

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente objeto neste termo tem por finalidade a contratação de empresa especializada para Fornecimento de Refeição aos pacientes, seus acompanhantes e servidores do Hospital José Bernardo da Silveira do Município de Igarapé-Açu, bem como, para atender as demandas da secretaria municipal de saúde, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no termo de referência e na proposta final, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

2. JUSTIFICATIVA

Uma vez que o Hospital não possui cozinha para preparo adequado dos alimentos, necessitamos da contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços preparo e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, com o objetivo de assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes, obedecendo aos detalhamentos constantes no termo de referência. A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

E importa considerar que estarmos em plena crise de saúde pública, desencadeada pelo surto do novo coronavírus (2019-nCoV) constituindo uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII), desse modo, as demandas de pacientes internados no Hospital sofrem consideráveis variações, bem como a de se considerar, o acréscimo de servidores para o enfrentamento da pandemia a nível local

Portanto, diante do exposto, manifesto a necessidade de a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeição aos servidores, pacientes e seus acompanhantes do Hospital José Bernardo da Silveira do Município de Igarapé-Açu.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - PARA A ELABORAÇÃO DAS PROPOSTAS PODERÃO SER TOMADAS COMO BASE AS SEGUINTE ESTIMATIVAS

LOTE ÚNICO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

DEJEJUM

Item	Tipo	Descrição dos Produtos	Quant. Estimada
1	Tipo 1	Deita Geral/Livre e Acompanhantes	6.950
2	Tipo 2	Dieta DM	3.830
3	Tipo 3	Dieta Pastosa	2.700
4	Tipo 4	Dieta Pastosa DM	2.150

ALMOÇO

Item	Tipo	Descrição dos Produtos	Quant. Estimada
5	Tipo 1	Deita Geral/Livre e Acompanhantes	9.750
6	Tipo 2	Dieta Branda	4.300
7	Tipo 3	Dieta Diabético e Hipertenso (BHDM ou BDM)	6.820
8	Tipo 4	Dieta Leve	3.250

LANCHE DA TARDE

Item	Tipo	Descrição dos Produtos	Quant. Estimada
9	Tipo 1	Deita Geral/Livre/Acompanhantes	7.200
10	Tipo 2	Dieta DM	4.900
11	Tipo 3	Dieta Pastosa	2.900
12	Tipo 4	Deita Pastosa DM	2.300

JANTAR

Item	Tipo	Descrição dos Produtos	Quant. Estimada
13	Tipo 1	Dieta Geral e Acompanhante	8.560
14	Tipo 2	Dieta Branda	5.400
15	Tipo 3	Dieta Diabético e Hipertenso (BHDM ou BDM)	2.940

16	Tipo 4	Dieta Leve	4.650
CEIA			
Item	Tipo	Descrição dos Produtos	Quant. Estimada
17	Tipo 1	Dieta Geral/Livre e Branda	3.350
18	Tipo 2	Dieta DM	5.850

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A presente aquisição será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade de pregão eletrônico, observando os dispositivos legais, notadamente os princípios da lei 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo decreto federal 3.555, de 08 de agosto de 2000, decreto federal nº 5.504 de 05 de agosto de 2005, pela lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, e pela condições e exigências estabelecidas em edital.

QUALIDADE: os gêneros alimentícios adquiridos deverão possuir qualidade inquestionável, devendo estar em conformidade com a descrição constante na planilha de itens anexo, estando ainda sujeito a amplo teste de qualidade e aceitabilidade, reservando-se a Prefeitura Municipal de Igarapé-Açu e Secretaria Municipal de Saúde, o direito de rejeita-los no todo ou em parte, obrigando-se a empresa vencedora a promover suas instituições sem quaisquer ônus adicional, sujeito a aplicação de penalidades previstas.

5. VALORES E PESQUISA DE PREÇOS:

5.1. Com intuito de basilar a pesquisa de preços a ser confeccionada, o art. 4º-E, §1º, VI da Lei nº 13.979/20 prevê como elemento do Projeto Básico a estimativa de preços, obtida por meio de, no mínimo, um dos seguintes parâmetros:

- a) Portal de Compras do Governo Federal;
- b) pesquisa publicada em mídia especializada;
- c) sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo;
- d) contratações similares de outros entes públicos; ou
- e) pesquisa realizada com os potenciais fornecedores.

5.2. A utilização de mais de uma fonte de pesquisa (“cesta de preços”), bem como a preferência pela checagem de contratações anteriores do poder público tendem a gerar resultados melhores, mas nenhuma dessas medidas é indispensável para dar validade jurídica à pesquisa de preços realizada, bastando, nos termos da lei, o uso de uma das fontes lá indicadas. Cabe ao administrador verificar, de acordo com o objeto a ser contratado e a urgência da demanda, se o uso de uma “cesta de preços” e/ou a preferência pelo Painel de Preços ou contratações similares do Poder Público é viável, conveniente e oportuna.

5.3. Saliente-se que o art. 4º-E, §2º possibilita a dispensa de qualquer estimativa de preços, desde que mediante justificativa da autoridade competente. Além disso, o §3º do mesmo artigo permite a contratação, ainda que os preços sejam superiores ao obtido na estimativa. Nesse caso, se houver suspeita de abuso no preço, recomenda-se sejam acionados os órgãos de proteção ao consumidor e de defesa da concorrência, sem prejuízo de posterior busca, inclusive judicial, do ressarcimento dos valores indevidamente pagos, caso confirmado esse abuso.

5.4. Além disso, o §3º do mesmo artigo permite a contratação, ainda que os preços sejam superiores ao obtido na estimativa. Nesse caso, se houver suspeita de abuso no preço, recomenda-se sejam acionados os órgãos de proteção ao consumidor e de defesa da concorrência, sem prejuízo de posterior busca, inclusive judicial, do ressarcimento dos valores indevidamente pagos, caso confirmado esse abuso.

6. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO E HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR (CONTRATAÇÃO DIRETA)

Os requisitos da contratação abrangem a apresentação dos seguintes documentos de habilitação:

6.1. A Empresa a ser contratada, deverá apresentar, a título de habilitação, a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

6.1.1.Habilitação Jurídica:

- a)** Registro Comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou Contrato Social em vigor (documento de constituição acompanhado de todas as alterações realizadas ou consolidação acompanhada das alterações ocorridas), devidamente registrado, no caso de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentação de eleição de seus administradores;
- b)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- c)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedades estrangeiras no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.1.2. Documentos Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a)** Prova de inscrição no **CNPJ** - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda vigente;

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes **Municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede da empresa, “pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta contratação”;

c) prova de regularidade para com as Fazendas:

c.1 - **Federal:** Comprovação de regularidade, através de Certidão Negativa de Tributos e Contribuições Federais e da Dívida Ativa da União ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, bem como da Seguridade Social-INSS;

c.2 - **Estadual:** Comprovação de regularidade, através de Certidão Negativa de Débitos (Tributária e Não Tributária), se houver;

c.3 - **Municipal:** Comprovação de regularidade, através de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal;

c.4 - Caso a empresa seja considerada isenta dos tributos municipais relacionados ao objeto deste Termo, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

d) Comprovação de Regularidade, através de Certidão Negativa junto ao **FGTS**, fornecida pela Caixa Econômica Federal;

e) Comprovação de regularidade, através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**), comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

6.1.2.1. Na hipótese das certidões exigidas neste Instrumento, em qualquer das fases do processo de compra, não consignarem prazo de validade declarado no próprio documento, tampouco de não constar previsão em legislação específica relacionada com o citado prazo de validade, deverão os referidos documentos terem sido emitidos no máximo há 90 (noventa) dias, contados até a data de sua apresentação.

6.1.2.2. Certidão Positiva com efeito de Negativa, tem o mesmo efeito da Certidão Negativa.

6.1.2.3. Caso a proponente detentora do menor preço seja Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

6.1.2.4. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Sociedade Cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pela proponente, mediante

apresentação de justificativa.

6.1.2.5. A não regularização da documentação fiscal no prazo previsto no subitem anterior, implicará na decadência da expectativa de direito à contratação.

6.2. Poderá a autoridade competente, na forma do art. 4º-F da Lei nº 13.979/20, dispensar a apresentação de documentação de regularidade fiscal ou trabalhista (salvo a comprobatória de regularidade com a Seguridade Social), de forma excepcional e justificada, no caso de haver restrição de fornecedores ou prestadores de serviços.

7- DA FORMA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 - As refeições prontas do objeto da presente licitação, serão entregues nos seguintes locais e horários:

Hospital Municipal de Igarapé - Açú

Travessa Benjamin Constant, Centro, Igarapé Açú
De Segunda a Domingo, incluindo feriados.

Horário de Entrega das Refeições: Desjejum: 06:30hs, Almoço: 11:00hs, Lanche da tarde: 14:30 Jantar: 17:30hs, Ceia: 18:30.

7.2 - A empresa responsável deverá entregar as refeições em até 3h (três horas) depois do pedido, que realizado através de guiar de solicitação, assinado pelo profissional em nutrição responsável pelo pedido.

7.3 - PORÇÕES A SEREM UTILIZADAS NAS REFEIÇÕES POR PACIENTE/ ACOMPANHANTES / PESSOAS EM GERAIS;

Alimento	Quantidade (g/ml)	Medida caseira
Café com leite	200 ml	01 copo
Pão francês	50 g	01 unidade
Pão chá	50 g	01 unidade
Pão integral	50 g	02 fatias
Torrada	15g	02 unidade
Fruta	Depende da fruta	01 unidade
Arroz	100 g	02 colheres de servir
Macarrão	80 g	02 escumadeira

Feijão	120 g	01 concha média
Proteína de Soja	170g	02 escumadeiras
Carne vermelha	170 g	01 bife médio
Peito de frango	170 g	01 filé médio
Peixe	170 g	01 filé médio
Ovos	01 unidade	01 unidade
Salada crua / cozida	Depende da salada	02 colheres de sopa
Sopa	500 ml	01 tigela pequena
Canja	500 ml	01 tigela pequena
Mingau	250 ml	01 copo médio
Vitamina de fruta	250 ml	01 copo médio
Suco de fruta	200 ml	01 copo

7.4 - As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa/ pessoa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços.

7.5 - Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da licitante contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi- elaborados considerados essenciais ao processo.

7.6 - O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos apropriados, da empresa, possuir a cabine do condutor isolada do compartimento de carga. Esse compartimento deve ser fechado, estar em bom estado de conservação, livre de produtos, substancias, animais, pessoas e objetos estranho á atividade de transporte de alimentos. Devem ser higienizados na frequência correta e mantidos na temperatura adequada para a conservação dos alimentos. As refeições prontas devem ser transportadas em caixa de isopor térmica hermeticamente fechada. O funcionário responsável pelo transporte deve estar uniformizado usando toca, luva e máscara.

7.7 - Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

7.8 - Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

7.9 - Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.

7.10 - Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas.

7.11 - Deverá ser observada rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias em decorrência de eventual auto de infração, a contrato poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Prefeitura Municipal de Igarapé - Açu, as providências cabíveis.

7.12 - A quantidade a ser servida deve estar de acordo com o peso mínimo estipulado no Termo de Referência **item 7.3**, e em caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente

7.13 - Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

7.14 - O fornecedor está sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não receber os alimentos, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o alimento não ser de primeira qualidade.

7.15 - Fica reservado a esta Administração, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade das refeições. Para tanto, os alimentos serão submetidos à análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os alimentos considerados insatisfatórios em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser, imediatamente, substituídos.

7.16 - Se algum alimento apresentar irregularidade, a Prefeitura enviará a um laboratório de sua escolha, uma amostra para elaboração de laudos bromatológicos, físico-químico, bacteriológico e microscópico conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os alimentos se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa contratada. A Prefeitura o fará quando, no curso da execução contratual, verificada uma qualidade do alimento fornecido diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura do contrato, cujas características contrariem as definidas neste Termo, alimentos estes estragados, alterados e / ou adulterados.

7.17 - Durante o período do contrato, a Prefeitura poderá requerer do município sede da licitante, informações relacionadas ao Alvará de Funcionamento, bem como Atestados de Vistoria realizados pela Vigilância Sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para a rescisão contratual.

7.18 - O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

a) PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação das refeições com as especificações constantes neste Termo de Referência.

b) DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade das refeições e consequente atesto na guia de recebimento de mercadoria, pelo setor competente.

7.19 - A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

7.20 - Recebido o objeto, nos termos dos subitens a) e b), se a qualquer tempo durante o seu consumo vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo.

7.21 - Deverão ser atendidas pela empresa a ser contratada além das determinações da fiscalização desta Prefeitura, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas. A empresa contratada deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente à todas as disposições legais pertinentes. No tocante aos alimentos descritos neste Certame, fica expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade.

Dejejum - Servidos em copo descartável, sendo que o mingau deverá ser entregue em pote de plástico descartável com tampa, e fruta embalada em papel filme, podendo ser solicitada em um ou mais dos seguintes tipos:

Tipo 1 – Dieta Geral/Livre e Acompanhantes

Tipo2 - Dieta DM

Tipo3 - Dieta Pastosa

Tipo4 - Dieta Pastosa DM

Almoço - Servidos em recipiente de alumínio com tampa, acompanhadas de talheres, tudo descartável, sendo que o feijão e a sopa deverão ser entregues em pote de plástico descartável com tampa, embalados separadamente, podendo ser solicitada em um ou mais dos seguintes tipos:

Tipo 1 – Dieta Geral/Livre e Acompanhantes

Tipo2 - Dieta DM

Tipo3 - Dieta Pastosa

Tipo4 - Dieta Pastosa DM

Lanche da tarde - Servidos em copo descartável, sendo que o mingau deverá ser entregue em pote de plástico descartável com tampa, e fruta embalada em papel filme, podendo ser solicitada em um ou mais dos seguintes tipos:

Tipo 1 – Dieta Geral/Livre e Acompanhantes

Tipo2 - Dieta DM

Tipo3 - Dieta Pastosa

Tipo4 - Dieta Pastosa DM

Jantar - Servidos em recipiente de alumínio com tampa, acompanhadas de talheres, tudo descartável, sendo que o feijão e a sopa deverão vir em pote plástico descartável com tampa embalado separadamente, podendo ser solicitada em um ou mais dos seguintes tipos:

Tipo 1 – Dieta Geral/Livre e Acompanhantes e Branda

Tipo2 - Dieta Diabéticos e Hipertensos

Ceia - Servidos em copo descartável, sendo que o mingau deverá se entregue em pote de plástico descartável com tampa, e fruta embalada em papel filme, podendo ser solicitada em um ou mais dos seguintes tipos

Tipo 1 –Dieta Geral/Livre e Branda

Tipo4 - Dieta DM

8 - DESCRIÇÃO DAS DIETAS HOSPITALAR

8.1 - Dieta Geral/ Livre: Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras; hortaliças e frutas frescas; leite, iogurte, queijo com pouca gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos magros (sem pele e gordura); e gorduras, óleos e açúcares com moderação.

8.2 - Dieta Branda: Salada cozida; carnes frescas cozidas, assadas, grelhadas; vegetais cozidos no forno, vapor e refogados; ovo cozido, pochê ou quente; frutas (sucos, em compotas, assadas, ou bem maduras, sem a casca); torradas, biscoitos, pães enriquecidos (não integrais); pastel de forno, bolo simples, sorvete simples; sopas, óleos vegetais; margarina; gordura somente para cocção, não para frituras.

8.3 - Dieta Pastosa: Todos os alimentos que possam ser transformados em purê. Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz. Alimentos sem casca ou pele, moídos, liquidificados e amassados.

8.4 - Dieta Diabéticos e Hipertensos: Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras; leite desnatado, iogurte e queijo com pouca gordura e sal; Carnes magras: brancas (filé de peixe ou frango sem pele) ou vermelhas (sem gorduras) e clara de ovo; frutas e legumes frescos.

SEGUE EM ANEXO O CARDÁPIO HOSPITALAR, O CONTROLE DE REFEIÇÕES E A PLANILHA DE DISTRIBUIÇÃO DIÁRIA DE REFEIÇÕES.



CARDÁPIO HOSPITAL MUNICIPAL DE IGARAPÉ AÇÚ

DESJEJUM							
REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
DESJEJUM GERAL /LIVRE E ACOMPANHANTES	Café com leite + pão chá com margarina + mamão	Café com leite + pão de chá margarina + maçã	Café com leite + Torradas + banana	Café com leite + pão chá com margarina + melão	Café com leite + Torradas + banana	Café com leite + torradas+ mamão	Café com leite + pão chá com margarina + maçã
DESJEJUM DM	Café com leite desnatado + pão integral + banana	Café com leite desnatado + pão integral + maçã	Café com leite desnatado + torrada integral + mamão	Café com leite desnatado + pão integral + melão	Café com leite desnatado + torrada integral + banana	Café com leite desnatado + pão integral + mamão	Café com leite desnatado + torrada integral + banana
DESJEJUM DIETA PASTOSA	Mingau milho	Mingau aveia	Mingau de milho	Mingau de aveia	Mingau milho	Mingau aveia	Mingau de milho
DESJEJUM DIETA PASTOSA DM	Mingau aveia	Mingau aveia	Mingau aveia	Mingau aveia	Mingau aveia	Mingau aveia	Mingau aveia
ALMOÇO							
DIETA GERAL/LIVRE E ACOMPANHANTES	Carne moída c/legumes + Arroz c/ cenoura + macarrão + feijão carioca + salada crua+ Fruta	File de frango desfiado + Arroz c/ cenoura + macarrão + feijão carioca + salada crua + fruta	Isca de carne + Arroz c/ cenoura + macarrão + feijão carioca + salada crua +fruta	Frango em cubo + Arroz c/ cenoura + macarrão + feijão carioca + salada cozida + suco de fruta	Isca de peixe + Arroz c/ cenoura + macarrão + feijão carioca + salada crua + fruta	Salpicão de frango + Arroz c/ cenoura + feijão carioca + salada crua + fruta	Carne moída com ovo cozido + Arroz c/ cenoura + macarrão + salada cozida + fruta



DIETA BRANDA	Carne cozida desfiada c/legumes + arroz c/ cenoura + feijão carioca + salada cozida + fruta	Frango em cubos + Arroz c/ cenoura + feijão carioca + salada cozida + fruta	Isca de carne + Arroz c/ cenoura + feijão carioca + salada cozida + fruta	File de frango desfiado + Arroz c/ cenoura + feijão carioca + salada cozida + fruta	File de peixe desfiado c/ legumes + Arroz c/ cenoura + feijão carioca + salada cozida + fruta	Salpicão de frango + Arroz c/ cenoura + feijão carioca + salada cozida + fruta	Carne moída com ovo cozido + Arroz c/ cenoura + salada cozida + fruta
DIETA DIABÉTICO E HIBERTENSO (BHDM OU BDM)	Carne moída com ovo cozido + Arroz integral + feijão carioca + salada crua + fruta	Frango em cubos + Arroz integral + feijão carioca + salada crua + fruta	Isca de carne + Arroz integral + feijão carioca + salada crua + fruta	Frango guisado + macarrão integral + feijão carioca + salada crua + fruta	File de peixe desfiado c/ legumes + Arroz integral + feijão carioca + salada crua + fruta	Salpicão de frango + Arroz integral + salada crua + fruta	Carne cozida desfiada + macarrão integral + salada crua + fruta

DIETA LEVE	SOPA	CANJA	SOPA	CANJA	SOPA	CANJA	SOPA
LANCHE DA TARDE							
GERAL /LIVRE E ACOMPANHANTES	Suco de fruta + torradas	Café com leite+ bolachas salgadas	Vitamina de fruta	Café com leite+ Pão francês	Suco de fruta + torradas	Vitamina de fruta	Café com leite + pão chá
DIETA BRANDA	Frutas – Banana + mamão	Vitamina de fruta	Mingau de aveia ou milho	Fruta – Banana + mamão	Vitamina de Frutas	Mingau de aveia ou milho	Mingau de aveia ou milho
DIETA PASTOSA	Mingau de Aveia ou milho	Vitamina de fruta	Mingau de aveia ou milho	Vitamina de fruta	Mingau de aveia ou milho	Vitamina de fruta	Mingau de aveia ou milho
DIETA PASTOSA DM	Mingau de Aveia ou milho com leite desnatado	Vitamina de fruta + aveia com leite desnatado	Mingau de aveia ou milho	Vitamina de fruta + aveia com leite desnatado	Mingau de aveia ou milho com leite desnatado	Vitamina de fruta + aveia com leite desnatado	Mingau de aveia ou milho com leite desnatado



			com leite desnatado				
--	--	--	------------------------	--	--	--	--

JANTAR

DIETA GERAL /LIVRE, BRANDA E ACOMPANHANTES	Carne moída c/legumes + Arroz c/ cenoura + salada crua	Salpicão de frango + arroz c/cenoura + salada crua	Isca de carne + Arroz c/ cenoura + salada crua	Frango desfiado + Arroz c/cenoura + salada crua	Carne moída c/legumes + Arroz c/ cenoura + salada crua	Carne cozida desfiada + Arroz c/ cenoura + salada crua	Isca de frango + Arroz c/ cenoura salada crua
DIETA DIABÉTICOS E HIPERTENSO	SOPA COM MACARRÃO INTEGRAL	CANJA COM ARROZ INTEGRAL	SOPA MACARRÃO INTEGRAL	CANJA COM ARROZ INTEGRAL	SOPA COM MACARRÃO INTEGRAL	CANJA COM ARROZ INTEGRAL	SOPA COM MACARRÃO INTEGRAL

CEIA

CEIA GERAL / LIVRE / BRANDA	Mingau aveia	Mingau milho	Mingau aveia	Mingau aveia	Mingau milho	Mingau de aveia	Mingau milho
CEIA DM	Mingau aveia	Mingau aveia	Mingau aveia	Mingau aveia	Mingau aveia	Mingau aveia	Mingau aveia

OBS: A dieta BRANDA HIPOSSÓDIA deve ser restrita de SAL E AÇÚCAR, se necessitar adoçar as preparações, deve utilizar ADOÇANTE.



GUIA DE SOLICITAÇÃO DE REFEIÇÕES HOSPITAL MUNICIPAL DE IGARAPÉ-ACU

DATA:

DEJEJUM	
Dieta Geral/Livre	
Dieta DM	
Dieta Pastosa	
Dieta Pastosa DM	
Dieta Geral/Livre – Acompanhante	
Dieta Geral/Livre – Funcionário	
Ass: _____	

ALMOÇO	
Dieta Geral/Livre	
Dieta Branda	
Dieta Diabético e Hipertenso (BHDM ou BDM)	
Dieta Leve	
Dieta Geral/Livre – Acompanhante	
Dieta Geral/Livre – Funcionário	
Ass: _____	

LANCHE	
Dieta Geral/Livre	
Dieta DM	
Dieta Pastosa	
Dieta Pastosa DM	
Dieta Geral/Livre – Acompanhante	
Dieta Geral/Livre – Funcionário	
Ass: _____	

JANTAR	
Dieta Geral/Livre/ e Branda	
Dieta Diabéticos e Hipertensos	
Dieta Geral/Livre – Acompanhantes	
Dieta Geral/Livre - Funcionário	
Ass: _____	

CEIA	
Dieta Geral/Livre e Branda	
Ceia DM	
Dieta Geral/Livre – Acompanhante	
Dieta Geral/Livre – Funcionário	
Ass: _____	

ASSINATURA DOPROFISSIONAL

RESPONSÁVEL PELO PEDIDO



GUIA DE SOLICITAÇÃO DE REFEIÇÕES HOSPITAL MUNICIPAL DE IGARAPÉ-ACU

DATA:

DEJEJUM	
Dieta Geral/Livre	
Dieta DM	
Dieta Pastosa	
Dieta Pastosa DM	
Dieta Geral/Livre – Acompanhante	
Dieta Geral/Livre – Funcionário	
Ass: _____	

ALMOÇO	
Dieta Geral/Livre	
Dieta Branda	
Dieta Diabético e Hipertenso (BHDM ou BDM)	
Dieta Leve	
Dieta Geral/Livre – Acompanhante	
Dieta Geral/Livre – Funcionário	
Ass: _____	

LANCHE	
Dieta Geral/Livre	
Dieta DM	
Dieta Pastosa	
Dieta Pastosa DM	
Dieta Geral/Livre – Acompanhante	
Dieta Geral/Livre – Funcionário	
Ass: _____	

JANTAR	
Dieta Geral/Livre/ e Branda	
Dieta Diabéticos e Hipertensos	
Dieta Geral/Livre – Acompanhantes	
Dieta Geral/Livre - Funcionário	
Ass: _____	

CEIA	
Dieta Geral/Livre e Branda	
Ceia DM	
Dieta Geral/Livre – Acompanhante	
Dieta Geral/Livre – Funcionário	
Ass: _____	

ASSINATURA DOPROFISSIONAL

RESPONSÁVEL PELO PEDIDO



PLANILHA DE DISTRIBUIÇÃO DIÁRIA DE REFEIÇÕES

CENSO:

PACIENTE	LEITO	CAFÉ DA MANHA	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR	CEIA	OBSERVAÇÃO	ACOMP.



9 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 - Caberá a CONTRATANTE:

Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº8666/93, a CONTRATANTE deverá:

- I). Efetuar o pagamento devido pela execução dos serviços objeto deste Pregão, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;
- II). Fiscalizar o cumprimento das obrigações e responsabilidade da Contratada;
- III) Emitir Ordem de início de serviço autorizando o início da execução dos serviços objeto deste Contrato;
- IV) Dar a Contratada as condições necessárias para regular execução do Contrato;
- V). Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA, inclusive quanto a continuidade da prestação dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pela CONTRATANTE, não devem ser interrompidos;

10 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Caberá à CONTRATADA, além do cumprimento às disposições da Lei 8.666/93, do contrato assinado com a CONTRATANTE, e demais disposições regulamentares pertinentes aos serviços a serem executados:

- I). Iniciar o fornecimento dos objetos deste Contrato imediatamente após o recebimento da Ordem de compra;
- II). Fornecer os objetos deste certame, de acordo com as especificações que acompanham o edital e seus anexos com observância dos prazos estabelecidos;
- III) O objeto desta licitação será entregue de forma parcelada de acordo com a demanda diária do Hospital Municipal e eventual necessidade das Secretarias, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo Setor Competente.
- IV). As refeições prontas (tipo marmitex) e café da manhã objeto da presente licitação, serão entregues nos seguintes locais e horários estipulados no Termo de Referência.
- V). As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa/ pessoa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços.
- VI) O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa/ pessoa física contratada, devidamente higienizada e climatizada e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

VII). Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

VIII). Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

IX). Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas.

X). Deverá ser observada rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias em decorrência de eventual auto de infração, a Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Prefeitura Municipal de Igarapé - Açu, as providências cabíveis.

X). A quantidade a ser servida deve estar de acordo com o peso mínimo estipulado no Termo de Referência. Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente

XI). O fornecedor está sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não receber os alimentos, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o alimento não ser de primeira qualidade.

XII). Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento dos produtos;

XIII). Responder pelos danos causados diretamente a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando do fornecimento dos produtos, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Prefeitura;

XIV). Responder pelo cumprimento dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, bem ainda assegurar os direitos e cumprimento de todas as obrigações estabelecidas pelo contrato, inclusive quanto aos preços praticados;

XV). Atender prontamente quaisquer exigências do representante da CONTRATANTE, inerente ao objeto da licitação;

XVI) Comunicar a CONTRATANTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

XVII). Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



XVIII). Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social trabalhista em vigor, obrigando-se a saná-las na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;

IX). Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências da CONTRATANTE;

XX). Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal relacionados a serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência;

XXI) A inadimplência da licitante vencedora, com referência aos encargos estabelecidos nas condições anteriores, não transfere a responsabilidade por seu pagamento a CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto da licitação, razão pela qual a licitante vencedora deverá renunciar expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONTRATANTE;

XXII) Fornecer, de forma permanente e regular, nas quantidades requisitadas e quando autorizado pela CONTRATANTE mediante requisição, todos os produtos constantes do anexo I desta avença.

XXIII). Permitir que servidor da prefeitura acompanhe os trabalhos junto à empresa à título de fiscalização.

11 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12 DO PAGAMENTO

12.1 O pagamento da despesa será realizado mensalmente, de acordo com o quantitativo entregue no período, em moeda-corrente, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente àquele em que foi efetuado o serviço, mediante apresentação de Notas Fiscais Eletrônica/Faturas e recibo para Secretaria de Saúde, sendo notas diferentes para materiais permanentes e de materiais de consumo, a nota será “Atestada de Conformidade e Recebimento do produto” feito pelo fiscal do contrato, que será designado pela Prefeitura, responsáveis pela fiscalização dos serviços, confirmando a prestação dos serviços, se atendeu as exigências estabelecidas no termo de referência.

12.2 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.4 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.5 Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

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

12.8 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas.

12.9 Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

12.10 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta a possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.11 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

12.12 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

12.13 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de irregularidade.

12.14 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

12.15 Além do disposto no subitem acima, poderá a autoridade competente, na forma do art. 4º-F da Lei nº 13.979/20, dispensar a apresentação de documentação de regularidade fiscal ou trabalhista (salvo a comprobatória de regularidade com a Seguridade Social), de forma excepcional e justificada, no caso de haver restrição de fornecedores ou prestadores de serviços

12.16 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

12.17 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

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

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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 = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{}$$

365

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666/93, a Contratada que:

- 12.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 12.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 12.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 12.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 12.1.5. cometer fraude fiscal;

13.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- 13.2.1 Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 13.2.2 multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 13.2.3 multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 13.2.4 em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 13.2.5 suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 13.2.6 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

- 13.3As sanções previstas acima poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 13.4Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 13.4.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 13.4.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 13.4.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.5A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 13.5.1 **Não correrão os prazos processuais em desfavor da CONTRATADA em processo administrativo para aplicação das sanções deste item enquanto perdurar o estado de calamidade de que trata o Decreto Legislativo nº 6, de 2020, nos termos do art. 6º-C da Lei nº 13.979/20.**
- 13.6As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 13.6.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 13.7Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do contratado, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 13.8A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 13.9Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à

apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

13.10 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

13.11 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas.