	300	10	3600	R\$3,58	R\$35,80	R\$1.074,00	R\$12.888,00
4	AGUA DE COCO	LITRO	600	20	7200	R\$11,81	R\$236,20	R\$7.086,00	R\$85.032,00
5	FRUTAS VARIADAS (MAÇÃ, PERA, ABACAXI, TANGERINA, MELÃO MELANCIA, MAMÃO E BANANA), PORÇÃO MÉDIA DE 200 GRAMAS)	PORÇÃO	300	10	3600	R\$1,52	R\$15,20	R\$456,00	R\$5.472,00
6	CHOCOLATE LÍQUIDO	LITRO	150	5	1800	R\$6,67	R\$33,35	R\$1.000,50	R\$12.006,00
7	LEITE INTEGRAL OU DESNATADO	LITRO	1500	50	18000	R\$5,73	R\$286,50	R\$8.595,00	R\$103.140,00
8	BOLO FOFO	UNID	750	25	9000	R\$23,63	R\$590,75	R\$17.722,50	R\$212.670,00
9	CHAS DIVERSOS	LITRO	300	10	3600	R\$2,71	R\$27,10	R\$813,00	R\$9.756,00
10	SUCO DE FRUTAS VARIADAS	LITRO	600	20	7200	R\$7,50	R\$150,00	R\$4.500,00	R\$54.000,00
11	VITAMINAS DE FRUTAS	LITRO	600	20	7200	R\$7,90	R\$158,00	R\$4.740,00	R\$56.880,00
12	MINGUA: MUCILON, ARROZ/ MILHO, AVEIA, FARINHA, LÁCTEA, NESTON, CREMOGEMA E MAISENA	LITRO	600	20	7200	R\$9,10	R\$182,00	R\$5.460,00	R\$65.520,00
VALORES TOTAIS - LANCHES EXTRAORDINÁRIOS							R\$2.568,90	R\$77.067,00	R\$924.804,00

TOTAL GERAL (DIARIA)	R\$51.071,05
TOTAL GERAL (MENSAL)	R\$1.532.131,50
VALOR GLOBAL	R\$18.385.578,00



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 26

DOS PREÇOS

CONFORME INFORMAÇÃO DA GERENTE DE MATERIAL E PATRIMÔNIO DO IJF, FLS. 260 NOS AUTOS DO PROCESSO P741588/2019, OS VALORES ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO, FORAM FIXADOS COM BASE NO MENOR DOS PREÇOS APRESENTADOS NAS PROPOSTAS ENCAMINHADAS POR FORNECEDORES EM PESQUISA DE MERCADO.

5. CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

- 5.1. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.
- 5.2. É vedada a participação de pessoa física e de pessoa jurídica nos seguintes casos:
- 5.2.1. Sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua constituição.
- 5.2.2. Que tenham em comum um ou mais sócios cotistas e/ou prepostos com procuração.
- 5.2.3. Que estejam em estado de insolvência civil, sob processo de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, (ressalvado o disposto nos itens **14.6.1.1 e 14.6.2, do edital**), dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.
- 5.2.4. Impedidas de licitar e contratar com a Administração.
- 5.2.5. Suspensas temporariamente de participar de licitação e impedidas de contratar com o Município de Fortaleza.
- 5.2.6. Declaradas inidôneas pela Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes desta condição.
- 5.2.7. 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).
- 5.2.8. Estrangeiras não autorizadas a comercializar no país.
- 5.2.9. Empresas cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto desta licitação.

6. REQUISITOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. DISPOSIÇÕES DO SERVIÇO DE REFEIÇÕES



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 27

6.1.1. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- a) A prestação dos serviços do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética deverá ser realizada mediante:
- b) A utilização das dependências do CONTRATANTE onde serão executadas atividades de produção, porcionamento e distribuição das refeições. A distribuição será realizada no refeitório dos funcionários e acompanhantes, nas unidades de internação do Instituto Doutor José Frota.
- c) O fornecimento de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, produtos e materiais de limpeza, entre outros), necessários ao cumprimento deste contrato.
- d) O fornecimento de mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente, conforme Quadro Descritivo IV, para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas trabalhistas vigentes assim como as normas da ANVISA.
- e) A manutenção e conservação dos equipamentos utilizados, incluindo-se nestes, equipamentos da CONTRATANTE, a disposição da CONTRATADA (relacionado no Quadro descritivo IX).

6.2. DAS CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

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

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 28

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

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

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

6.2.7. Coletar uma porção, de aproximadamente 100g, de cada alimento produzido diariamente que deverá ser estocada à temperatura de refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (a -18°C) por 72 horas. Esta contraprova deverá ser utilizada para análise microbiológica e de toxinas, na possível ocorrência de surto de toxinfecção alimentar, conforme determinação da RDC 216 de 15.09.2004 - ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.

6.2.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar a CONTRATANTE, talheres em aço inoxidável, bandejas e pratos adequados a cada refeição, assim como guardanapo e descartáveis embalados individualmente.

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

6.2.10. Afixar o planejamento semanal de cardápios nas áreas internas e refeitórios do NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética com o objetivo de facilitar o trabalho dos funcionários e informar os comensais.

6.2.11. Apresentar com justificativa, por escrito, as alterações de cardápios, previamente aprovados, e limitá-las a autorização dos nutricionistas da CONTRATANTE.

6.2.12. Quantificar os aspectos nutricionais das preparações que compõem os cardápios no prazo máximo de um mês após a publicação do contrato.

6.2.13. Para estimular a aceitabilidade dos cardápios, poderão ser utilizados molhos à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomates ou outros produtos, sugeridos pela CONTRATADA, se forem preparados de acordo com as recomendações do NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

6.2.14. Fazer cumprir as determinações do CONTRATANTE, relacionadas com a frequência dos

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 29

pratos protéicos que compõem as grandes refeições, de acordo com o Quadro Descritivo II.

6.2.15. Preparações de alta concentração calórica ou de aceitação não habitual aos costumes alimentares regionais, só serão colocadas no cardápio com prévia autorização da CONTRATANTE e com oferta de um cardápio opcional.

6.2.16. Deverão ser previstos cardápios diferenciados para pacientes cujo padrão alimentar receba influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócios culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

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

6.2.18. Utilizar-se do Manual de Dietas, elaborado pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE, para consulta a cerca das dietas dos pacientes. Neste deverão constar dietas gerais, dietas especiais, dietas para preparação de exames e tabelas de substituições, todos com cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico, macro e micro nutrientes).

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

6.2.20. Quantificar o valor nutricional das preparações que compõem os cardápios em até um mês após a publicação do presente contrato.

6.2.21. Quantificar e entregar relatórios mensais dos indicadores da produção e serviços. Apresentar os índices de satisfação da clientela, sadia e enferma, índices de resto-ingesta e outros indicadores a combinar com os nutricionistas da CONTRATANTE.

6.2.22. Proceder a passagem de plantão de seus funcionários.

6.2.23. Os equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições, serão de propriedade do CONTRATANTE e constam no Quadro Descritivo IX equipamento, que integram este instrumento, para todos os fins.

6.2.23.1. Quando necessário os equipamentos cedidos pela contratada deverão ser todos catalogados e etiquetados, para devolução no término do contrato ou quando desnecessário a utilização dos mesmos.

6.2.24. Os equipamentos de que trata o item 2.23, constantes no Quadro Descritivo IX equipamento, de propriedade do CONTRATANTE, serão entregues, mediante termo, a CONTRATADA, que ficará com sua guarda, assumindo inteira responsabilidade sobre este material, obrigando-se, desde já, a devolvê-lo ao término da vigência do contrato.

6.2.25. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 30

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

6.2.27. Responsabilizar-se pela manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos da CONTRATANTE e da CONTRATADA, porventura cedidos nos termos do item 23.1, considerados necessários para a execução deste contrato.

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

6.2.29. Quando se fizer necessária a remoção de equipamentos, com a prévia anuência da contratante os mesmos poderão ser transportados para a oficina da contratada, sendo desta os ônus relativos ao transporte e no retorno o atesto do serviço será executado pela chefia da manutenção.

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

6.2.31. Apresentar relatório mensal das ações de manutenção corretiva e preventiva realizadas nos equipamentos e instalações do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética.

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

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

6.2.34. Garantir a observância das disposições contidas no Decreto nº 31.723 de 12 de maio de 2015 - Governo do Estado do Ceará Secretaria do Meio Ambiente, em especial no tocante a obrigatoriedade da redução e uso racional de água potável. Esta conduta deverá apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo deste recurso.

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

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 31

execução do contrato.

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

6.2.38. Zelar pela conservação e higiene de todos os bens de propriedade da CONTRATANTE, dos quais se utiliza para dar cumprimento ao contrato. Devendo responsabilizar-se por todo e qualquer dano causado por má utilização, comprovada, destes bens, excepcionando-se àqueles decorrentes de casos fortuitos, desgaste normal e desníveis de corrente elétrica.

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

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

6.2.41. A quantidade diária de dietas especiais deverá ser informada a CONTRATADA, pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 02 (duas) horas.

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

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

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

6.2.45. 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.

6.2.46. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente, conforme Quadro Descritivo IV contido neste Termo de Referência, deste edital, para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste contrato.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 32

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

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

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

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

6.2.51. 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.

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

6.2.53. 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.

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

6.2.55. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, bem como por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinados pelo médico do trabalho, conforme NR7 que compõe Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e suas alterações.

6.2.56. 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.

6.2.57. 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.

6.2.58. Apresentar no prazo de 60 (sessenta) dias, contados do recebimento da Ordem de Serviço:

- * Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO),
- * Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA),
- * Cópia dos periódicos dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO).

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 33

6.2.59. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, conforme Quadro Descritivo VI.

6.2.60. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e utensílios adequados à natureza das tarefas a serem desenvolvidas.

6.2.61. Promover treinamentos semestrais específicos, teóricos e práticos, destinados a toda a equipe de trabalho da CONTRATANTE e da CONTRATADA, pessoal operacional, administrativo e técnico. O referido treinamento deverá abordar aspectos de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos; técnicas culinárias, relações humanas, prevenção de acidentes no trabalho, combate a incêndios e biossegurança. Para cada encontro do treinamento deverá ser apresentada uma lista de presença assinada pelos funcionários. O período de realização do treinamento deverá ser submetido antecipadamente a CONTRATANTE.

6.2.62. Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho, com a clientela atendida e com os funcionários do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

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

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

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

Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque

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

6.2.67. Executar o controle dos gêneros alimentícios quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes, conforme Quadro Descritivo VI, Capítulo III contido neste Termo de Referência deste edital.

6.2.68. Apresentar, mensalmente ou quando solicitado, cadastro de seus fornecedores, marcas e/ou amostras dos produtos utilizados para análise técnica e sensorial pelo NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 34

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

*Preparo e Distribuição

6.2.70. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas e os padrões de higiene e segurança detalhados no Quadro Descritivo VI, conforme RDC 216 de 15.09.2004 - ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.

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

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

6.2.73. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente dos vegetais crus, por meio de processo de desinfecção em solução clorada e conservá-los sob refrigeração até o momento da distribuição, respeitando os critérios descritos no Quadro Descritivo VI, Capítulo III, Manter os alimentos para consumo imediato, após preparo, em temperaturas superiores a 60°C para as preparações quentes e 10°C ou menos para saladas e sobremesas, até o consumo total, conforme recomendações descritas no Quadro Descritivo VI, Capítulo III.

6.2.74. Observar os horários estabelecidos pela CONTRATANTE para fornecimento de refeições, formulações e complementos alimentares aos pacientes.

6.2.75. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e procedimentos durante os finais de semana e feriados.

6.2.76. Utilizar água potável e filtrada para a diluição dos sucos.

6.2.77. Submeter a CONTRATANTE, para degustação, com a devida antecedência, porções de todas as refeições elaboradas, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição de preparações ou alimentos não aprovados pelo NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética.

6.2.78. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos e/ou refeições fornecidas, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Suspender o consumo destes produtos e substituí-los por outros, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento destes para análise microbiológica.

6.2.79. Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 35

6.2.80. Observar e apresentar diariamente a aceitação das preparações servidas. Em caso de rejeição, por parte dos comensais, excluir os cardápios futuros.

6.2.81. Desprezar, após cada refeição, as sobras dos alimentos servidos. As reservas de alimentos não distribuídos ou que não ficaram em balcão térmico.

6.2.82. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas, através de pesagem, sempre que solicitado.

6.2.83. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados segundo a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto este (a) aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pela CONTRATANTE, obedecendo o detalhamento contido no Quadro Descritivo VI e conforme RDC 216 de 15.09.2004 - ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.

6.2.84. Supervisionar o preparo dos alimentos, com técnicos especializados, visando principalmente uma adequada higienização e manipulação.

6.2.85. Supervisionar e orientar a distribuição das refeições para a clientela sadia e enferma.

6.2.86. Identificar as refeições com etiquetas.

6.2.87. Transportar as refeições dos pacientes conforme RDC 216 de 15.09.2004 - ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.

6.2.88. Manter o registro das medições de temperaturas, realizadas em toda a produção de alimentos, em planilhas próprias e de fácil acesso a CONTRATANTE.

6.2.89. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou de preparações servidas aos funcionários, pacientes e acompanhantes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se, a CONTRATADA, pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

6.2.90. Controlar a saída de alimentos, bebidas, utensílios e bens patrimoniais do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética, no refeitório dos funcionários e acompanhantes.

6.2.91. Controlar e realizar a reposição das quantidades de pratos, recipientes e talheres, utilizados na distribuição das refeições, em impressos próprios, com acesso da CONTRATANTE.

* Higienização

6.2.92. Atender o que dispõe a PORTARIA Nº 326 de 30.07.1997 - ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, referente ao “Regulamento Técnico Sobre Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos”.



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 36

6.2.93. Manter a absoluta higiene no recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, obedecendo aos procedimentos descritos no Quadro Descritivo VI contido no Termo de Referência deste edital;

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

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

6.2.96. Proceder à periódica higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas e dependências vinculadas ao NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética, observando as normas sanitárias vigentes, contidas no Quadro Descritivo VI, Capítulo II, item 5 contido no Termo de Referência deste edital.

6.2.97. Manter o piso do NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética permanentemente limpo e sem acúmulo de água.

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

6.2.99. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética, com a periodicidade indicada na tabela do Quadro Descritivo VI Capítulo II, item 5 contido no Termo de Referência desse edital.

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

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

*Situações de Emergência

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

Suplementares



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 37

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

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

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

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

6.2.107. Permitir o acesso de visitantes às áreas de manipulação de alimentos, somente após autorização do NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, e em caso de acesso concedido, somente deverá ocorrer com paramentação adequada.

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

6.2.109. Abastecer de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico as dependências do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética, onde se desenvolvam as atividades da CONTRATADA, inclusive nos refeitórios.

6.2.110. Fornecer fichas técnicas e de emergência dos produtos químicos de higiene e limpeza, sempre que solicitado pelo NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética.

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

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

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 38

QUADRO DESCRITIVO I

PADRÃO DAS REFEIÇÕES – CARDÁPIOS

COMPOSIÇÃO BÁSICA E ESPECIFICAÇÕES

FUNCIONÁRIOS:

Os cardápios destinados aos funcionários deverão se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade. Serão distribuídos em 05 (cinco) refeições diárias, desjejum, almoço, lanches manhã, lanche tarde e ceia, em horários regulares, conforme QUADRO DESCRITIVO V.

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

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Desjejum	Leite integral ou desnatado	150 ml	1. Os líquidos deverão ser servidos em copos descartáveis resistente ao calor de acordo com as normas da ANVISA. 2. Os pães deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos
	Café com açúcar e/ou sem açúcar	100 ml	
	Pão carioca ou hot-dog	1 unid. ou 1 porção de 50g	
	Margarina vegetal com sal	10 g	
	Queijo (coalho ou mussarela)	1 unid. e/ou 1 fatias de 20g	
Lanche Manhã I	Vitamina e/ou mingau	300ml	Servir em descartável adequado a preparação (segundo ANVISA)
	Café	100ml	

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 39

Lanche manha II	Café nos setores (as garrafas térmicas serão fornecidas pela empresa vencedora)	Aproximadamente 180 litros	Transportado em garrafa térmica, de cada setor
Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Lanche manhã especial	Leite Café Suco de frutas Sanduiches variados e ou bolo, tapioca, cuscuz e etc. Frutas	150 ml 100 ml 150 ml 01 unid 01 unid 01 porção	
Almoço	prato proteico	02 opções de carne(vermelha/branca)	Podendo ainda optar por ovo.
	salada crua	Conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VII	
	salada cozida	Conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VII	
	macarrão e / ou farofa, purês, suflês, batatas,etc.	Conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VII	
	arroz branco, arroz temperado, ou baião de dois	Conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VII	Usar arroz branco tipo 1

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 40

	feijão carioca, feijão de corda, feijão preto	Conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VII	
	Sobremesas frutas: banana, laranja, abacaxi, mamão, melão, melancia, etc. doces: doce de goiaba ou banana tablete (mariola), doce de caju cristalizado cocada, doce de banana caseiro, doce de leite caseiro gelatina, rapadura, pudim, manjar etc.	Conforme pcg informado no QUADRO DESCRITIVO VII	Os doces caseiros e gelatinas, etc. deverão ser servidos em copos descartáveis com tampa.
Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Almoço	Sucos de polpa de frutas, sabores variados	250 ml	1. Os sucos deverão ser servidos em copos descartáveis.
Lanche Tarde I	Leite Café Pão com margarina	150 ml 100 ml 1 unid	Servir em descartável adequado a preparação (segundo ANVISA)
Lanche Tarde II	Café nos setores (as garrafas térmicas serão fornecidas pela empresa vencedora)	Aproximadamente 180 litros	Transportado em garrafa térmica, de cada setor
Lanche Tarde especial	Leite Café	150 ml 100 ml 150 ml	Servir em descartável adequado a

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 41

	Suco de frutas Sanduiches variados e ou bolo, tapioca, cuscuz e etc. Frutas	01 unid 01 porção	preparação (segundo ANVISA)
Ceia	Igual ao cardapio do almoço,excluindo o feijão	Café nos setores (as garrafas térmicas de cada setor serão fornecidas pela empresa contratada). Aproximadamente 120 litros	
Ceia sopa	Sopa ou canja + pão ou torrada	Café nos setores (as garrafas térmicas de cada setor serão fornecidas pela empresa contratada). Aproximadamente 120 litros	

Observação:

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

PACIENTES:

Os cardápios devem suprir os nutrientes na proporção adequada e respeitar as terapias nutricionais aplicadas aos casos específicos, para garantir a recuperação do paciente.

A textura dos alimentos deve estar de acordo com o momento biológico do paciente e estimular a mastigação. Os diferentes grupos de alimentos deverão estar presentes em preparações de consistências variadas, de modo a evitar a monotonia de textura, cor e sabor.

As refeições serão compostas de uma (01) opção de prato proteico, acompanhada de arroz, feijão, macarrão e/ou farofa milho/purê, salada e sobremesa composta de doces ou frutas servidos alternadamente.

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

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 42

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Desjejum	Leite integral ou desnatado , achocolatado ou mingau	300 ml	1. Os líquidos quentes deverão ser servidos em copos descartáveis, com tampa apropriados para altas temperaturas e de acordo com as recomendações da ANVISA. 2. O Pão deverá ser embalado individualmente em saco plástico e os biscoitos em filme plástico de PVC
	Café com açúcar e/ ou adoçante	50 ml	
	Pão carioca ou hot-dog e/ou integral (poderá ser substituído por cream-cracker ou biscoito maisena)	01 unid.pão ou 05 unid. biscoito	
	Queijo coalho e/ ou mussarela	01 unid. e/ou 01fatia de 25g	
	Margarina vegetal com sal e/ou sem sal	10 g	
	Fruta: banana, laranja, mamão, melão,pera etc para dietas especiais (diabéticos, laxativos, renais e hepatopatas).	01 unid.e/ ou 01 fatia de 130g.	Servir embaladas e cortadas
Lanche Manhã	Vitamina de polpa de fruta, mingau, bebida láctea ou achocolatado (lanche especial de acordo com a solicitação do nutricionista) . Para dietas especiais (renais e constipantes)vitaminas de frutas	300ml	1. Os líquidos quentes deverão ser servidos em copos descartáveis, com tampa apropriados para alta temperaturas. 2.Quando solicitado servir em canudo.
Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 43

Almoço	Permite-se usar as mais diversas preparações, porém deverão ser oferecidos diariamente purê de batata. Quanto as sobremesas deverão ser oferecidas os mesmos doces ou frutas dos cardápios dos funcionários para a dieta geral de pacientes.	Conforme programação informado no QUADRO DESCRITIVO VII	<ol style="list-style-type: none"> 1. Servir a refeição em marmitas descartáveis com 3 divisórias e acompanhado de talher descartável, copo e guardanapos, embalados individualmente em saco plástico. 2. Os doces deverão ser servidos em copo descartável para sorvete, com tampa. 3. As frutas cortadas e embaladas em filme plástico de PVC
Lanche Tarde	Suco de frutas servido com biscoito doce ou salgado. Para pediatria/queimados bolos aos sábados, domingos e feriados (lanches especiais de acordo com a solicitação do nutricionista).	300ml de sucos + 05 unid de biscoitos. Bolo 01 fatia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suco deverá ser servido em copos descartáveis, com tampa. 2. Quando necessário acompanhado de canudo. 3. O biscoito deverá ser embalado individualmente em filme plástico de PVC
Jantar	Seguir o mesmo padrão do almoço com preparações diferentes excluindo o feijão.	Conforme programação informado no QUADRO DESCRITIVO VII	<ol style="list-style-type: none"> 1. Servir a refeição em marmitas descartáveis com 3 divisórias e acompanhado de copo, talheres descartáveis e guardanapos, embalados individualmente em saco plástico. 2. Os doces deverão ser servidos em copo descartável, com tampa. 3. As frutas cortadas e embaladas em filme plástico de PVC.
Ceia	Leite integral e/ou desnatado, sucos, achocolatados e bebida lactea servido com biscoito doce e/ ou salgado, mingau ou vitamina com leite inegral e/ou desnatado	300 ml	<ol style="list-style-type: none"> 1. Os líquidos quentes deverão ser servidos em copos descartáveis, com tampa apropriados para altas temperaturas. 2. Quando necessário acompanhado de canudo. 3. Os biscoitos, deverão ser embalados individualmente em filme plástico de PVC
	Chá (sabores variados) e/ou água coco	150ml	.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 44

OBSERVAÇÃO: Suplementos nutricionais hiperproteicos e hipercalóricos serão fornecidos pela contratante.

ACOMPANHANTES:

As refeições dos acompanhantes serão fornecidas no desjejum, almoço e jantar. Deverão ser servidas em balcão térmico, com bandeja lisa e prato .

O almoço deverá ser composto de um prato proteico, variável a cada dia, acompanhado de arroz e feijão, macarrão e/ ou farofa (ou outro acompanhamento), uma salada (crua, mista ou cozida) e sobremesa composta de doce industrializado. O jantar constará de sopa. A sopa será elaborada a partir de uma base de carne de qualquer especie animal, com legumes e cereais, enriquecida com ovos ou leite no caso de sopas cremosas,e acompanhada de pão .

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Desjejum	Leite integral	150 ml	1.Café com açúcar ou adoçante 2. Os líquidos deverão se servidos em copos descartáveis, de acordo com as normas da ANVISA 3. O pão deverá ser embalado individualmente em saco plástico. 4. Deverá acompanhar guardanapo.
	Café	100 ml	
	Pão carioca ou hot-dog	01 unid.	
	Margarina vegetal com sal	10g	
Almoço Geral	Prato proteico – 01 porção Arroz (branco e/ou temperado) e/ ou baião de dois Feijão carioca, feijão corda, feijão preto Macarrão e/ou farofa Salada crua, cozida ou mista Doce industrializado	Conforme programação informado no QUADRO DESCRITIVO VII	

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 45

Almoço Geral Sopa	Sopa (carnes variadas) + doce	Conforme programação informado no QUADRO DESCRITIVO VII	
Jantar	Sopa (carnes variadas) + pão.	Conforme programação informada no QUADRO DESCRITIVO VII	

QUADRO DESCRITIVO II

FREQUÊNCIA E ESPECIFICAÇÕES DE PRATOS PROTÉICOS FUNCIONÁRIOS

Tipo de Carne	Corte	Especificações	Preparações	Frequência de Uso
Bovina	carne de sol de 1ª	carne do quarto traseiro, sem pele e sem gordura aparente	frita	2 vezes ao mês
	Chã- de- dentro (coxão mole)	carne do quarto traseiro, sem pele e sem gordura aparente	assado bife ao forno etc.	4 vez ao mês
	Chã- de- fora (coxão duro)	quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	assado cubos ao molho guisado bife ao molho etc.	2 vez ao mês
	lagarto (lombo paulista)	carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	assado ao forno	2 vez ao mês
	Patinho	carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	assado isca refogada bife	4 vez ao mês
	Musculo	carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	cozido	1 vez ao mês

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 46

Ave	coxa e sobrecoxa de frango com osso	sem pele marca com boa aceitacao no mercado	ao forno empanada cozido	6 vezes ao mês
	peito de frango com osso	sem pele marca com boa aceitacao no mercado	grelhado ao forno empanado cozidor	4 vezes ao mês
Tipo de Carne	Corte	Especificações	Preparações	Frequência de Uso
Ave	Filé de peito de Frango	Sem pele Marca com boa Aceitação no Mercado	Grelhado Cozido Empanado	5 vez ao mês
Peixe	Peixe de 1ª (filé)	Pargo, ariaó, Ou outro Espécie autorizado Pelo nudiet	Grelhado Ao molho Ao forno Empanado	3 vez ao mês
	Peixe de 1ª (posta)	Pargo, garoupa, Cioba, arabaiana, Cavala, ou outro Espécie autorizado pelo Nudiet	Frito Cozido (peixada)	2 vezes ao mês
Víscera	Fígado bovino	Fresco ou nacional, não usar o fígado importado	Grelhado	2 vez ao mês
Suína	Carré Pernil	Selecionados com O mínimo de Gordura aparente.	Grelhados Ao forno Cozido	4 vezes ao mês
Embutido Salgado defumado e Outros	Linguiça calabresa Paio costela suína Charque traseiro Pé suíno	Selecionados com O mínimo de Gordura aparente.	Feijoada completa (para funcionários e acompanhantes)	2 vez ao mês
Bucho bovino	Bucho bovino linguiça	Selecionados com o mínimo de gordura aparente	Cozido	2 vez ao mês

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 47

Obs: Na montagem do cardápio as frequências proteicas citadas serão repetidos ou de acordo com a aceitação do comensal.

FREQUÊNCIA E ESPECIFICAÇÕES DE PRATOS PROTÉICOS PACIENTES

Tipo de Carne	Corte	Especificações	Preparações	Frequência de Uso
Bovina	Chã- de- dentro (coxão mole)	Carne do quarto Traseiro, sem pele E sem gordura aparente	Grelhado etc.	8 vez ao mês
	Chã- de- fora (coxão duro)	Quarto traseiro, Sem pele e Gordura aparente	Cozido Ao forno Etc.	4 vez ao mês
	Patinho	Carne do quarto Traseiro, sem pele E gordura aparente	Cozido Ao forno Etc.	8 vez ao mês
Ave	Coxa e sobrecoxa de frango com osso	Sem pele Marca com boa Aceitacao no Mercado	Ao forno Empanada Guisada	10 vezes ao mês
	Fié de peito de Frango	Sem pele Marca com boa Aceitacao no Mercado	Grelhado Ao forno Empanado	10 vez ao mês
Peixe	Peixe de 1ª (filé)	Pargo, ariacó, Serra, ou outro Espécie autorizado Pelo cnd	Grelhado Ao molho Ao forno Empanado	8 vez ao mês

Obs: Na montagem do cardápio existem preparações de almoço e jantar. As frequências proteicas citadas serão repetidas ou de acordo com a aceitação do comensal.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 48

EXEMPLOS DE CARDÁPIOS PARA FUNCIONÁRIOS / ACOMPANHANTE

1. PRATOS PROTEICOS:

Bife à rolé

Bife acebolado

Bife ao molho ferrugem

Bife grelhado com cenoura

Bife ao molho roti

Dobradinha com linguiça

Desfiado de carne à chinesa

Carne de sol acebolada em iscas

Escondidinho de carne de sol

Strogonoff de carne

Strogonoff de frango

Almôndegas de carne

Almondegas de frango

Coxa de frango no forno ao molho provençal

Peito de frango xadrez

Panqueca de frango

Panqueca de carne

Peito de frango grelhado

Peito de frango à milanesa

Fígado acebolado

Peito de frango à dorê

Fricassé de frango



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 49

Peixe frito ao molho de coco

Filé de peixe a dorê

Delícia de peixe

Pernil grelhado

Torta de frango

2. GUARNIÇÕES:

Macarrão a alho e óleo / com ovos / com molho

Farofa acebolada / temperada

Farofa de cuscuz com legumes / temperada

Macaxeira amanteigada / molho

Purê de batata inglesa / abobora

Batata soutê

Batata doce corada ao forno

3. ACOMPANHAMENTOS

Arroz refogado / temperado

Baião de dois (com queijo)

Feijão com Charque

4. SALADAS

Repolho com cenoura, abacaxi e maionese

Alface, pepino, tomate, cebola a vinagrete

Repolho, beterraba, abacaxi com maionese

Salada mista a vinagrete

Salpicão de frango com batata

Repolho refogado com molho de soja



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 50

Chuchu e repolho ao leite de coco

Salada russa (batata inglesa, chuchu, beterraba c/ maionese)

Repolho roxo, cenoura e alface a vinagrete

Batata, chuchu e vagem ao molho branco

Cenoura, repolho e pimentão refogados ao molho de soja

Salada verde (alface, pepino e pimentão à vinagrete)

Salada natural a vinagrete (repolho, cenoura, alface, pepino, pimentão em tirinhas)

Salada mista a vinagrete (cenoura, chuchu e batata)

QUADRO DESCRITIVO III

DIETAS PADRONIZADAS

DIETAS DE ROTINA

Dieta Líquida Restrita

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

Características:

- dieta com baixo teor calórico
- hiperglicídica, normopróteica e hipolipídica
- consistência líquida
- fracionamento: 06 a 08 refeições diárias

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

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

Dieta Líquida Completa

Variação: líquida completa

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

E indicada também na transição para a dieta branda e dieta geral.

Características:

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 51

— fracionamento: 06 refeições diárias

Preparações indicadas:

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

Dieta Pastosa

Variação: pastosa sem sal e pastosa com pouco sal

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

Características:

— ligeiramente insuficiente em calorias e nutrientes, podendo ser suplementada até atingir a condição de normocalórica, normoglicídica, normoproteica e normolípida, conforme orientação do nutricionista clínico.

— consistência: alimentos crus e cozidos abrandados ao máximo por subdivisão, moidos ou desfiados até atingir a consistência de pasta.

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

Dieta Branda

Variação: branda sem sal e branda com pouco sal

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

Características:

— dieta normocalórica, normoglicídica, normolípida e normopróteica, contudo a composição da dieta deve atender as necessidades do paciente, segundo indicação do nutricionista clínico.

— consistência: dieta moderada em resíduo, fibras animal e vegetal abrandadas por cocção e subdivisão, considerada dieta de transição para a dieta geral.

— fracionamento: 06 refeições diárias

— composição das refeições: a mesma da dieta geral, com as seguintes ressalvas:

- evitar frutas ácidas e de consistência dura, estas últimas poderão ser servidas após cocção.

- restringir hortaliças cruas, exceto aquelas de folhas tenras, como a alface. Evitar também, embutidos, doces concentrados, alimentos gás formadores, condimentos e especiarias irritantes e/ou estimulantes da mucosa gástrica e intestinal.

- evitar bebidas gasosas.

Dieta Geral

Variação: geral sem sal e geral com pouco sal

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

Características:

— dieta normocalórica, normoglicídica, normolípida e normopróteica, contudo a composição da dieta deve atender as necessidades do paciente, segundo indicação do nutricionista clínico.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 52

- consistência: dieta de consistência normal
- fracionamento: 06 refeições diárias
- composição das refeições: pode ser usado qualquer tipo de alimento nas mais diversas preparações porém, além das preparações que figuram no cardápio, deverão ser disponibilizados, diariamente, macarrão, batata frita, baião de dois, cuscuz, purê e frango ao molho.

DIETAS TERAPÊUTICAS

Dieta para Diabético

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

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

Recomendações:

- O açúcar das preparações deverá ser substituído por adoçante, artificial ou natural, previamente aprovado pelo nutricionista do CONTRATANTE.
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, da ANVISA, que trata do regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais “diet”.
- No almoço ou jantar deve ser acrescida uma preparação à base de legumes, cozidos no vapor ou vegetal folhoso, de forma a garantir o aporte mínimo de 20g fibras por dia.
- As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídio sempre que houver restrições ao total calórico.
- Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos, indicados pelo nutricionista de clínica.
- Nas preparações do almoço e do jantar utilizar óleo rico em gordura mono-insaturado.

Dieta Hipossódica

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

Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

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

Dieta Hipocalórica

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 53

Dieta Laxativa

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

Na elaboração dessa dieta deverão ser acrescentados no: desjejum, lanche ou ceia – fibras fornecidas pela contratante; no almoço e no jantar – uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra; sobremesa – a base de fruta crua rica em fibra, lanches com aveia rico em fibra.

Tais recomendações devem, invariavelmente, observar as particularidades do indivíduo e o momento biológico para a aceitação de fibras insolúveis e/ou solúveis. No caso de aceitação da dieta rica em fibra, recomenda-se 20g a 35g de fibra dietética por dia.

Outras Dietas Especiais

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

QUADRO DESCRITIVO IV

QUADRO DE FUNCIONÁRIOS PARA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES POR TURNO DE TRABALHO

Função	Quantidade				Quantitativo Total por Função
	Diurno Plantão de 12 horas (07:00 às 19:00h)		Noturno Plantão de 12 horas (19:00 às 07:00h)		
	Turma A	Turma B	Turma A	Turma B	
Nutricionista	01	01	01	01	04
Estoquista	01	01	-	-	02
Auxiliar de Estoquista	01	01	-	-	02
Cozinheiro 1	01	01	-	-	02
Cozinheiro 2	01	01	01	01	04
Auxiliar de Cozinha	04	04	01	01	10
Copeiro (produção)	05	05	03	03	16
Auxiliar de serviços gerais (diarista diários úteis)	01		-	-	01
Aux. Serviços Gerais	04	04	02	02	12
Magarefe	01	01	-	-	02
TOTAL GERAL					55

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 54

QUADRO DESCRITIVO V

HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

PACIENTES

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

FUNCIONÁRIOS

Tipo de Refeição	Tipo de Refeição Horários de Distribuição
Desjejum	06:00 as 06:45 h
Lanche manhã	07:00 h as 07:45 h
Almoço	11:30 as 13:30 h
Lanche tarde	15:00 h as 15:45 h
Ceia	21:30 as 23:00 h

ACOMPANHANTES

Tipo de Refeição	Horários de entrega
Desjejum	05:15 h 6:00 h
Almoço	11:00 h às 11:30 h / 13:00 h 13:30 h
Jantar	18:00 h 18:30 h



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 55

QUADRO DESCRITIVO VI

EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DA CONTRATADA

PROCEDIMENTOS A SEREM ADOTADOS PELA CONTRATADA

I. QUANTO A HIGIENE DOS MANIPULADORES

Todos os funcionários envolvidos com o NUDIET- Núcleo de Nutrição e Dietética devem ser conscientizadas a praticar medidas de higiene, a fim de proteger os alimentos de contaminações.

1. Higiene Pessoal

1.1. Higiene Corporal

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

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

1.2. Higiene das Mãos

A CONTRATADA deverá estimular os funcionários do NUDIET- Núcleo de Nutrição e Dietética a higienizar as mãos com técnicas adequadas e frequência abaixo descrita:

- *Quando chegar ao trabalho,
- *Após utilizar os sanitários,
- *Depois de tossir, espirrar ou assuar o nariz,
- *Depois de usar esfregões, panos e materiais de limpeza,
- *Depois de fumar,
- *Depois de recolher lixo e outros resíduos,
- *Depois de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus,
- *Depois de pegar em dinheiro ou tocar nos sapatos,
- *Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos,
- *Antes de manipular alimentos,
- *Antes de iniciar um novo serviço,
- *Antes de tocar em utensílios higienizados,
- *Antes de tocar em alimentos já preparados,
- *Antes e após o uso de luvas,

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 56

- *Toda vez que mudar de atividade,
- *Toda vez que as mãos estiverem sujas.

1.3. Utilização de Luvas

1.3.1. Luvas Descartáveis

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

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

1.3.2. Luvas térmicas

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

1.3.3. Luvas de Borracha

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

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

2. Uniformes

2.1. Considerações Gerais

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

- *Usar, preferencialmente, uniformes de cor clara;
- *Conservar o vestuário em bom estado, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos;
- *Manter os uniformes completos, limpos, passados e trocados diariamente,
- *Adotar o uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
- *Não utilizar panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme;
- *Garantir que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do NUDIET- Núcleo de Nutrição e Dietética;
- *Impedir que os funcionários uniformizados sentem-se ou deitem-se no chão, sacarias ou outros locais impróprios;
- *Impedir que os funcionários carreguem no vestuário: canetas, lápis, espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, alfinetes, presilhas, cigarros, isqueiros, relógios, aparelhos de telefones celulares, etc.,

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 57

- *Adotar o uso de calçados fechados apropriados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não permitindo o uso de calçados de tecidos ou lonas;
- *Adotar o uso de meias limpas e trocadas diariamente;
- *Impedir o uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, fitinhas, brincos e inclusive alianças, durante o trabalho;
- *Manter os cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, toucas e gorros,
- *Não permitir que qualquer peça do uniforme seja lavada dentro do NUDIET- Núcleo de Nutrição e Dietética.

2.2. Uso de Máscaras

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

3. Hábitos Pessoais dos Manipuladores

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

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

Notas:

1. Ao tossir ou espirrar, o funcionário deve afastar-se do produto, cobrir a boca e o nariz, se

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 58

possível com papel toalha descartável, e depois lavar imediatamente as mãos com sabonete bactericida.

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

II. QUANTO A HIGIENE DO AMBIENTE

1. Higiene das Instalações

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

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

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

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

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

Notas:

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

2. Destino do Lixo

*O lixo, no interior do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética, deve ficar em recipientes tampados, limpos e revestidos com sacos plásticos, e de acordo com a sua natureza armazenado adequadamente para posterior coleta.

*A coleta do lixo deve ser realizada diariamente pela empresa contratada.

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 59

3. Higiene dos Equipamentos, Utensílios e Outros Materiais Afins

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

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

4. Higienização de Panos

*Para secagem de equipamentos e utensílios deverão ser utilizados “panos” descartáveis.

5. Periodicidade da Limpeza

Descrição	Frequência	Produto
Utensílios diversos (pratos, talheres, bandejas, baixelas, etc.)	A cada uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70%.
Equipamentos (moinho, cortador de frios, liquidificador, batedeira, amaciador de bifes, etc.)	A cada uso	Detergente neutro e álcool 70%.
Bancadas e mesas de apoio (tampos e superfícies)	A cada uso	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 e álcool 70%.
Prateleiras de apoio da cozinha	Diária	Detergente neutro e álcool 70%
Armários da cozinha	Semanal	Detergente neutro e álcool 70%.
Placas de corte de Polipropileno	A cada uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo e álcool 70%.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 60

Coifas e filtros	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e polidor de inox.
Ductos de exaustores	Semestral	Desincrustante, detergente neutro e polidor de inox (externamente).
Paredes na altura das Bancadas	Diária	Detergente neutro e cloro líquido a 200 ppm.
Paredes ate o teto	Semanal	Detergente neutro.
Pisos, rodapes e ralos	Diária	Detergente clorado para piso
Ralos (retirar grelhas)	Diária	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Portas	Semanal	Detergente neutro e limpador de vidros.
Janelas	Semanal	Detergente neutro e limpador de vidros.
Telas	Mensal	Desincrustante.
Maçanetas	Diária	Detergente neutro e álcool 70%.
Refrigeradores	Semanal	Detergente neutro e álcool 70%
Freezers	Semanal	Detergente neutro e álcool 70%
Câmaras frigoríficas	Semanal	Limpador clorado para piso, detergente neutro e sanitizante.
Balcão térmico (inclusive trocar agua)	Diária	Detergente neutro e álcool 70%.
Mesas e cadeiras do refeitório	Diária	Detergente neutro e álcool 70%.
Borrifadores de desinfetante	A cada abastecimento	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Prateleiras do estoque	Quinzenal	Detergente neutro.
Lavatorios (pias)	Diaria	Detergente neutro e alcool 70%.
Saboneteiras	A cada abastecimento	Detergente neutro
Estrados	Segundo necessidade	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Balanças	Antes e apos o uso	Detergente neutro e álcool

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 61

		70%.
Carrinhos de transporte em Geral	Diária	Detergente neutro
Monoblocos	Diária	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Recipientes de lixo	Diária	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Banheiros	Diária	Detergente neutro e cloro liquido a 200 ppm.
Interruptores e tomadas	Quinzenal	Limpador multiuso
Caixa de gordura	Mensal ou segundo necessidade	Desincrustante e cloro liquido a 200 ppm
Luminárias	Mensal	Limpador multiuso
Tubulacoes internas	Semestral	Detergente neutro.
Tetos	Segundo necessidade	Detergente neutro.

6. Recomendações Complementares

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

*Impedir a presença de animais domésticos nas áreas do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética,

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

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

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

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

*Os utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não devem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, devem ser exclusivos e identificados.

7. Produtos Recomendados para Desinfecção Ambiental

Princípio Ativo	Concentração
Hipoclorito de sódio	100 a 250 ppm
Cloro orgânico	100 a 250 ppm
Quaternario de amonio	200 ppm



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 62

Iodoforos	25 ppm
Álcool	70%

Nota:

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

8. Diluição de Produtos para Desinfecção Ambiental

Solução Clorada a 200 – 250 ppm

- * 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2% à 2,5% em 1 litro d'água;
- * 20 ml (2 colher de sopa rasas) de hipoclorito de sodio a 1% em 1 litro d'água;

Notas:

1. As soluções cloradas devem ser monitoradas a fim de não apresentarem concentração de cloro livre inferior a 100 ppm. Na impossibilidade do monitoramento, ou seja, na falta do titular de cloro, a solução deverá ser trocada a cada 6 horas.
2. Outras soluções a base de cloro podem ser utilizadas, desde que registradas no Ministério da Saúde, observando-se a concentração final de cloro em ppm.

*Álcool 70%

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

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

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

III. QUANTO A HIGIENE DOS ALIMENTOS

1. Procedimentos para o RECEBIMENTO

1.1. Recomendações Gerais

É recomendável a existência de uma pia para 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 a higiene da embalagem,
- *A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado,
- *A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT),

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 63

*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 RDC Nº 216 DE 15.09.2004 DA ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA.

* A correta identificação do produto no rótulo:

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

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

1. Congelados: -18°C com tolerância até -12°C,
2. Resfriados: 60°C a 100°C ou de acordo com a especificação do fabricante,
3. Refrigerado: 40°C não ultrapassando a 60°C com tolerância até 70°C.

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

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

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

1.2. Recebimento de Carnes e Produtos Cárneos

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos)Pescados	Temperatura de 60°C com tolerância ate 70°C Temperatura de 30°C ou de acordo com o fabricante.
Carnes congeladas	Temperatura de -18°C com tolerância ate -12°C
Frios e embutidos industrializados	Temperatura de 10°C ou recomendada pelo fabricante



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 64

Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante
-----------------------------------------	-----------------------------------------------------

1.3. Recebimento de Hortifrutigranjeiros

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

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	Temperatura de -18°C com tolerância de -12°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Temperatura de 10°C ou recomendada pelo fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados “in natura”	Temperatura ambiente

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.

*Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados	Temperatura de 10°C ou recomendada pelo fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

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



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 65

sinal de alteração ou violação do produto. Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

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

1.6. Recebimento de Sucos e Demais Produtos Industrializados

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

Polpa de frutas (congeladas)	Temperatura de -18°C com tolerância de -12°C
------------------------------	----------------------------------------------

1.7. Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza

Os descartáveis e materiais de limpeza devem apresentar-se em embalagens íntegras, 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, não permitindo contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ser mantidos á uma altura mínima de 25 cm do piso.

*Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do NUDIET- Núcleo de Nutrição e Dietética.

*Disponer 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 do NUDIET- Núcleo de Nutrição e Dietética.

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

*Manter os produtos de prateleira distantes do forro no 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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 66

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.

*Atentar para 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, ver **QUADRO DESCRITIVO VI**, de acordo com as exigências da legislação vigente.

*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, conforme modelo de etiqueta constante no **QUADRO DESCRITIVO VI**.

*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:

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

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

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

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

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

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

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

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.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 67

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

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

*Não recongelar alimentos **crus** que tenham sido descongelados para serem manipulados.

Os alimentos descongelados só poderão submeter-se a novo congelamento se forem processados.

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

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

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

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

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

2.3. Critérios de Uso para Alimentos Refrigerados e Congelados

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

Alimentos Refrigerados	Temperatura de Refrigeração	Tempo Máximo de Armazenamento
Carnes (exceto pescados) e seus produtos manipulados Crus	Até 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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 68

Sobremesas, frios e laticínios Manipulados	Até 8°C	Por 24 horas
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
Hortifruti in natura pos-manipulados	Até 10°C	Por 72 horas
Alimentos Congelados Carnes cruas ou cozidas (inclusive pescados), sobremesas e outros alimentos CONGELADOS	Temperatura De Congelamento	Tempo Máximo De Armazenamento
Alimentos congelados	De 0°C a -5°C	Até 10 dias
Alimentos congelados	De -5°C a -10°C	Até 20 dias
Alimentos congelados	De -10°C a -18°C	Até 30 dias
Alimentos congelados	Abaixo de -18°C	Até 90 dias

2.4. Armazenamento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza

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

3. Procedimentos para o DESCONGELAMENTO

Deve obedecer a uma das seguintes técnicas:

1. Em equipamento refrigerado a 4°C;
2. Em forno de convecção;
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



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 69

e no caso de pescados, o descongelamento deve se completar no dia do consumo, em 24 horas.
3. Após o descongelamento, os produtos devem ser armazenados sob refrigeração, até 4°C, e devem ser consumidos em 72 horas, exceto pescados, que devem ser consumidos, no máximo em 24 horas.

4. Procedimentos para o PRÉ-PREPARO E PREPARO

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

4.1. Alimentos em Geral

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.
- Tomar cuidado com o uso inadequado de luvas e máscaras para não ocasionar contaminação.
- Utilizar na manipulação de alimentos utensílios adequados (garfos 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. Caso seja necessário usar o mesmo local para manipular carnes, higienizar verduras, lavar utensílios, etc., lavar a área com água e sabão e sanitizá-la com solução clorada de 200 ppm de cloro ativo, entre uma atividade e outra.
- Proteger os alimentos que estão sendo preparados ou os alimentos prontos. Garantir que estejam cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- Evitar o contato dos alimentos crus com os alimentos cozidos, em todas as fases: armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e no momento de servir.
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperatura de segurança, inferior a 10°C ou superior a 65°C.
- Evitar as preparações de véspera, e quando inevitável, armazená-las cobertas, sob refrigeração, devidamente etiquetadas, conforme os critérios de tempo e temperatura.
- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios.
- Para a degustação dos alimentos prontos, devem ser utilizados talheres e pratinhos, destinados a este fim.

4.2. Alimentos Enlatados e em Outras Embalagens

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

4.3. Cereais e Leguminosas

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

4.4. Carnes

- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente a ser trabalhada em até 30 minutos sob temperatura ambiente ou até 2 horas em área climatizada de 12°C a 18°C. Retorná-la à refrigeração, a 4°C, devidamente identificada ao final da manipulação. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente.
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de ESPERA, carne crua, abaixo de 40°C e carne pronta, acima de 65°C.
- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados. Atentar para o controle de tempo e temperatura em todas as etapas.
- Não utilizar peixes e/ou frutos do mar crus.
- Utilizar, de preferência, pescados congelados. No uso do peixe fresco, optar pela manipulação, tempero, preparação e consumo no mesmo dia.
- Para a retirada de sal das carnes salgadas, adotar um dos seguintes procedimentos:
 1. Dessalgar através de trocas de água com temperatura até 21°C ou a cada 4 h.
 2. Dessalgar em água sob refrigeração até 10°C.
 3. Dessalgar através de fervura.
 4. Dessalgar através de fervura em solução salina, com concentração semelhante a do produto.

4.5. Alimentos Hortifrutigranjeiros

4.5.1. Procedimentos Gerais

- Preparar um local próprio para a higienização destes alimentos, fazendo a desinfecção correta das

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 71

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 200 ppm, 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 200 ppm deve ser trocada a cada lote imerso ou ser reutilizada quando o monitoramento da solução indicar 100 ppm 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 200 ppm, podendo estender-se até 250 ppm, mas não devem ser utilizadas soluções cloradas a menos de 100 ou a mais de 250 ppm.
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 200 ppm.
 - Legumes, tubérculos duros e ovos servidos cozidos, não necessitam passar pela solução clorada a 200 ppm, 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.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 72

- Ao usá-los quebrá-los um a um separadamente, evitando misturar a casca com o conteúdo.
- Não servir ovos fritos ou pochês com gemas “moles”. Fritá-los e cozinhá-los muito bem, até que a gema e a clara estejam duras.

Nota:

- *Preparar os ovos cozidos, deixando-os cozinhar por 7 minutos, após o início da fervura.
- Garantir 74°C na cocção dos empanados, bolos, doces e outros produtos á base de ovos.
- Usar somente ovos desidratados ou pasteurizados nas preparações que exijam ovos crus.

4.6. Produtos e Diluições para a Desinfecção dos Alimentos

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

Solução clorada a 200 ppm - 250 ppm:

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

Nota:

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

5. Procedimentos para a COCÇÃO e o REAQUECIMENTO

5.1. Procedimentos Gerais

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



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 73

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.
- 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.
- 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 100°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.

A distribuição dos porcionamentos de dietas para pacientes é de responsabilidade da CONTRATADA e a distribuição de dietas aos pacientes é responsabilidade da CONTRATANTE.

8. Procedimentos para a UTILIZAÇÃO DE SOBRAS

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



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 74

8.1. Tipos de Sobras

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

9. Procedimentos para a UTILIZAÇÃO DE TERMÔMETROS

9.1. Medição Correta das Temperaturas

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

9.2. Medição Durante a Distribuição das Refeições

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

Nota:

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

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

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

QUADRO DESCRITIVO VII

COMPOSIÇÃO PERCAPTA

CARNES E VISCERAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (peso Cru limpo)		
		Paciente	Funcionário	Acompanhante
Patinho bovino	G	180g	180g	180g
Patinho bovino para pastosa	G	150g	-	80g
Carne de sol 1ª (traseira)	G	220g	220g	220g
Chã de dentro (coxão mole)	G	180g	180g	180g
Chã de fora (coxão duro)	G	220g	220g	220g
Lagarto bovino (lombo paulista)	G	220g	220g	220g
Músculo bovino	G	-	200g	200g

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 75

Coxa/ sobrecoxa de frango c/ osso	G	280g	280g	280g
Peito de frango s/ osso para pastosa	G	150g	-	-
Peito de frango s/ osso	G	180g	180g	180g
Peixe 1ª (filé) para pastosa	G	160g	-	-
Peixe 1ª (filé)	G	200g	200g	200g
Peixe 1ª (posta)	G	-	250g	250g
Carré suíno	G	-	240g	240g
Lombo suíno	G	-	200g	200g
Ovo / linguiça	G	-	50g/100g	50g / 100g
Dobradinha	G	-	180g	180g
Linguiça para dobradinha	G	-	50g	50g
EMBUTIDOS PARA FEIJOADA	UNID	QUANTIDADE PERCÁPITA (Bruto/Cru líquido)		
		Paciente	Funcionário	Acompanhante
Charque traseiro	G	-	30	30
Costela de porco defumada	G	-	40	40
Linguiça toscana	G	-	30	30
Pé de porco salgado	G	-	40	40
Paio	G	-	30	30
Carne de sol	G	-	30	30
SALADAS	UNID	QUANTIDADE PERCAPITA		
		Paciente	Funcionário	Acompanhante
Salada cozida pronta	G	100g	100g	100g
Salada mista pronta	G	100g	100g	100g
Salada crua pronta	G	90g	90g	90g

CEREAIS - LEGUMINOSAS - FARINÁCEOS - MASSAS	UNID	QUANTIDADE PERCAPITA (BRUTO/CRU)		
		Paciente	Funcionário	Acompanhante
Arroz branco, tipo 1	G	75g	85g	85g
Arroz branco, tipo 1 para pastosa	G	35g	-	-
Arroz branco, tipo 1 (pcg para baião-de- dois)	G	60g	75g	75g
Feijão mulatinho (carioca)	G	40g	40g	40g
Feijão de corda	G	35g	40g	40g
Feijão de corda (para baião de dois)	G	30g	30g	30g
Feijão preto	G	-	80g	80g
Feijão preto (para feijoada)	G	-	90g	90g
Farinha de mandioca (para farofa)	G	-	30g	30g
Farinha de milho (para farofa)	G	25g	30g	30g
Macarrão em geral	G	25g	25g	25g

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 76

PURÊS E SUFLÊS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru líquido)	
		ADULTO	
Batata inglesa	G	100	
Cenoura	G	80	
Chuchu	G	120	
Macaxeira	G	120	
Batata doce	G	100	
Abobora	G	100	

SOBREMESAS - FRUTAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)	
Abacaxi	G	150	
Banana prata	G	120	
Laranja	G	220	
Melão japonês ou espanhol	G	180	
Melancia	G	200	
Mamão formosa	G	180	
Maçã nacional	G	120	

SOBREMESAS - DOCES	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA	
Doce de goiaba ou banana tablete (mariola)	G	50	
Doce de caju cristalizado	G	50	
Cocada	G	60	
Doce de banana caseiro	G	100	
Doce de leite caseiro	G	100	
Gelatina (prontos)	G	80	
Geléias diversas (prontos)	G	50	
Rapadura	G	40	
Sobremesas elaboradas	G	100	

INGREDIENTES PARA SOPAS E CANJAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru líquido)	
		Acompanhate	Paciente
Batata inglesa	G	50	60
Cenoura	G	50	60
Cenoura para diabético	G	-	40
Chuchu	G	50	60
Chuchu para diabético	G	-	40
Abóbora	G	-	30
Abobora para diabético	G	-	40
Abobrinha para diabético	G	-	30
Couve flor para diabético	G	-	20

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 77

Arroz	G	35	35
Chã de fora (para moer)	G	-	80
Peito de frango s/ osso	G	-	90
Macarrão	G	25	25
Acém	G	80	-
Frango coxa	G	100	-

INGREDIENTES PARA SALADAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA ADULTO
Ervilha	G	8
Frutas (abacaxi, laranja, melão, maçã, manga)	G	15
Passas	G	5
Milho verde	G	8
Palmito	G	5
Azeitona com caroço	G	8

TEMPEROS E CONDIMENTOS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA
		ADULTO
Alho para tempero do dia	G	0,5
Alho para marinado de carnes	G	0,6
Azeite de oliva (para vinagrete)	MI	1,5
Vinagre (para vinagrete)	MI	1
Mostarda	G	1
Cebola	G	5
Cebolinha	G	1
Coentro	G	1
Colorau	G	0,5
Creme de leite (para molhos)	G	2,5
Extrato de tomate	G	3,5
Farinha de trigo (para empanados)	G	20
Farinha de rosca (para empanados)	G	20
Leite de coco (para molhos)	G	5,0
Maionese (para saladas)	G	7,0
Margarina (para refogados)	G	2,0
Óleo para frituras (em média)	MI	20
Óleo para arroz	MI	3,0
Pimentão	G	4,0
Tomate	G	5,0
Sal	G	1,0
Molho inglês / Shoyu	MI	2,0

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 78

SUCOS E OUTROS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA
		ADULTO
Suco de frutas	G	Polpa - 100g a 150g (de acordo com o sabor) e açúcar 25g Obs: para renais e constipantes frutas naturais
Vitamina de fruta	G	Polpa - 100g a 150g (de acordo com o sabor), leite integral, desnatado 180ml ou leite de soja lighth em pó - 30g e açúcar 25g Obs: para renais e constipantes frutas naturais
Chá	UNID	1 sachê para 150ml de água
Leite com achocolatado sem sal	G	300ml de leite integral ou desnatado e achocolatado 30g
Mingaus: mucilon (arroz ou milho), neston, farinha láctea, aveia, amido de milho, cremogema	G	Leite integral, desnatado 300ml ou leite de soja lighth em pó - 30g e açúcar 10g, massas de acordo com a rotulagem

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 79

QUADRO DESCRITIVO VIII
ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO

1. Etiqueta para Identificação de Dietas

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

2. Etiqueta para Identificação de Produto Aberto

<p>PRODUTO: _____ MARCA: _____ LOTE: _____</p> <p>FORNECEDOR: _____ Nº NF: _____</p> <p>DATA ENTRADA: ____/____/____</p> <p>ORIGEM: () NACIONAL OU IMPORTADO ()</p> <p>PRAZO DE VALIDADE : ____/____/____</p> <p>DATA DE MANIPULAÇÃO ____/____/____ UTILIZAR ATÉ _____ DIAS</p> <p>_____ HORAS</p>

3. Etiqueta para Identificação de Amostras

<p>PREPARAÇÃO: _____</p> <p>SETOR: _____</p> <p>DATA: ____/____/____ HORÁRIO: _____</p> <p>RESPONSÁVEL: _____</p>



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 80

QUADRO DESCRITIVO IX

EQUIPAMENTOS NA COZINHA DO NUDIET-Nucleo de Nutrição e Dietética

Descrição de equipamentos existentes	quantidades
Armário ropeiro em aço com fechadura, 16 portas, cor cinza	01 unid
Balança elétrica capacidade 5kg	01 unid
Balança plataforma capacidade 300 kg	02 unid
Balcão frigorífico industrial	01 unid
Balcão térmico em inox com 05 cubas	01 unid
Balcão térmico em inox com 07 cubas	01 unid
Banho Maria industrial tipo caldeirão a gás/vapor, modelo: CGVLS-LS200-RX3	01 unid
Banho Maria industrial 500 x 1000 x 850 mm	01 unid
Batedeira elétrica 6kg	01 unid
Bebedouro de água, tipo coluna, marca Esmaltec	01 unid
Bebedouro geláqua de mesa cor branca	02 unid
Cafeteira industrial elétrica, capacidade 100 litros	01 unid
Carrinho auxiliar em aço inox com 03 prateleiras	12 unid
Carrinho em aço inox tipo caçamba	07 unid
Carrinho para distribuição de alimentos em aço inox	01 unid
Carrinho para transporte de material, inox, plataforma, para transporte de gêneros	03 unid
Carrinho para transporte de material	03 unid
Carrinho para transporte de material com 04 prateleiras	01 unid
Carrinho para transporte de roupas	01 unid
Chapa quente industrial	01 unid
Claviculario porta chaves	02 unid
Condicionador de ar capacidade 18.000 BTUs	01 unid
Condicionador de ar capacidade 30.000 BTUs	01 unid
Condicionador de ar tipo piso / teto, capacidade 60.000 BTUs	06 unid
Conjunto de Coifas grandes	01 unid
Conjunto de Coifas pequenas	02 unid
Descascador de legumes em aço inox industrial	01 unid
Escada em alumínio	01 unid
Espremedor de frutas industrial	02 unid
Estante de aço inox lisa	09 unid
Estante de aço inox com 04 prateleiras	02 unid
Estante em aço inox gradeada	08 unid
Estrado em aço inox tipo PALLETE	06 unid
Estrado de plástico	18 unid
Estrado de madeira	02 unid

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 81

Fatiador de frios industrial	01 unid
Flanelógrafo com armação de alumínio	05 unid
Fogão tipo industrial 2 bocas	01 unid
Fogão tipo industrial 4 bocas	02 unid
Forno combinado	01 unid
Freezer horizontal com capacidade de 250 litros	01 unid
Frigideira industrial, tipo basculante, capacidade 60 litros, em aço inox	01 unid
Liquidificador industrial em aço inox basculante capacidade 25 litros	04 unid
Liquidificador industrial em aço inox capacidade 2 litros	02 unid
Longarina de cadeira aço inox	01 unid
Máquina lavadora de louças capacidade 500 pratos	01 unid
Mesa em aço inox	07 unid
Mesa para refeitório revestida em formicida com 4 cadeiras fixas	28 unid
Mesa retangular grande para refeitório, descrição: com tampo superior, em altileno, estrutura em aço inoxidável 304 tipo 18/18.	01 unid
Mesa retangular grande para refeitório, descrição: de cozinheiro para apoios diversos na área de cocção.	01 unid
Mini central de ar condicionado capacidade 7000 BTUs	02 unid
Moedor de carne industrial	01 unid
Panela caldeirão em inox a gás vapor 300 Litros	02 unid
Preparador e amaciador de bifés	01 unid
Processador de alimentos industrial	01 unid
Sanducheira elétrica símples com cont. automático	01 unid
Ventilador de parede grande	01 unid

QUADRO DESCRITIVO X

DAS COMPETÊNCIAS DOS SERVIDORES DA CONTRATADA

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

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

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

Cozinheiro 1: Ser detentor de conhecimento na área a fim de desenvolver atividades relacionadas com preparo de pequenas refeições e dietas especializadas para pacientes, definições de porções,

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 82

cortes, mistura de ingredientes e temperos, de acordo com a orientação e supervisão de nutricionista.

Cozinheiro 2: Ser detentor de conhecimento na área a fim de desenvolver atividades relacionadas com a supervisão de cozinha, preparo de refeições para funcionários e acompanhantes, definições de porções, cortes, mistura de ingredientes e temperos, de acordo com a orientação e supervisão de nutricionista.

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

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

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

Magarefe: Ser detentor de conhecimento na área a fim de desenvolver atividades relacionadas a beneficiamento de todos os tipos de carnes.

7. DA VISTORIA

7.1. O licitante poderá até o segundo dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, vistoriar o local onde serão executados os serviços, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento de horário com a dra. Euzenir ou sra. Alba junto ao Núcleo de Nutrição e Dietética do IJF, por meio de agendamento pelos telefones: (085) 3255-5174 / 5161 / 5060, no horário comercial (08h às 12h e de 14h às 17h), de 2ª a 6ª feira.

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

7.3. No caso de o licitante optar por realizar a vistoria do local em que as obrigações contratuais deverão ser cumpridas, será emitido o termo de vistoria pela Chefia do Núcleo de Nutrição e Dietética do IJF, assinado pelo servidor que acompanhou a vistoria e pelo preposto da empresa. (Acórdão 234/2015-Plenário do TCU).

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 83

8. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

8.1. A despesa decorrente desta licitação correrá à conta de dotações consignadas ao Projeto/Atividade 25.201.10.302.0124.2470.0001, Elemento de Despesa 339039, Fontes de Recursos 1.214.0000.00.00; 1.213.0000.00.00 e 1.211.0000.00.00, do orçamento do Instituto Doutor José Frota – IJF;

9. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

9.1. Quanto à entrega:

9.1.1. O objeto contratual deverá ser entregue de acordo com as necessidades do hospital e em conformidade com as especificações do ANEXO A estabelecidas neste instrumento, no NUDIET – úcleo de Nutrição e Dietética do Instituto Dr. José Frota, no endereço abaixo descrito:

**RUA BARÃO DO RIO BRANCO, Nº 1816, CENTRO.
CEP: 60.025-061
FORTALEZA – CE**

9.1.2. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 02 (dois) dias úteis antes do término do prazo de entrega, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

9.2. Quanto ao recebimento

9.2.1. **PROVISORIAMENTE**, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações do edital, proposta, da nota de empenho, do contrato, devendo ser feito por servidor indicado pelo gestor do setor que procederá a conferência.

9.2.2. **DEFINITIVAMENTE**, mediante recibo, após verificação da qualidade e da quantidade do objeto, por servidor ou gestor do setor do órgão que procederá a conferência, certificando-se de que todas as condições, qualidade e quantidade estabelecidas foram atendidas nos termos contratuais, sem defeitos ou imperfeições e, conseqüente aceitação (“atesto”) das notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

9.3. QUANTO AOS PRAZOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.3.1. Os serviços deverão ser entregues de acordo com o estabelecido neste TERMO DE REFERÊNCIA deste edital.

10. DO PAGAMENTO

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 84

10.1. O pagamento advindo do objeto do Contrato será proveniente dos recursos do Instituto Doutor José Frota – IJF e efetuado após a liquidação da despesa (art. 62 e segs. da Lei 4320/64), com a emissão de empenho, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada exclusivamente no Banco do Brasil.

10.1.1. 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.

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

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

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

10.4.1. 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.

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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos monetários;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira, assim apurada:

$I = \frac{TX}{100}$

365

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O licitante que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta:

a) não assinar a Ata de Registro de Preços e, no caso de a Detentora não celebrar o contrato,

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 85

entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;

- b) ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

Sem prejuízo das sanções legais nas esferas civis e criminais, estará sujeito às seguintes penalidades:

III. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR com a Administração Direta e Indireta do Município de Fortaleza e descredenciamento no Cadastro de Fornecedores da Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - **CLFOR**, 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. (Art. 7º da lei 10.520/2002 e art. 14 do Decreto Municipal nº 11.251/2002).

IV. MULTA ISOLADA OU CUMULATIVA COM AS DEMAIS SANÇÕES, conforme estabelecido nos artigos 50 e 51 do Decreto Municipal nº 13.735/2016.

11.2. 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.

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

11.3.1. As NOTIFICAÇÕES relativas às fases de defesa prévia serão encaminhadas por carta registrada, com aviso de recebimento – AR e as NOTIFICAÇÕES referente recursos/defesas da decisão que determinar a aplicação de penalidade deverão obedecer ao disposto nos §§ 1º e 2º do art.70 do Decreto Municipal nº,; 13.735/2016.

11.3.1.1. As demais notificações poderão ser feitas via e-mail, fax ou qualquer outro meio passível de comprovação de sua eficácia.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

12.3. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas,

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 86

todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.4. 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.

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

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

12.7. 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.

12.8. Substituir ou reparar o objeto contratual que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo fixado pelo Instituto Doutor José Frota - IJF, contado da sua notificação.

12.9. 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.

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

12.11. Entregar o produto, onde o mesmo deverá obedecer às exigências contidas nas especificações deste Termo de Referência, bem como todas e quaisquer normas ou regulamentações intrínsecas ao tipo de fornecimento.

12.12. Serão de responsabilidade exclusiva da empresa contratada os custos com transporte e quaisquer outros encargos decorrentes da entrega do material, inclusive da mão de obra empregada.

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

12.14. Os pratos servidos deverão ter elevado padrão de higiene, conservar a temperatura específica de cada preparação, ter excelente apresentação, com cortes padronizados, de acordo com a receita

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 87

culinária. Também se faz necessário que apresentem consistência e tempo de cocção adequado, além de guardar observância as “Leis da Nutrição” preconizadas por Pedro Escudeiro.

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

***Aspectos Gerais**

12.16. 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, atendendo às necessidades energéticas diárias, requeridas de acordo com a idade e a atividade do indivíduo.

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

12.18. Coletar uma porção, de aproximadamente 100g, de cada alimento produzido diariamente que deverá ser estocada à temperatura de refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (a -18°C) por 72 horas. Esta contraprova deverá ser utilizada para análise microbiológica e de toxinas, na possível ocorrência de surto de toxinfecção alimentar, conforme determinação da RDC 216 DE 15.09.2004 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

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

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

12.22. Apresentar com justificativa, por escrito, as alterações de cardápios, previamente aprovados, e limitá-las a autorização dos nutricionistas da CONTRATANTE.

12.23. Quantificar os aspectos nutricionais das preparações que compõem os cardápios no prazo máximo de um mês após a publicação do contrato.

12.24. Para estimular a aceitabilidade dos cardápios, poderão ser utilizados molhos à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomates ou outros produtos, sugeridos pela CONTRATADA, se forem preparados de acordo com as recomendações do NUDIET- Núcleo de Nutrição e dietética da CONTRATANTE.

12.25. Fazer cumprir as determinações do CONTRATANTE, relacionadas com a frequência dos pratos proteicos que compõem as grandes refeições, de acordo com o Quadro Descritivo II do Termo de Referência.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 88

12.26. Preparações de alta concentração calórica ou de aceitação não habitual aos costumes alimentares regionais, só serão colocadas no cardápio com prévia autorização da CONTRATANTE e com oferta de um cardápio opcional.

12.27. Deverão ser previstos cardápios diferenciados para pacientes cujo padrão alimentar receba influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócios culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

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

12.29. Utilizar-se do Manual de Dietas, elaborado pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE, para consulta acerca das dietas dos pacientes. Neste deverão constar dietas gerais, dietas especiais, dietas para preparação de exames e tabelas de substituições, todos com cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico, macro e micro nutrientes).

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

12.31. Quantificar o valor nutricional das preparações que compõem os cardápios em até um mês após a publicação do presente contrato.

12.32. 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.

12.33. Proceder a passagem de plantão de seus funcionários.

12.34. Os equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições, serão de propriedade do CONTRATANTE e constam no Quadro Descritivo IX equipamento no Termo de Referência, que integram este instrumento, para todos os fins.

12.35. Os equipamentos de que trata o item 11.31 acima, constantes no Quadro Descritivo IX equipamento no Termo de Referência, de propriedade do CONTRATANTE, serão entregues, mediante termo, a CONTRATADA, que ficará com sua guarda, assumindo inteira responsabilidade sobre este material, obrigando-se, desde já, a devolvê-lo ao término da vigência do contrato.

12.36. Promover a instalação de equipamentos necessário à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

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

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

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

12.40. Quando se fizer necessária a remoção de equipamentos, com a prévia anuência da contratante, os mesmos poderão ser transportados para a oficina da contratada, sendo desta os ônus

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 89

relativos ao transporte, e no retorno, o atesto do serviço será executado pela chefia da manutenção.

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

12.42. Apresentar um relatório mensal das ações de manutenção corretiva realizadas nos equipamentos e instalações do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética.

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

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

12.45. Garantir a observância das disposições contidas no Decreto nº. 31.723 de 12 de maio de 2015 da Secretaria do Meio Ambiente do Governo do Estado do Ceará, em especial no tocante à obrigatoriedade da redução e uso racional de água potável. Esta conduta deverá apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo deste recurso.

12.46. As embalagens descartáveis serão fornecidas pela CONTRATADA, com exceção daquelas destinadas a nutrição enteral.

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

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

12.49. Zelar pela conservação e higiene de todos os bens de propriedade da CONTRATANTE, dos quais se utiliza para dar cumprimento a este contrato. Devendo responsabilizar-se por todo e qualquer dano causado por má utilização, comprovada, destes bens, excepcionando-se aqueles decorrentes de casos fortuitos, desgaste normal e desníveis de corrente elétrica.

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

12.51. Os horários de distribuição das refeições deverão seguir as tabelas do Quadro Descritivo V no Termo de Referência e terão uma tolerância máxima de 15 (quinze) minutos de atraso, cujo motivo deverá ser justificado por escrito.

12.52. A quantidade diária de dietas especiais deverá ser informada à CONTRATADA, pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 02 (duas) horas.

12.53. Os empregados da CONTRATADA, inclusive aqueles que prestam serviços nas dependências

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 90

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

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

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

12.56. 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.

12.57. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente, conforme Quadro Descritivo IV contido no Termo de Referência, para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste contrato.

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

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

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

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

12.62. 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.

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

12.64. 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.

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

12.66. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, bem como por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinados pelo médico do trabalho, conforme NR7 que compõe Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e suas alterações.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 91

12.67. 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.

12.68. 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.

12.69. Apresentar no prazo de 60 (sessenta) dias, contados do recebimento da ordem de serviço:

- 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).

12.70. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, conforme Quadro Descritivo VI no Termo de Referência.

12.71. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e utensílios adequados à natureza das tarefas a serem desenvolvidas.

12.72. Promover treinamentos semestrais específicos, teóricos e práticos, destinados a toda a equipe de trabalho da CONTRATANTE e da CONTRATADA, pessoal operacional, administrativo e técnico.

O referido treinamento deverá abordar aspectos de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos; técnicas culinárias, relações humanas, prevenção de acidentes no trabalho, combate a incêndios e biossegurança. Para cada encontro do treinamento deverá ser apresentada uma lista de presença assinada pelos funcionários. O período de realização do treinamento deverá ser submetido antecipadamente a CONTRATANTE.

12.73. Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho, com a clientela atendida e com os funcionários do NUDIET – Núcleo de Nutrição e dietética da CONTRATANTE.

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

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

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

*Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 92

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

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

12.79. Apresentar, mensalmente ou quando solicitado, cadastro de seus fornecedores, marcas e/ou amostras dos produtos utilizados para análise técnica e sensorial pelo NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

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

*Preparo e Distribuição

12.81. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas e os padrões de higiene e segurança conforme recomendação da RDC 216 DE 15.09.2004 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, descritas no Quadro Descritivo VI, no Termo de Referência.

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

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

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

12.85. Observar os horários estabelecidos pela CONTRATANTE para fornecimento de refeições, formulações e complementos alimentares aos pacientes.

12.86. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e procedimentos durante os finais de semana e feriados.

12.87. Utilizar água potável e filtrada para a diluição dos sucos.

12.88. Submeter à CONTRATANTE, para degustação, com a devida antecedência, porções de todas as refeições elaboradas, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição de preparações

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 93

ou alimentos não aprovados pelo NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética.

12.89. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos e/ou refeições fornecidas, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Suspende o consumo destes produtos e substituí-los por outros, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento destes para análise microbiológica.

12.90. Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.

12.91. Observar e apresentar diariamente a aceitação das preparações servidas. Em caso de rejeição, por parte dos comensais, excluí-las de cardápios futuros.

12.92. Desprezar, após cada refeição, as sobras dos alimentos servidos. As reservas de alimentos não distribuídos ou que não ficaram em balcão térmico, devem ser acondicionados, no tempo máximo, de 60 minutos, conforme consta no Quadro Descritivo VI, Capítulo III, no Termo de Referência.

12.93. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas, através de pesagem, sempre que solicitado.

12.94. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados segundo a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto este (a) aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pela CONTRATANTE, obedecendo às disposições legais da RDC 216 DE 15.09.2004 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, contidas no Quadro Descritivo VI, Capítulo III no Termo de Referência.

12.95. Supervisionar o preparo dos alimentos, com técnicos especializados, visando principalmente uma adequada higienização e manipulação.

12.96. Supervisionar e orientar a distribuição das refeições para a clientela sadia e enferma.

12.97. Identificar as refeições com etiquetas.

12.98. Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes da RDC 216 DE 15.09.2004 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

12.99. Manter o registro das medições de temperaturas, realizadas em toda a produção de alimentos, em planilhas próprias e de fácil acesso a CONTRATANTE.

12.100. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou de preparações servidas aos funcionários, pacientes e acompanhantes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se, a CONTRATADA, pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

12.101. Controlar a saída de alimentos, bebidas, utensílios e bens patrimoniais do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética, no refeitório dos funcionários e acompanhantes.

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

*Higienização.



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 94

12.103. Atender o que dispõe a RDC 216 DE 15.09.2004 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, referente ao “Regulamento Técnico Sobre Parâmetros e Critérios para o Controle Higienico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos”.

12.104. Manter a absoluta higiene no recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, obedecendo aos procedimentos descritos no Quadro Descritivo VI contido no Termo de Referência;

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

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

12.107. Proceder à periódica higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas e dependências vinculadas ao NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética, observando as normas sanitárias vigentes, contidas no Quadro Descritivo VI, Capítulo II, item 5 contido no Termo de Referência;

12.108. Manter o piso do NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética permanentemente limpo e sem acúmulo de água.

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

12.110. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética, com a periodicidade indicada na tabela do Quadro Descritivo VI Capítulo II, item 5 contido no Termo de Referência

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

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

*Situações de Emergência

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

*Suplementares



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 95

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

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

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

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

12.118. Permitir o acesso de visitantes às áreas de manipulação de alimentos, somente após autorização do NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, e em caso de acesso concedido, somente deverá ocorrer com paramentação adequada.

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

12.120. Abastecer de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico as dependências do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética, onde se desenvolvam as atividades da CONTRATADA, inclusive nos refeitórios.

12.121. Fornecer fichas técnicas e de emergência dos produtos químicos de higiene e limpeza, sempre que solicitado pelo NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética.

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

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

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

12.125. Responsabilizar-se por todos os prejuízos, perdas e danos que venham a ocorrer referentes ao transporte e entrega dos produtos, caso venha a ser contratado;

12.126. O DISPOSTO NOS ITENS ACIMA SÃO OBRIGATÓRIOS, PORÉM, EXEMPLIFICATIVOS, NÃO EXCLUINDO, SOB NENHUMA HIPÓTESE, OS SERVIÇOS CONSTANTES NO ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA E QUE DEVERÃO SER CUMPRIDOS PELA CONTRATADA.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 96

- 13.1. Solicitar a execução do objeto à CONTRATADA através da emissão de Ordem de Serviço.
- 13.2. 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.
- 13.3. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da CONTRATADA, que atenderá ou justificará de imediato.
- 13.4. Notificar a CONTRATADA, de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.
- 13.5. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA nas condições estabelecidas neste contrato.
- 13.6. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

14. DA FISCALIZAÇÃO

14.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela nutricionista Chefe do Núcleo de Nutrição e Dietética, de acordo com o estabelecido no art. 67, da Lei Federal nº 8.666/1993.

14.1.1. São atribuições do Gestor do Contrato, entre outras, as seguintes:

- Zelar para que o objeto da contratação seja fielmente executado conforme o ajustado no contrato;
- Anotar em documento próprio as ocorrências;
- Determinar a correção de faltas e/ou defeitos;
- Instaurar o procedimento para apuração das faltas contratuais.

15. PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

15.1. O prazo de vigência e de execução do contrato é de 12 (doze) meses, prorrogáveis (inciso II do art.57, 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.

ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS

À

CENTRAL DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA DE FORTALEZA - CLFOR

Ref.: Pregão Eletrônico nº _____

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

1. Identificação do licitante:



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 97

- 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:

2. Condições Gerais da Proposta:

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

3. Formação do Preço

3.1. Proposta de Preços, contendo:

- a. Especificação do objeto licitado, de acordo com o Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA, deste edital;
- b. Quantidade ofertada;
- c. Preço unitário e total, de cada refeição (quantidade x preço unitário), em algarismos;
- d. Preço mensal de cada refeição, em algarismos;
- e. Preço total mensal dos serviços, em algarismo;
- f. Preço global da proposta para o período de vigência do contrato, em algarismo;
- g. Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão.

Local e data
Assinatura do representante legal
(Nome e cargo)

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 98

ANEXO III - DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

MODELO – EMPREGADOR PESSOA FÍSICA/PESSOA JURÍDICA

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

Local e data
Assinatura do representante legal
(Nome e cargo)



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 99

**ANEXO IV - MODELO MERAMENTE SUGESTIVO DE DECLARAÇÃO PARA
MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVA.**

DECLARAÇÃO

(Nome/razão social) _____,
inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a) _____, portador(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
 Indicar/Detalhar a existência de restrição da documentação exigida para fins de
habilitação (art. 30, §4º do Decreto nº 13.735 de 18 de junho de 2016.

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

Local e data

Assinatura do representante legal

(Nome e cargo)

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 100

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

**(colocar em papel timbrado quando se tratar de pessoa
jurídica)**

_____, inscrita no CPF/CNPJ nº _____, sediada à
Rua/Avenida _____ nº _____, Bairro _____, na cidade
de _____ Estado de _____, DECLARA, para efeito do cumprimento
ao estabelecido no inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, sob as penas da lei
que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no edital de Pregão Eletrônico nº ____ -
_____.

_____, de _____ de _____.

(Local)

Assinatura,

(Nome e número da identidade do declarante)

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 101

ANEXO VI - MODELO DE FICHA DE CREDENCIAMENTO

MODALIDADE: Pregão Eletrônico nº _____

OBJETO: Serviço de _____ de acordo com as especificações e quantitativos previstos no Anexo I - Termo de Referência do edital.

NOME DO LICITANTE:					
CNPJ/CPF					
ENDEREÇO COMPLETO:				Nº	
BAIRRO:		CIDADE:		CEP:	
FONE:			FAX:		
ENDEREÇO ELETRÔNICO DO LICITANTE:					
PESSOA CREDENCIADA:					

_____, ____ de _____ de _____.

(Local)

(NOME / FUNÇÃO)



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 102

ANEXO VII - DO CONTRATO

Contrato nº ____/2018 – INSTITUTO DR JOSE FROTA – IJF.
Processo nº P741588/2019.

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, o que mais consta no **processo administrativo nº P741588/2019**, os preceitos do direito público, e as Leis Federais nºs 8.666/1993 e 10.520/2002, 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, inclusive o Termo de Referência e à proposta da CONTRATADA, os quais constituem parte deste instrumento, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS (PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES) E DIETAS TERAPÊUTICAS (DIETATERAPIA) CONSTANTES DO ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA, ASSEGURANDO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS DENTRO DOS PADRÕES DIETÉTICOS E HIGIENICOS VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE SEUS CLIENTES, ENGLOBANDO A ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS E AS ETAPAS DE OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES AOS SERVIDORES E ACOMPANHANTES

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 103

NO REFEITÓRIO E PACIENTES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO HOSPITALAR, PARA O INSTITUTO DR. JOSÉ FROTA – IJF, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME CONDIÇÕES ESPECIFICADAS NO ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL.

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. Dá-se a este contrato o preço global de R\$ _____ (_____) (somatório dos preços totais de cada serviço), 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 Anexo I - Termo de Referência do Edital, parte integrante do PE Nº ____/_____, que ocorrerem durante a vigência de 12 (doze) 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. Os preços dos serviços são os seguintes:

Os preços dos serviços são os seguintes:

- a) Preço unitário, diário, mensal e anual de cada refeição (quantidade x preço unitário), R\$.....;
- b) Preço total mensal dos serviços, R\$.....;

Preço global dos serviços, R\$.....;

(INSERIR OS PREÇOS DA PROPOSTA DA CONTRATADA)

5.5. 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 deste Contrato será proveniente dos recursos do Instituto Doutor José Frota – IJF, e efetuado após a liquidação da despesa (art. 62 e segs. da Lei 4320/64), com a emissão de empenho, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, exclusivamente no Banco do Brasil.



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 104

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

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

6.3. 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. ____/____.

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

6.4.1. 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.

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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos monetários;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira, assim apurada:

I = $\frac{TX}{100}$

365

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

7.1. A despesa decorrente desta licitação correrá à conta de dotações consignadas ao **Projeto /Atividade 25.201.10.302.0124.2470.0001 Elementos de Despesas 3.3.90.39, Fontes de Recursos 1.214.0000.00.00, 1.211.0000.00.00 e 1.213.0000.00.00**, do orçamento do Instituto Dr. José Frota - IJF.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 105

CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO

8.1. O prazo 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 8.666/1993, podendo ser prorrogado nos termos do que dispõe o art. 57, da Lei Federal nº 8.666/1993.

CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA CONTRATUAL

9.1. A garantia prestada, **até a data do primeiro pagamento (ficando condicionado qualquer pagamento)**, correspondente a **5% (cinco por cento)** sobre o valor do contrato, em conformidade com o disposto no art. 56, da Lei Federal nº 8.666/1993.

9.2. Na garantia deverá estar expresso o prazo de validade superior a 90 (noventa) dias do prazo de vigência do contrato.

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

9.4. Na ocorrência de acréscimo contratual de valor, deverá ser prestada garantia proporcional ao valor acrescido, nas mesmas condições estabelecidas no **item 23** do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO SERVIÇO

10.1. Quanto à entrega:

10.1.1. A prestação dos serviços no Núcleo de Nutrição e Dietética/NUDIET, 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, sendo que a não observância destas condições, implicará na não aceitação do mesmo, sem que caiba qualquer tipo de reclamação ou indenização por parte da inadimplente.

10.1.2. O Serviço deverá ser prestado no **INSTITUTO DR. JOSÉ FROTA – IJF, no endereço abaixo:**

**RUA BARÃO DO RIO BRANCO, Nº 1816, CENTRO.
CEP: 60.025-061
FORTALEZA – CE**

10.1.3. A prestação dos serviços do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética deverá ser realizada mediante:

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 106

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

10.1.3.1.1. VEDADA QUALQUER FORMA DE INSTALAÇÃO DE FILIAL OU CNPJ DA EMPRESA CONTRATADA NO ENDEREÇO DO CONTRATANTE PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, OBJETO DESTE CONTRATO. AS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATANTE SÃO EXCLUSIVAMENTE PARA UTILIZAÇÃO POR OCASIÃO DA EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES, CONFORME ESTABELECIDO NO ITEM 10.1.3.1.

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

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

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

10.2. Quanto ao recebimento:

10.2.1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações do edital, proposta, da nota de empenho, do contrato, devendo ser feito por gestor do setor que procederá a conferência.

10.2.2. DEFINITIVAMENTE, mediante recibo, após verificação da qualidade e da quantidade do objeto, por servidor ou gestor do setor do órgão que procederá a conferência, certificando-se de que todas as condições, qualidade e quantidade estabelecidas foram atendidas nos termos contratuais, sem defeitos ou imperfeições e, conseqüente aceitação (“atesto”) das notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 107

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

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

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

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

11.8. Substituir ou reparar o objeto contratual que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo fixado pelo Instituto Doutor José Frota - IJF, contado da sua notificação.

11.9. 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.

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

11.11. Entregar o produto, onde o mesmo deverá obedecer às exigências contidas nas especificações deste Termo de Referência, bem como todas e quaisquer normas ou regulamentações intrínsecas ao tipo de fornecimento.

11.12. Serão de responsabilidade exclusiva da empresa contratada os custos com transporte e quaisquer outros encargos decorrentes da entrega do material, inclusive da mão de obra empregada.

11.13. Refazer o objeto contratual, que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações do Anexo I – Termo de Referência do edital, no prazo estipulado pela administração, contados da sua notificação.

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 108

11.15. Servir os pratos com elevado padrão de higiene, conservar a temperatura específica de cada preparação, ter excelente apresentação, com cortes padronizados, de acordo com a receita culinária. Também se faz necessário que apresentem consistência e tempo de cocção adequado, além de guardar observância as “Leis da Nutrição” preconizadas. (Pedro Escudeiro).

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

***Aspectos Gerais**

11.17. 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, atendendo às necessidades energéticas diárias, requeridas de acordo com a idade e a atividade do indivíduo.

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

11.19. Coletar uma porção, de aproximadamente 100g, de cada alimento produzido diariamente que deverá ser estocada à temperatura de refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (a -18°C) por 72 horas. Esta contraprova deverá ser utilizada para análise microbiológica e de toxinas, na possível ocorrência de surto de toxinfecção alimentar, conforme determinação da RDC 216 DE 15.09.2004 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

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

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

11.23. Apresentar com justificativa, por escrito, as alterações de cardápios, previamente aprovados, e limitá-las a autorização dos nutricionistas da CONTRATANTE.

11.24. Quantificar os aspectos nutricionais das preparações que compõem os cardápios no prazo máximo de um mês após a publicação do contrato.

11.25. Para estimular a aceitabilidade dos cardápios, poderão ser utilizados molhos à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomates ou outros produtos, sugeridos pela CONTRATADA, se forem preparados de acordo com as recomendações do NUDIET- Núcleo de Nutrição e dietética da CONTRATANTE.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 109

11.26. Fazer cumprir as determinações do CONTRATANTE, relacionadas com a frequência dos pratos proteicos que compõem as grandes refeições, de acordo com o Quadro Descritivo II do Termo de Referência.

11.27. Preparações de alta concentração calórica ou de aceitação não habitual aos costumes alimentares regionais, só serão colocadas no cardápio com prévia autorização da CONTRATANTE e com oferta de um cardápio opcional.

11.28. Deverão ser previstos cardápios diferenciados para pacientes cujo padrão alimentar receba influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócios culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

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

11.30. Utilizar-se do Manual de Dietas, elaborado pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE, para consulta acerca das dietas dos pacientes. Neste deverão constar dietas gerais, dietas especiais, dietas para preparação de exames e tabelas de substituições, todos com cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico, macro e micro nutrientes).

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

11.32. Quantificar o valor nutricional das preparações que compõem os cardápios em até um mês após a publicação do presente contrato.

11.33. 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.

11.34. Proceder a passagem de plantão de seus funcionários.

11.35. Os equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições, serão de propriedade do CONTRATANTE e constam no Quadro Descritivo IX equipamento no Termo de Referência, que integram este instrumento, para todos os fins.

11.36. Os equipamentos de que trata o item 11.31 acima, constantes no Quadro Descritivo IX equipamento no Termo de Referência, de propriedade do CONTRATANTE, serão entregues, mediante termo, a CONTRATADA, que ficará com sua guarda, assumindo inteira responsabilidade sobre este material, obrigando-se, desde já, a devolvê-lo ao término da vigência do contrato.

11.37. Promover a instalação de equipamentos necessário à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

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

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 110

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

11.41. Quando se fizer necessária a remoção de equipamentos, com a prévia anuência da contratante, os mesmos poderão ser transportados para a oficina da contratada, sendo desta os ônus relativos ao transporte, e no retorno, o atesto do serviço será executado pela chefia da manutenção.

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

11.43. Apresentar um relatório mensal das ações de manutenção corretiva realizadas nos equipamentos e instalações do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética.

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

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

11.46. Garantir a observância das disposições contidas no Decreto nº. 31.723 de 12 de maio de 2015 da Secretaria do Meio Ambiente do Governo do Estado do Ceará, em especial no tocante à obrigatoriedade da redução e uso racional de água potável. Esta conduta deverá apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo deste recurso.

11.47. As embalagens descartáveis serão fornecidas pela CONTRATADA, com exceção daquelas destinadas a nutrição enteral.

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

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

11.50. Zelar pela conservação e higiene de todos os bens de propriedade da CONTRATANTE, dos quais se utiliza para dar cumprimento a este contrato. Devendo responsabilizar-se por todo e qualquer dano causado por má utilização, comprovada, destes bens, excepcionando-se aqueles decorrentes de casos fortuitos, desgaste normal e desníveis de corrente elétrica.

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 111

11.52. Os horários de distribuição das refeições deverão seguir as tabelas do Quadro Descritivo V no Termo de Referência e terão uma tolerância máxima de 15 (quinze) minutos de atraso, cujo motivo deverá ser justificado por escrito.

11.53. A quantidade diária de dietas especiais deverá ser informada à CONTRATADA, pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 02 (duas) horas.

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

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

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

11.57. 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.

11.58. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente, conforme Quadro Descritivo IV contido no Termo de Referência, para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste contrato.

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

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

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

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

11.63. 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.

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

11.65. 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.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 112

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

11.67. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, bem como por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinados pelo médico do trabalho, conforme NR7 que compõe Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e suas alterações.

11.68. 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.

11.69. 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.

11.70. Apresentar no prazo de 60 (sessenta) dias, contados do recebimento da ordem de serviço:

- 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).

11.71. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, conforme Quadro Descritivo VI no Termo de Referência.

11.72. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e utensílios adequados à natureza das tarefas a serem desenvolvidas.

11.73. Promover treinamentos semestrais específicos, teóricos e práticos, destinados a toda a equipe de trabalho da CONTRATANTE e da CONTRATADA, pessoal operacional, administrativo e técnico. O referido treinamento deverá abordar aspectos de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos; técnicas culinárias, relações humanas, prevenção de acidentes no trabalho, combate a incêndios e biossegurança. Para cada encontro do treinamento deverá ser apresentada uma lista de presença assinada pelos funcionários. O período de realização do treinamento deverá ser submetido antecipadamente a CONTRATANTE.

11.74. Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho, com a clientela atendida e com os funcionários do NUDIET – Núcleo de Nutrição e dietética da CONTRATANTE.

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

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 113

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

*Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque

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

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

11.80. Apresentar, mensalmente ou quando solicitado, cadastro de seus fornecedores, marcas e/ou amostras dos produtos utilizados para análise técnica e sensorial pelo NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

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

*Preparo e Distribuição

11.82. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas e os padrões de higiene e segurança conforme recomendação da RDC 216 DE 15.09.2004 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, descritas no Quadro Descritivo VI, no Termo de Referência.

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

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

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

11.86. Observar os horários estabelecidos pela CONTRATANTE para fornecimento de refeições, formulações e complementos alimentares aos pacientes.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 114

11.87. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e procedimentos durante os finais de semana e feriados.

11.88. Utilizar água potável e filtrada para a diluição dos sucos.

11.89. Submeter à CONTRATANTE, para degustação, com a devida antecedência, porções de todas as refeições elaboradas, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição de preparações ou alimentos não aprovados pelo NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética.

11.90. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos e/ou refeições fornecidas, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Suspender o consumo destes produtos e substituí-los por outros, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento destes para análise microbiológica.

11.91. Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.

11.92. Observar e apresentar diariamente a aceitação das preparações servidas. Em caso de rejeição, por parte dos comensais, excluí-las de cardápios futuros.

11.93. Desprezar, após cada refeição, as sobras dos alimentos servidos. As reservas de alimentos não distribuídos ou que não ficaram em balcão térmico, devem ser acondicionados, no tempo máximo, de 60 minutos, conforme consta no Quadro Descritivo VI, Capítulo III, no Termo de Referência.

11.94. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas, através de pesagem, sempre que solicitado.

11.95. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados segundo a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto este (a) aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pela CONTRATANTE, obedecendo às disposições legais da RDC 216 DE 15.09.2004 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, contidas no Quadro Descritivo VI, Capítulo III no Termo de Referência.

11.96. Supervisionar o preparo dos alimentos, com técnicos especializados, visando principalmente uma adequada higienização e manipulação.

11.97. Supervisionar e orientar a distribuição das refeições para a clientela sadia e enferma.

11.98. Identificar as refeições com etiquetas.

11.99. Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes da RDC 216 DE 15.09.2004 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

11.100. Manter o registro das medições de temperaturas, realizadas em toda a produção de alimentos, em planilhas próprias e de fácil acesso a CONTRATANTE.

11.101. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou de preparações servidas aos funcionários, pacientes e acompanhantes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se, a CONTRATADA, pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 115

11.102. Controlar a saída de alimentos, bebidas, utensílios e bens patrimoniais do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética, no refeitório dos funcionários e acompanhantes.

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

*Higienização.

11.104. Atender o que dispõe a RDC 216 DE 15.09.2004 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, referente ao “Regulamento Técnico Sobre Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos”.

11.105. Manter a absoluta higiene no recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, obedecendo aos procedimentos descritos no Quadro Descritivo VI contido no Termo de Referência;

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

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

11.108. Proceder à periódica higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas e dependências vinculadas ao NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética, observando as normas sanitárias vigentes, contidas no Quadro Descritivo VI, Capítulo II, item 5 contido no Termo de Referência;

11.109. Manter o piso do NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética permanentemente limpo e sem acúmulo de água.

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

11.111. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética, com a periodicidade indicada na tabela do Quadro Descritivo VI Capítulo II, item 5 contido no Termo de Referência

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

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

*Situações de Emergência



EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 116

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

*Suplementares

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

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

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

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

11.119. Permitir o acesso de visitantes às áreas de manipulação de alimentos, somente após autorização do NUDIET - Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, e em caso de acesso concedido, somente deverá ocorrer com paramentação adequada.

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

11.121. Abastecer de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico as dependências do NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética, onde se desenvolvam as atividades da CONTRATADA, inclusive nos refeitórios.

11.122. Fornecer fichas técnicas e de emergência dos produtos químicos de higiene e limpeza, sempre que solicitado pelo NUDIET – Núcleo de Nutrição e Dietética.

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

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

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

11.126. São de responsabilidade da contratada todos os prejuízos, perdas e danos que venham a ocorrer referentes ao transporte e entrega dos produtos.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 117

11.127. O DISPOSTO NOS ITENS ACIMA SÃO OBRIGATÓRIOS, PORÉM, EXEMPLIFICATIVOS, NÃO EXCLUINDO, SOB NENHUMA HIPÓTESE, OS SERVIÇOS CONSTANTES NO ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA E QUE DEVERÃO SER CUMPRIDOS PELA CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Solicitar a execução do objeto à contratada através da emissão da **ORDEM DE SERVIÇO**.

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

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

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

12.5. Efetuar os pagamentos pela quantidade de quilograma de contenções processadas (contenções limpas).

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

13.1 A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela nutricionista Chefe do Núcleo de Nutrição e Dietética, de acordo com o estabelecido no art. 67, da Lei Federal nº 8.666/1993.

13.1.1. São atribuições do Gestor do Contrato, entre outras, as seguintes:

- Zelar para que o objeto da contratação seja fielmente executado conforme o ajustado no contrato;
- Anotar em documento próprio as ocorrências;
- Determinar a correção de faltas e/ou defeitos;
- Instaurar o procedimento para apuração das faltas contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. O contratado que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não cumprir com as obrigações contratuais, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civis e criminais, estará sujeito às seguintes penalidades:

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 118

- **IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR** com a Administração Direta e Indireta do Município de Fortaleza e descredenciamento no Cadastro de Fornecedores da Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza - **CLFOR**, 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. (Art. 7º da lei 10.520/2002 e art. 14 do Decreto Municipal nº 11.251/2002).
- **MULTA ISOLADA OU CUMULATIVA COM AS DEMAIS SANÇÕES**, conforme estabelecido nos artigos 50 e 51 do Decreto Municipal nº 13.735/2016.

14.2. 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.

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

14.3.1. As NOTIFICAÇÕES relativas às fases de defesa prévia serão encaminhadas por carta registrada, com aviso de recebimento – AR e as NOTIFICAÇÕES referente aos recursos/defesas da decisão que determinar a aplicação de penalidade deverão obedecer ao disposto nos §§ 1º e 2º do art.70 do Decreto Municipal nº, : 13.735/2016.

14.4. As demais notificações poderão ser feitas via e-mail, fax ou qualquer outro meio passível de comprovação de sua eficácia.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. Fica eleito o foro 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 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes abaixo.

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 119

Local e data

(nome do representante)	(nome do representante)
CONTRATANTE	CONTRATADO(A)

Visto:

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

EDITAL Nº 5046
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 442/2019 SERVIÇO.
PROCESSO Nº P741588/2019

FL. | 120

ANEXO VIII- FORMULÁRIO DE INFORMAÇÕES DA LICITANTE

Prezado(a) Licitante,

Pedimos que preencha as informações solicitadas abaixo para facilitar o processo de elaboração de eventuais **Contratos Administrativos**, as informações podem ser enviadas por e-mail para instituto.drjosefrota@fortaleza.ce.gov.br, nos termos da **Cláusula 22.5 do edital**.

Nome _____ da _____ Empresa: _____

CNPJ: _____

Endereço _____ (completo _____ e _____ atualizado): _____

CEP: _____ Cidade: _____ Estado: _____

Telefone (atualizado): (____) _____ E-mail p/ Licitações e contratos (atualizado): _____

Nome _____ do _____ Representante _____ Legal* _____ :

CPF: _____ RG: _____

* Nome da pessoa responsável pela assinatura de eventuais Atas de Registro de Preço e/ou Contrato