



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 012/2013-PMC**

DATA DA REALIZAÇÃO: 16/04/2013

HORÁRIO: 09:h00min

LOCAL: Prefeitura Municipal de Castanhal – Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação, situada à Av.: Barão do Rio Branco, Nº 2232, Centro, Castanhal-Pa.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL-PMC**, por intermédio do Fundo Municipal de Saúde-FMS, **Secretaria Municipal de Saúde de Castanhal-SESMA**, sediada à Trav. Cônego Leitão, 1943, Bairro: Centro, neste Município de Castanhal/Pa., no exercício da competência delegada pela Portaria n.º 661/13, datada de 21/02/2013, torna público que se acha aberta nesta unidade licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ÍTEM**, para a **prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para Pacientes, Acompanhantes (de crianças até 17 anos e idosos com mais de 65 anos) Legalmente Instituídos e Funcionários do Hospital Municipal de Castanhal**, conforme autorização do Secretário Municipal de Saúde e Meio Ambiente, nos termos do Estatuto Licitatório, constante no Processo n.º **012/2013/SESMA/FMS** e de acordo com as descrições e especificações contidas nos Anexos integrantes deste Edital, por um período de 12 (doze) meses, que será regida pela Lei nº 10520/2002, Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Lei Complementar nº 123/06, Decreto Municipal n.º 067/2010 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações estabelecidas por este Edital e seus anexos, que dele fazem parte integrante.

A sessão de processamento do Pregão será realizada na Prefeitura Municipal de Castanhal – Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação, localizado à Av. Barão do Rio Branco, n.º 2232, Bairro: Centro – Castanhal/PA, iniciando-se no dia 16/04/2013, às 09:00horas e será conduzida por Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

Para os fins previstos neste Edital informamos que o horário de atendimento para informações e esclarecimentos será das 7 às 13 horas, em dias úteis na sede da Prefeitura Municipal de Castanhal.

I - DO OBJETO

1 - A presente licitação tem por objeto a **prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para Pacientes, Acompanhantes Legalmente Instituídos e Funcionários do Hospital Municipal de Castanhal**, para atendimento por um período de 12 (doze) meses, sendo do tipo menor preço unitário por item, conforme especificações constantes da Planilha de Quantitativos, que integra este edital como Anexo I.

2 – As quantidades descritas são estimativas máximas para fornecimento durante 12 (doze) meses, com entregas em períodos alternados e quantidades definidas de acordo com as necessidades desta Prefeitura.

3 - O Edital contendo todo detalhamento do objeto poderá ser retirado, de 2º a 6º feiras, das 07h00 às 13h00 horas, até o último dia útil imediatamente anterior à data do início do certame, na sede da Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação, localizado no Prédio da Prefeitura Municipal de Castanhal, à Av. Barão do Rio Branco, n.º 2232, Bairro: Centro – Castanhal/PA.

II - DA PARTICIPAÇÃO

1 - Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem as condições de credenciamento constantes deste edital.

III – DO ENVELOPE DE CREDENCIAMENTO

1 - Os documentos referentes ao credenciamento deverão ser apresentados em um envelope fechado e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Envelope nº 1 – Credenciamento

Processo nº 2013/3/801

Pregão Presencial SRP Nº 012/2013-PMC

Proponente: Razão Social do Licitante

2 – No envelope de credenciamento, deverão ser apresentados os seguintes documentos em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio:

a) declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo IV deste Edital;

b) tratando-se de representante legal da sociedade empresária ou cooperativa, ou empresário individual, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro empresarial registrado na Junta Comercial; ou, tratando-se de sociedade não empresária, ato constitutivo atualizado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

c) tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a" supra, que comprove os poderes do mandante para a outorga;

d) documento oficial que contenha foto da pessoa que irá representar a empresa neste certame;

2.1 - Para o exercício do direito de preferência de que trata da **qualidade de microempresa ou empresa de pequeno porte deverá estar expressa mediante apresentação de declaração** assinada por representante legal da empresa, preferencialmente com firma reconhecida em cartório.

2.2 – A declaração de que trata o item anterior, deverá ser entregue ao pregoeiro no momento do credenciamento, pelas empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº. 123/2006 e alterações posteriores.

3 - Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

4 - Se a documentação relativa ao credenciamento não estiver completa ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus anexos, o licitante poderá apresentar, **durante a sessão**, documentação pertinente a suprir a eventual falha. Caso contrário o pregoeiro considerará não credenciado o proponente e conseqüentemente impedido de participar das fases seguintes.

IV - DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº 2 - Proposta

Processo nº 2013/3/801

Pregão Presencial SRP Nº 012/2013-PMC

Proponente: Razão Social do Licitante

Envelope nº 3 - Habilitação

Processo nº 2013/3/801

Pregão Presencial SRP Nº 012/2013-PMC

Proponente: Razão Social do Licitante

2 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se cópia da procuração.

3 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

4 - É desejável que os documentos a serem conferidos com o original pelo Pregoeiro ou pelos membros da Equipe de Apoio sejam exibidos no local indicado no preâmbulo deste edital até 03 (três) dias antes da abertura do procedimento licitatório. Feita esta verificação, os documentos serão devolvidos à licitante para que os apresente na fase de habilitação. Contudo, será permitida que tal conferência seja efetuada quando da abertura do envelope de habilitação;

5 - Os documentos necessários à habilitação em língua estrangeira deverão ser traduzidos por tradutor juramentado.

V - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “PROPOSTA”

1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual/municipal;
- b) número do processo e deste Pregão;
- c) descrição de forma clara e sucinta do objeto da presente licitação com indicação de marca e garantia de cada produto, em conformidade com as especificações do Anexo I deste Edital;
- d) Preço unitário e total ofertado para cada produto, em moeda corrente nacional, em algarismo, apurados nos termos do subitem 2 deste edital, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todos os custos e despesas, encargos e incidências, diretas ou indiretas, não importando a natureza que recaiam sobre o fornecimento objeto desta licitação, na condição “CIF” Castanhal (Pa).
- e) prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias, contados da data estipulada para entrega dos envelopes.
- f) indicação do prazo de entrega que não poderá ser superior ao 5º (quinto) dia útil contados da data de solicitação dos mesmos.

2 - A proposta de preços deverá ser orçada em valores vigentes à data de sua apresentação, que será considerada a data de referência de preços.

3 - A proposta de preços deverá conter preço unitário e total de cada item e apresentar o valor global dos itens.

4 - A proposta de preços deverá ser orçada somente para o quantitativo total de cada item.

5 - Deverão constar da proposta a especificação detalhada dos materiais constando demais elementos pertinentes, para facilitar o julgamento da proposta mais vantajosa, já incluso demais valores de impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos trabalhistas e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto.

6 - É obrigatório aos licitantes descrever na íntegra em sua proposta o objeto ofertado obedecendo às especificações mínimas constantes do edital, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo das propostas, sob pena de desclassificação da mesma, caso não o faça.

7 - Juntamente com a proposta de preços, o licitante deverá anexar o **CATÁLOGO e/ou MANUAL** (original e/ou site oficial da internet), com as respectivas especificações de cada produto apresentado para o devido confronto com as especificações técnicas mínimas exigidas em edital.

6 - Recomenda-se que a documentação contida nos **ENVELOPES**, deverão estarem numeradas sequencialmente, da primeira à última folha, de modo a refletir o seu número exato, sendo que a eventual falta de numeração e/ou duplicidade de numeração ou ainda a falta da rubrica nas folhas, será suprida pelo representante credenciado, na sessão de abertura do respectivo envelope, nos termos do presente Edital, vedada a desclassificação por este motivo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO"

1 - O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa;
- c) Documento de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária ou cooperativa;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades não empresária acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir, observado o artigo 107 da Lei federal nº 5.764, de 16/12/1971, no caso de cooperativas.

1.1.1 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" até a "d" deste subitem do item VI não precisarão constar do "Envelope Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual. Na hipótese de inexistência de cadastro conforme citado no item acima, a empresa licitante deve comprovar referido fato, o que pode ser feito por meio de declaração assinada por representante legal com firma reconhecida em cartório;
- c) Certidão(s) de regularidade referente ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, dentro do prazo de validade;
- d) Certidão(s) Negativa de Débito – C.N.D., junto ao Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS), dentro do prazo de validade;
- e) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, dentro do prazo de validade, compreendendo:
 - e.1) Certidão(s) Negativa de débito (quitação de tributos federais – Conjunta de Débitos relativos à Tributos Federais e à Dívida Ativa da União) junto à União;
 - e.2) Certidão(s) Negativa de Débito (quitação de tributos estaduais – tributária e não tributária) junto ao Estado;
 - e.3) Certidão(s) Negativa de Débito (quitação de tributos municipais – ISS, Alvará e IPTU) junto ao Município;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, dentro do prazo de validade.

1.2.1. A Certidão Positiva com Efeito de Negativa emitida pelo órgão competente será aceita para fins de comprovação da regularidade fiscal perante as Fazendas Públicas.

1.2.2. Todas as certidões devem se referir a empresa licitante, inclusive o IPTU; excetuando-se tal exigência no caso das firmas individuais;

1.2.3. Quanto à comprovação de regularidade referente ao IPTU, na hipótese da empresa licitante não ser proprietária de bem imóvel no município onde está sediada, deve demonstrar tal fato, o que pode ser feito por meio de declaração assinada por representante legal.

1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta com a comprovação dos seguintes índices:

- Índice de Liquidez Geral (LG) maior que 1;
- Solvência geral (SG) maior que 1;
- Índice de Liquidez Corrente (LC) maior que 1, calculados pelas seguintes fórmulas:

LG= $\frac{AC+RLP}{SG+AT}$ LC= $\frac{AC}{PC+ELP}$

PC= PASSIVO CIRCULANTE

AC= ATIVO CIRCULANTE

PC= PASSIVO CIRCULANTE

AT= ATIVO TOTAL

ELP= EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

RLP= REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

b) Serão aceitos o balanço patrimonial e demonstrações contábeis, devidamente assinados pelo representante legal da empresa e pelo contador responsável por esta, assim apresentados:

- b.1) publicados em Diário Oficial ou;
- b.2) publicados em jornal de grande circulação ou;
- b.3) registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou;
- b.4) por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante, na forma do art. 6º da IN n.º 65 do Departamento Nacional do Registro do Comércio – DNRC, de 11 de agosto de 1997, acompanhada, obrigatoriamente, dos termos de abertura de encerramento. Quando forem apresentado o original do Diário fica dispensada a inclusão, na documentação, dos termos de abertura e de encerramento do livro em questão.

c) Certidão(s) negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor de juízo da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade. Será aceita também certidão (s) negativa de ações cíveis nos casos em que o órgão distribuidor fornecê-las.

d) Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede da empresa licitante;

e) Comprovação de possuir, na data da abertura da licitação, capital mínimo integralizado ou valor do patrimônio líquido mínimo equivalente a 5% (cinco por cento) do valor ganho da contratação.

1.4 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) - Declaração subscrita por representante legal da licitante, preferencialmente com firma reconhecida em cartório, elaborada em papel timbrado, atestando que:

- a.1) se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo anexo ao Decreto estadual nº 42.911, de 06/03/1998; - (*Modelo Anexo III do Edital*)
- a.2) inexistente impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, inclusive em virtude das disposições da Lei estadual nº 10.218, de 12 de fevereiro de 1999; (*Modelo Anexo IV do Edital*)

1.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Apresentar atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento em quantidades e características ao objeto desta licitação;

A empresa deverá apresentar:

- atestado de capacidade técnica vigente.
- prazo contratual com datas de início e término.
- local da apresentação dos serviços.
- natureza da prestação dos serviços.
- quantidades de refeições fornecidas no prazo de vigência do contrato, bem como a média diária de refeições.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- caracterização do bom desempenho do licitante; Nome do responsável técnico pela empresa.
- não será aceito atestados de capacidade técnica onde a empresa não preste mais serviços.

b) Alvará de Licença Sanitária de titularidade da empresa licitante, expedido pelo Órgão competente da esfera Estadual ou municipal da sede do licitante;

c) Certidão de Registro Profissional do Responsável Técnico da licitante, no Conselho Regional de Nutrição – CRN, em vigência, devendo pertencer ao quadro de pessoal, em qualquer uma das situações seguintes:

c.1) ser do quadro permanente da empresa, comprovação pela juntada da cópia do registro na carteira de trabalho ou cópia da ficha de registro de empregados **OU**

c.2) ser profissional autônomo contratado pela empresa, comprovação pela juntada de cópia do contrato de trabalho

2 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

2.1 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas, preferencialmente, as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

2.2 - As empresas estrangeiras que não funcionem no País, tanto quanto possível, atenderão às exigências do capítulo VI deste edital, mediante documentos equivalentes, autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos por tradutor juramentado, devendo ter representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativamente ou judicialmente, devendo ser apresentados todos os documentos relacionados no subitem 1.2 e no subitem 1.3 deste item VI.

2.3 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição de sua qualificação e a exata compreensão de sua proposta, durante a realização da audiência pública do **PREGÃO**. As normas que disciplinam este **PREGÃO** serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro Contrato;

VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

1 - No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

2 - Após os respectivos credenciamentos, os licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo II deste Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

2.1 - Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

3 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta dos demais licitantes.

3.1 - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

3.2 - Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

3.3 - Se a licitante for cooperativa de trabalho, para fins de aferição do preço ofertado, será acrescido ao valor dos serviços de que trata a alínea d1, subitem 1, item V deste Edital, o percentual de 15% (quinze por cento) a título de contribuição previdenciária, que constitui obrigação da Administração contratante (art. 22, inc. IV, Lei federal nº 8.212, de 24/06/1991, com a redação introduzida pela Lei federal nº 9.876, de 26/11/1999, c/c o art. 15, inc. I, Lei federal nº 8.212/91).

4 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;

b) não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

5 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

5.1 - A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances, em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

6 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

7 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para essa etapa, na ordem crescente de valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado. Com base nessa classificação, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

7.1 - O pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

7.2 - A convocação será feita mediante sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 5.1.

7.3 - Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições deste edital.

7.4 - Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 7.1, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

7.5 - O pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 7.1 e 7.3, ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 7.1, com vistas à redução do preço.

8 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

8.1 - O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços dos insumos e salários praticados no mercado, coerentes com a execução do objeto ora licitado, acrescidos dos respectivos encargos sociais e benefícios e despesas indiretas (BDI).

9 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

10 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11- A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade, e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

12 - Para habilitação de microempresas ou empresas de pequeno porte, deverá ser apresentada toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme documentos indicados neste Edital, mesmo que aquela apresente alguma restrição.

13 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

14 – A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

15 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

16 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação e examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

VIII - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

2 - A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso, a declaração do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a devida adjudicação e homologação.

3 - Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

4 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

5 - O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6 - Não será aceita impugnação nem intenção de recurso e nem mesmo a interposição de recurso via fax e e-mail, somente PROTOCOLADOS na Prefeitura Municipal de Castanhal.

7 - Eventual impugnação sobre os termos do presente edital deverá ser formulada dentro do prazo estabelecido na legislação pertinente.

8 - Decidido o recurso e constatada a regularidade dos atos praticados, o certame será adjudicado e homologado.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

9 - A adjudicação será feita considerando a totalidade do objeto.

IX – DA SANÇÃO ADMINISTRATIVA

1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar a amostra, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, assim como disposto no art. 7º da Lei 10.520/2002.

X - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

1 - O objeto da presente licitação deverá ser fornecido até o **2º (segundo) dia útil** da data de solicitação do pedido, devendo ser entregue em conformidade com as especificações e quantidades solicitadas pela SESMA, (anexo I), nos exatos termos da contratação (Anexo VI), no horário comercial, devendo estar disponível quando for solicitado.

2 - A contratante fiscalizará o produto do contratado a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as cláusulas da ata de registro de preços.

3 - O produto deverá ser entregue acompanhado da respectiva **nota fiscal**, que deverá conter a descrição do item, marca, quantidade, preços unitário e total, de conformidade com a solicitação de compra.

4 - O número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ indicado nos documentos da Proposta de Preços e da Habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer o objeto da presente licitação.

5 - Constatada irregularidade no objeto, a **Prefeitura Municipal de Castanhal - PMC** poderá rejeitá-lo, no todo ou em parte, determinando sua substituição no prazo de 01 (dia) dia útil, ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

6 - Será nomeado um servidor para fiscalização do cumprimento do objeto dessa licitação, sem de qualquer forma restringir a plenitude da responsabilidade da contratada pela qualidade do produto fornecido.

XI - DOS PAGAMENTOS E DO REAJUSTE DE PREÇOS

1 - Para efeito de pagamento, a contratada encaminhará ao órgão requisitante respectiva nota fiscal/fatura, acompanhada de prova da situação regular perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.

2- O prazo de pagamento referente ao objeto licitado será de 30 (trinta) dias, contados a partir da data do recebimento definitivo do produto pela **CONTRATANTE**, acompanhado do respectivo documento fiscal de cobrança (nota fiscal/fatura de serviços).

2.1 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 2 deste item X começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura sem incorreções.

3 - A não aprovação expressa pela Contratante, quando do recebimento do produto e/ou prestação de serviço, será considerada situação impeditiva do pagamento, devendo este ocorrer tão somente após a Contratada ter sanado todos os defeitos apontados.

4 - Os preços contratados incluem todos os impostos, taxas, contribuições, encargos e outros custos incidentes sobre a prestação de serviço, sendo de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA o seu recolhimento e absorção.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

5 - A Contratante fica autorizada a reter o pagamento referente aos produtos fornecidos até que a Contratada apresente os comprovantes de pagamento do FGTS e INSS referente aos empregados e empregador, incidentes sobre o mês anterior.

5.1 - A recusa da Contratada em recolher os encargos acima citados autoriza a rescisão unilateral do Contrato, bem como retenção dos valores devidos a título de encargos e impostos e a Contratada não terá direito a qualquer tipo de indenização, ficando ainda sujeita às penalidades previstas na Lei n.º 8.666/93.

XII – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

1 – O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços e das condições previstas neste Edital.

2 - A Ata de Registro de Preços resultante deste certame terá **Vigência de 12 (doze)** meses, contada da data de sua publicação na imprensa oficial, podendo ser prorrogada nos termos do § 2º, Art. 4º, do Decreto 3.931/01.

XIII – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

1 – Homologado o resultado desta licitação, o “Órgão Gerenciador”, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará o licitante vencedor para assinatura da Ata de Registro de Preços que, após cumprido os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas (Art. 10, do Decreto n° 3.931/2001).

2 – O Preço Registrado e a indicação dos respectivos fornecedores (licitantes vencedores) serão divulgados em Imprensa Oficial e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

3 – A Ata de Registro de Preços não obriga a Prefeitura Municipal de Castanhal - PMC a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do Objeto deste Edital, obedecida à legislação pertinente, sendo assegurada à beneficiária do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições (Art. 7º, do Decreto n° 3.931/2001);

4 - É obrigatória a assinatura da Ata de Registro de Preços pelas partes envolvidas, aplicando-se em caso de descumprimento, as sanções previstas neste Edital, sem prejuízo das demais cominações legais cabíveis.

XIV – DO GERENCIAMENTO E DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

1 – A Prefeitura Municipal de Castanhal - PMC será o Órgão responsável (Gerenciador) pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos Órgãos Usuários, respeitada a ordem de classificação e os quantitativos a serem adquiridos, os fornecedores para as quais serão emitidos os pedidos (Inc. VII, do § 2º, do Art. 3º, do Decreto n° 3.931/2001).

1.1 – Entende-se por Órgão Usuário, qualquer Órgão ou Entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório;

1.2 – Somente quando o primeiro licitante registrado atingir a totalidade do seu limite de fornecimento estabelecido na Ata de Registro de Preços, será indicada a segunda e, assim sucessivamente, podendo ser indicadas mais de uma, ao mesmo tempo, quando o quantitativo do pedido de fornecimento for superior à capacidade do licitante da vez.

2 – A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer Órgão ou Entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao “Órgão Gerenciador”, desde que devidamente comprovada a vantagem (Art. 8º, do Decreto n° 3.931/2001) e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei n° 8.666/1993 e na IN-MARE n° 08/1998 e IN-SEAP n° 04/1999, relativas à utilização do Sistema de Registro de Preços;

3 – As aquisições adicionais, não poderão exceder, por Órgão ou Entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços (§3º, do Art. 8º, do Decreto n° 3.931/2001);



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

4 – Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas (§ 2º, do Art. 8º, do Decreto nº 3.931/2001);

5 – Os órgãos e Entidades que não participaram deste Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao “Órgão Gerenciador”, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação (§ 1º, do Art. 8º, do Decreto nº 3.931/2001).

XV – DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

1 – A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no Art. 65, da Lei nº 8.666/1993 (Art. 12, do Decreto nº 3.931/2001).

2 – O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo do Objeto registrado, cabendo a Prefeitura Municipal de Castanhal - PMC “Órgão Gerenciador” promover as necessárias negociações junto aos fornecedores (§ 1º, do Art. 12, do Decreto nº 3.931/2001).

3 – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a PMC deverá (§ 2º, do Art. 12, do Decreto nº 3.931/2001):

- a) Convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado (Inc. I, do § 2º, do Art. 12, do Decreto nº 3.931/2001);
- b) Frustrada a negociação, o fornecedor será liberada do compromisso assumido (Inc. II, do § 2º, do Art. 12, do Decreto nº 3.931/2001); e Folha nº Proc. nº 23000.057225/2009-80
- c) Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação (Inc. III, do § 2º, do Art. 12, do Decreto nº 3.931/2001).

4 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o “Órgão gerenciador” poderá (§ 3º, do Art. 12, do Decreto nº 3.931/2001):

- a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação das Sanções Administrativas previstas neste Edital, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento (Inc. I, do § 3º, do Art. 12, do Decreto nº 3.931/2001); e
- b) Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação (Inc. II, do § 3º, do Art. 12, do Decreto nº 3.931/2001).

5 – Em qualquer hipótese, os preços decorrentes da negociação não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor original constante da Proposta do fornecedor e o preço máximo estimado pela PMC, constante do Item 3 do Termo de Referência – Anexo I;

6 – Será considerado preço de mercado, os preços que forem iguais ou inferiores à média daqueles apurados pela PMC para o Item;

7 – Não havendo êxito nas negociações, o “Órgão Gerenciador” deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa (§ 4º, do Art. 12, do Decreto nº 3.931/2001).

XVI – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO DO PROPONENTE

1 – O fornecedor terá seu Registro cancelado quando (Art. 13, do Decreto nº 3.931/2001):

- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços (Inc I, do Art. 13, do Decreto nº 3.931/2001);
- b) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado (Inc III, do Art. 13, do Decreto nº 3.931/2001);
- c) Tiver presentes razões de interesse público. (Inc IV, do Art. 13, do Decreto nº 3.931/2001).



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

2 – O cancelamento de Registro, nas hipóteses previstas no Subitem Anterior, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da Autoridade Competente do “Órgão Gerenciador” (§ 1º, do Art. 13, do Decreto nº 3.931/2001);

3 – O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados (§ 2º, do Art. 13, do Decreto nº 3.931/2001);

4 – Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, o “Órgão Gerenciador” fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preço e informará aos fornecedores a nova ordem de Registro.

XVII – DO CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇOS

1 - A Ata de Registro de Preço, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

- a) Por decurso do prazo de vigência;
- b) Quando não restarem fornecedores registrados.

XVIII - DA CONTRATAÇÃO

1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante a assinatura da Ata de Registro de Preço.

2 - Se, por ocasião da formalização da Ata de Registro de Preço, as certidões de regularidade de débito da adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS) e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

2.1 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o subitem 2 deste item XVII, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar.

3 - A adjudicatária deverá, no prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer à **Prefeitura Municipal de Castanhal – Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação, localizada à Av. Barão do Rio Branco, 2232, Centro – Castanhal/PA**, para assinar a Ata de Registro de Preços.

4 - Quando a Adjudicatária deixar de comprovar a regularidade fiscal, nos moldes do subitem 10.3, do item VII ou, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 2 deste item XVII, ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, serão convocadas as demais licitantes classificadas, para participar de nova sessão pública do pregão, com vistas à celebração da contratação.

4.1 - Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 08 (oito) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

4.2 - A divulgação do aviso ocorrerá por publicação na Imprensa Oficial e divulgação no endereço eletrônico www.castanhal.pa.gov.br.

5 - Na sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições dos subitens 7.5 a 11 do item VII e subitens 1, 2 e 6 do item VIII, todos deste edital.

6 – A contratação terá duração de até 12 (doze) meses.

6.1 - O prazo mencionado no subitem anterior poderá ser prorrogado por igual(is) e sucessivo(s) período(s), a critério da Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

6.2 - Eventuais Aditivos serão na forma da Lei.

6.3 - A Contratada poderá se opor à prorrogação de que trata o subitem anterior, desde que o faça mediante documento escrito, recebido pela Contratante em até 60 (sessenta) dias antes do vencimento da contratação, ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

6.4 - As prorrogações de prazo de vigência serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei federal nº 8.666/1993.

6.5 - A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da Administração não gerará à contratada direito a qualquer espécie de indenização.

6.6 - Não obstante o prazo estipulado no subitem 6 deste item XVII, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura da Ata de Registro de Preço estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

7 - Ocorrendo a resolução do vínculo, com base na condição estipulada no subitem 6.6 deste item XVII, a contratada não terá direito a qualquer espécie de indenização.

8 – O fornecimento dos produtos deverá ter início a partir da data de assinatura da Ata de Registro de Preço.

XIX- DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

1 – A Administração poderá aplicar ao Contratado, assegurada a defesa prévia pelo prazo de 05 (cinco) dias, as seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa de mora de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso, até o trigésimo dia, na entrega do objeto, incidente sobre o valor total da fatura, contado a partir da solicitação de entrega do bem encaminhada pela Administração;
- c) multa de 5% (cinco por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor do fornecimento, quando decorridos 30 dias, ou mais, de atraso;
- d) suspensão temporária de participação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a cinco anos, bem como aplicação de multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor total do fornecimento, no caso de recusa em assinar o contrato ou retirar a Nota de Empenho;
- e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição prevista no item anterior, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que publicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

2 – Se o licitante fornecedor não recolher o valor da multa que porventura lhe for aplicada, com amparo na letra “a” do item anterior, dentro de 05 (cinco) dias a contar da data da intimação, a respectiva importância será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, até o limite de 30% (trinta por cento).

3 – Poderão, ainda, ser aplicadas as penas de advertência ou suspensão temporária de participação e impedimento de contratar, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no art. 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

XX - DA GARANTIA CONTRATUAL

1 - Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

XXI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

1 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

2 - Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e licitantes presentes.

3 - Recusas ou impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

4 - Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricados pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

5 - O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão publicados na Imprensa Oficial.

6 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação dos demais licitantes ficarão à disposição para retirada na **Prefeitura Municipal de Castanhal – Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação, localizada à Av. Barão do Rio Branco, 2232, Centro – Castanhal/PA**, durante 30 (trinta) dias após a publicação do contrato, findos os quais poderão ser destruídos.

7 - Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

8 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do edital, que decidirá no prazo de até 1 (um) dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.

9 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

10 - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

Anexo I - Folheto Descritivo;

Anexo II - Declaração do Licitante de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;

Anexo III - Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho;

Anexo IV - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;

Anexo V - Minuta de Contrato;

Anexo VI – Modelo de Apresentação de Proposta.

17.13 Para dirimir quaisquer dúvidas ou questões relacionadas com este Edital ou o Contrato/instrumento equivalente vinculado a esta licitação, a empresa licitante deve se subordinar ao Foro de CASTANHAL do Estado do Pará, excluindo qualquer outro, por mais especial que seja.

CASTANHAL/PA, 20 de março de 2013.

MARINETE DO SOCORRO RODRIGUES GOMES
PREGOEIRA/FMS



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

ANEXO I DO EDITAL

FOLHETO DESCRITIVO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

PROJETO BÁSICO

PROCESSO Nº 012/2013/PMC

ABERTURA: xxxxx/xx/2013

ENDEREÇO: Av. Barão do Rio Branco, 2232- Centro

CIDADE: Castanhal ESTADO: Pará

CEP: 68.745-000

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E MÃO DE OBRA DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS E SERVIDORES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE CASTANHAL Dr^a MARIA LAISE MOREIRA PEREIRA LIMA.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

CAPÍTULO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS, SERVIDORES E PLANTONISTAS.

1 - OBJETO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais, a pacientes, acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8069 de 13/07/90; Federal nº 10.741, de 01/10/03) assegurando-lhes uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, e para servidores e/ou empregados do Hospital Municipal de Castanhal.

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

a) a prestação dos serviços dar-se-á nas dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída.

b) o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos e utensílios utilizados para prestação necessários para a perfeita execução dos serviços, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária ficará a responsabilidade da CONTRATADA;

c) a disponibilização e a manutenção de todos os equipamentos e utensílios utilizados para prestação do serviço, inclusive mobiliários de refeitório e copas será da CONTRATADA.

d) instalação de sistema de ventilação/ exaustão, manutenção, adaptação e adequação predial, que se fizer necessária, nas dependências do serviço de nutrição e dietética da CONTRATANTE.

1.2 Local

Hospital Municipal de Urgência e Emergência de Castanhal - HMC
Rua Major Wilson, s/nº - Nova Olinda - Castanhal - Pará

1.3 Característica da Unidade

a) Classificação da Unidade Hospitalar – Urgência e Emergência, Pediatria e Clínica Médica, para a população de Castanhal.

b) População atendida – Internação, Urgência e Emergência.

Número de Leitos da Unidade: O hospital dispõe de 77 leitos, distribuídos em 20 leitos de internação para pediatria, 01 isolamento e 25 adultos (11 feminino e 14 masculino); leitos de observação: 07 pediatria, 13 adultos, 01 isolamento e 10 cadeiras/leitos.

1.4 Quantitativos estimados

1.4.1 Estimativa diária da população abrangida



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Estimativa	Quantidade/dia
Pacientes Infantil	27
Acompanhantes	27
Pacientes adultos	50
Acompanhantes	25
Servidores/Plantonistas	28

1.4.2 Estimativa Diária de cada tipo de refeição

a) Alimentação paciente adulto

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Estimativa diária
Dieta Geral		
Desjejum	Refeição	47
Colação	Refeição	47
Almoço	Refeição	47
Merenda	Refeição	47
Jantar	Refeição	47
Dieta Leve		
Desjejum	Refeição	3
Colação	Refeição	3
Almoço	Refeição	3
Merenda	Refeição	3
Jantar	Refeição	3

b) Alimentação paciente infantil

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Estimativa diária
Dieta Geral		
Desjejum	Refeição	25
Merenda	Refeição	25
Almoço	Refeição	25
Merenda	Refeição	25
Jantar	Refeição	25
Dieta Leve		
Desjejum	Refeição	2
Merenda	Refeição	2
Almoço	Refeição	2
Merenda	Refeição	2
Jantar	Refeição	2

c) Complementos Nutricionais

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Estimativa diária
Suco	Porção 200ml	5



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Chá	Porção 200ml	7
Sopa	Porção 200ml	7
Mingau	Porção 200ml	10
Café	Garrafa térmica	5

d) Nutrição Enteral

<i>Tipo de Refeição</i>	<i>Unidade de medida</i>	<i>Estimativa diária</i>
Dieta Enteral Normal	Litros	10
Dieta Enteral Especial	Litros	3
Suplemento Nutricional	Litros	3
Suplemento Nutricional Especial	Litros	3

e) Alimentação para acompanhantes

<i>Tipo de Refeição</i>	<i>Unidade de medida</i>	<i>Estimativa diária</i>
Desjejum	Refeição	52
Almoço	Refeição	52
Jantar	Refeição	52

Obs.2: Justificamos as quantidades ora propostas neste Projeto Básico, em consonância com o perfil de atendimento deste Hospital, tendo como parâmetro as especificações técnicas, o número de leitos, às especialidades, bem como as normas reguladoras que asseguram o atendimento digno, humanizadas e eficazes dos pacientes.

f) Alimentação de Servidores e Plantonistas

Estimativa de Consumo

<i>Descrição</i>	<i>Unidade de medida</i>	<i>Quantidade diária</i>
Jantar	Refeição	22
Lanche	Refeição	28

f.1) Horário de Distribuição das Refeições Diárias

<i>Refeição</i>	<i>Horário</i>
Jantar	20:00
Lanche	02:00

2 - DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS – CONVENCIONAL

2.1 REFEIÇÃO SEM DIETA

TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	QUANT. ESTIMADA DIÁRIA
Desjejum: Pacientes adulto, infantil e acompanhante e	café com leite ou integral ou desnatado ou achocolatado ou chá com açúcar ou	124



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

plantonista.	adoçante– Porção: 200 ml biscoito doce ou salgado (5unid); Pão com margarina (1unid); 1 fruta	
Colação e merenda: Pacientes adulto e infantil	Suco de frutas com biscoito doce ou salgado/iogurte, mingau, vitaminas. Porção: 200 ml	144
Almoço: Pacientes adulto, infantil e acompanhante e plantonistas.	<u>1-Proteína:</u> Bife acebolado ou bife ao molho ou guisado de carne/ frango ou carne de sol, ou fígado ao molho ou stroganoff de frango/carne, ou frango ao forno ou filé de frango/peixe na chapa ou milanesa ou peixada ou torta de frango ou panqueca de carne/ frango ou assado de panela carne/frango ou carne assada recheada ou bife ou frango a parmegiana (contendo carne a milanesa, molho e mussarela) e	146
Jantar: Pacientes adulto, infantil, acompanhante e plantonistas.	<u>2-Massas</u> variadas, feijão, arroz, baião de dois, arroz a grega, purê (batata ou macaxeira), pirão, feijão tropeiro, farofa. <u>3-Saladas:</u> folhosos ou de verduras Total da Porção: 500g <u>4-Leguminosas:</u> feijão ou feijão tropeiro <u>5-Sobremesa:</u> gelatina, frutas ou goiabada <u>6-Suco</u>	146
Lanche: Servidores e Plantonistas	misto quente ou pão com margarina, ou mingau ou vitamina Porção: 200mg Mini pão 60g	80

2.2 Dietas gerais e dietas especiais, destinadas à pacientes.

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

b) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição nas copas/leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

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

e) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

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

g) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

h) A operacionalização, porcionamento e a distribuição das dietas devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da **CONTRATANTE**, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

i) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

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

k) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

l) A operacionalização, porcionamento e a distribuição das dietas devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da **CONTRATANTE**, de maneira a observar sua apresentação, aceitação,



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

2.2 Horário de Distribuição

<i>Refeição</i>	<i>Horário de Funcionamento</i>
Desjejum	06:30 às 07:00
Colação	09:00 às 10:00
Almoço	12:00 às 13:00
Merenda	15:00 às 15:30
Jantar	18:00 às 19:00

O Horário de fornecimento de refeições independe do tipo da dieta

e) Nutrição Enteral

<i>Refeição</i>	<i>Horário de Funcionamento</i>
Dieta enteral normal ou especial, módulos e complementos nutricionais.	Suplementos sempre que solicitado e/ou de acordo com a prescrição médica ou nutricionista

2.3 Cardápio

2.3.1 Regras gerais

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados,

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30(trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pela Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos à itens de hortifrutigranjeiros.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.
- A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) deve obedecer as normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo S.N.D (Serviço de Nutrição e Dietética).
- Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante.
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando a recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- Todas as dietas devem ser distribuídas em cinco refeições diárias (desjejum, merenda, almoço, merenda e jantar).

- Acompanhantes Legalmente Instituídos

A dieta de acompanhantes deve seguir os padrões de dieta geral para pacientes e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.

DIETAS

Dieta Geral Paciente Adulto

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

- Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Distribuição: em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda e jantar, em horários regulares, fornecendo em média 2700 calorias/dia no caso de pacientes, como exemplo:

Modelo de Cardápio Básico para pacientes com Dieta Geral



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	- Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros) - Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou - Fruta natural
Colação	- Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço	- Arroz - Feijão ou Leguminosa - Carne bovina ou aves ou peixe - Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas - Salada: folhas ou legumes ou leguminosas - Suco de fruta natural – diversos sabores
Merenda	- Bebida láctea (leite com café, achocolatado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual ou outros, ou bebida à base de soja ou outros) - Frios ou geléia
Jantar	- Arroz - Feijão ou Leguminosas ou sopas variadas - Carne bovina ou aves ou peixe - Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas - Salada: folhas ou legumes ou leguminosas - Suco de fruta natural: diversos sabores

- Dieta Branda

Destinada a pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que estejam impedidos de utilizar a dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer valor calórico de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.
- Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda e jantar, em horários regulares.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.
- Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
 - Incluir apenas o caldo do feijão;
 - Não incluir vegetais crus nas saladas;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas;
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

- Dieta pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer valor calórico de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

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

Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

- Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer valor calórico de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- Consistência: semi-líquida.
- Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda e jantar em horários regulares.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc., tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia, etc).
- Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Modelo de Cardápio Básico para Pacientes com Dieta Leve

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão. 1 fruta
Colação	Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiada ou moída ou ovo pochê Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida) Suco de fruta natural
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão

- Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: líquida, sendo que os alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida
- Distribuição: 05 refeições diárias
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo valor calórico estabelecido para este tipo de dieta.

- Dieta para Diabéticos

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, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionadas em 5 refeições/dia.

Os cardápios da dieta para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral, utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial previamente aprovado pela nutricionista da contratante e em quantidade determinada pela contratante;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- Na merenda e ceia, devem ser previstos o acréscimo de uma fruta.
- No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.
- As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- 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.
- Quando necessário a recuperação do paciente e solicitado pelo SND, oferecer leite desnatado ou de soja em substituição ao estabelecido no projeto básico, sem que isto represente custo adicional ao valor da dieta.

- Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle de sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

- Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplantes, queimados etc.) com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum - frios ou geleia;
- Colação – Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- Almoço e jantar – acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.
- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
DESJEJUM	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga ou outros) margarina com frios ou geleia ou requeijão Fruta natural
COLAÇÃO	mingau ou vitamina de frutas ou bebidas a base de extrato de soja



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos (2 porções) Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas; Salada: folhas, legumes, leguminosas; Suco de frutas natural – sabores variados
MERENDA	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual ou outros), pães variados; ou bolo; ou bolacha ou torrada ou requeijão e/ou frios ou geleia.
JANTAR	Arroz com margarina ou queijo ralado na sopa enriquecida; Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos; (2 porções) Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas; Salada: folhas ou legumes ou leguminosas; Suco de frutas natural – diversos sabores

- Dieta Hipocalórica

Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo. As dietas hipocalóricas terão o seu V. C.T. determinado por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da contratante, a partir da avaliação nutricional. Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1200 cal.

REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	200 ml leite desnatado ½ unidade pão francês 1 colher sobremesa rasa de margarina 1 porção pequena de fruta
COLAÇÃO	1 porção pequena de fruta
ALMOÇO E JANTAR	2 colheres de sopa de arroz Prato Principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos Salada: folhas à vontade Sobremesa: 1 porção pequena de fruta.
MERENDA	200 ml de iogurte desnatado ½ unidade pão francês 1 colher sobremesa rasa de margarina

- Dieta Hipocolesterolêmica

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

O leite do desjejum, colação, merenda e ceia, deve ser substituído por leite desnatado ou de soja, sempre que solicitado pelo SND, sem custo adicional.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

- Dieta rica em fibra ou laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos, no desjejum, merenda e ceia, biscoitos ricos em fibras ou cereal integral e no almoço e jantar uma porção extra de verduras ou legumes ricos em fibras, a sobremesa deve ser a base de fruta crua rica em fibra.

A colação deverá, sempre, ser substituída por suco laxativo (laranja, mamão e ameixa).

A recomendação dietética de fibra alimentar para este tipo de dieta é de aproximadamente de 20 a 35 g por dia para paciente adulto. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5 g.

- Outras Dietas Especiais

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética- S.N.D da CONTRATANTE.

Observações:

Visto tratar-se de unidade hospitalar especializada em doenças infecciosas e parasitárias, os pacientes atendidos apresentam, na grande maioria, condições hipermetabólicas, ou seja, necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

Segundo Sylvia Escott–Stump (Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento), a *infecção* é o resultado de sucessivas invasões, estabelecimento e crescimento de microorganismos em um hospedeiro. As necessidades nutricionais desses pacientes aumentam até 20% em infecções leves, de 20 a 40% em condições moderadas e 40 a 60 % na sepse.

Um dos grandes problemas de saúde pública crescente nas últimas décadas é a Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (AIDS) que é caracterizada por período prévio de longa latência e múltiplas manifestações clínicas, dependendo, sobretudo das complicações presentes. Em muitos casos a moléstia procede como uma doença degenerativa crônica progressiva grave, acompanhada por desnutrição durante sua evolução. A desnutrição é uma complicação comum da infecção pelo vírus HIV e desempenha um papel independente e significativo na morbidade e mortalidade, influenciando desfavoravelmente a morbimortalidade ao diminuir a tolerância ao tratamento, aumentar o tempo e a reincidência de hospitalização.

A consequência da desnutrição reflete-se na piora da qualidade de vida, menor sobrevida do paciente e aumento do número e tempo de internação.

Segundo Dan Linetzky Waitzberg (Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica), pacientes com AIDS apresentam hipermetabolismo com aumento da taxa metabólica basal e deficiência de nutrientes específicos. Alguns estudos demonstram um aumento entre 9 e 25% na TMB em pacientes com AIDS estável e de 29 a 34% em pacientes com AIDS mais infecção.

Portanto, visando oferecer as necessidades energético-proteicas diferenciadas da população que será atendida no I.I.E.R II, complementamos a dieta geral, estabelecida no caderno Técnico, Volume 8, sempre que necessário com sopa, mingau, suco natural, etc.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Ressaltamos também que diante as conhecidas dificuldades de aceitação destes pacientes, a contratada deverá:

- Manter nas dependências do hospital gêneros alimentícios para o preparo de pedidos especiais (macarrão instantâneo, batata frita, ovo, lanches etc.)
- Nos horários do desjejum, merenda e ceia, a CONTRATADA deve contar com leite com chocolate, leite com café ou leite puro para oferecer ao paciente, de acordo com a solicitação do mesmo e de acordo com as possibilidades da dieta prescrita.
- Quando as bolachas oferecidas estiverem embaladas em saches, os mesmos devem conter no mínimo 6 unidades, quando não as mesmas devem ser servidas em dobro.
- Para pacientes com encefalopatia hepática, deverá ser disponibilizado carne de soja, em diversos tipos de preparação, conforme solicitação do SND.
- Para as dietas laxativas deverá ser fornecido de acordo com as recomendações, no máximo 25g de fibras dietéticas/dia.
- A Contratada deve manter em seu estoque leite de soja natural e com sabores para atender as solicitações em substituição ao leite de vaca utilizado no desjejum, colação, merenda, ceia e mingau.

2.4 Operacionalização dos Alimentos

2.4.1 Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observados pela contratada:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos.
- A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Câmara. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

2.4.2 Recebimento de Produtos de Origem Animal (bovina, suína, aves, pescados, etc.)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

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

2.4.3 Recebimento de Hortifrutigranjeiros

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

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiro:

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

2.4.4 Recebimentos de Leite e Derivados

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

Deverá ser conferido rigorosamente:

- O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento e consumo
- As 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 (laticínios, etc..)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante Temperatura ambiente
--	--

2.4.5 Recebimento de Estocáveis

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

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

Temperatura Recomendada para Recebimento de Estocáveis

Produtos Estocáveis	Temperatura Ambiente
---------------------	----------------------

2.4.6 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 sucos e produtos industrializados

Concentrados (xaropes) congelado	18°C com tolerância até 15°C
Concentrados (xarope) resfriado	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante
Polpa de frutas (congelados)	18°C com tolerância até 15° C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

2.4.7 Recebimento de Descartáveis, produtos e materiais de limpeza

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

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

Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e tender à legislação vigente.

2.4.8 Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Devem ser observados:

- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição e Dietética (SND);
- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados e utilizados em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidade com os produtos;
- Identificar **todos** os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores,
 - os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio,
 - o restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.

- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Atentar para que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C, por no máximo 72 horas para bovinos e aves e por no máximo 24 horas para os pescados;
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), desde que devidamente etiquetados;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

2.4.9 Pré-preparo e preparo dos alimentos

A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 4°C ou superior a 65°C;
- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações;
- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

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

2.4.10 Higienização dos alimentos

Regras Básicas:

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

Hortifrutigranjeiro

- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200ppm no mínimo por 15 minutos;
- O Corte, a montagem e a decoração devem ser feitos com o uso de luvas descartáveis;
- Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo 10°C;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes de sua utilização.

Cereais e Leguminosas

- Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03(três) vezes antes de levar para cocção.

2.4.11 Porcionamento

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

As refeições deverão ser porcionada, distribuídas e servidas, em recipientes individuais e descartáveis; Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

2.4.12 Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo da dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

No desjejum e lanches:

- O leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 300 ml;
- Os sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml;
- O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

No almoço e jantar:

- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 350 ml;
- O arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de polipropileno, com tampa transparente de três divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;
- A sopa e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno igual, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml;
- Quanto à sobremesa: a fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada; o doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 110 ml.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, devidamente aprovados pela Contratante;

2.4.13 Distribuição das refeições

Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

- Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65°C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, ou quando abaixo de 60°C devem ser consumidas em até 3 horas.
- Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.
- A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela contratada.
- Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e Lactário, destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização da Contratante.
- Caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.
- Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.
- Tratando-se de uma unidade de infectologia, para a distribuição das refeições, torna-se obrigatória a adequada paramentação das copeiras com utilização de luvas, avental e máscaras, inclusive máscara N95, sempre que necessários e de acordo com orientações da direção do Hospital..

2.4.14 Higienização

a) Higiene Pessoal

- Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:
- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Manter a higiene adequada das mãos; adotando técnicas e produtos de acordo com a Portaria nº930 de 27/08/92- Ministério da Saúde.

- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas, serem descartadas no final do procedimento;
- Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);
- Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

Obs.: O uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e antissepsia das mãos.

b) Higienização das Instalações

- A Contratada deverá apresentar um cronograma mensal de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas, refeitórios.
- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;
- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- Devem ser higienizadas, periodicamente, as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

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

LOCAL	FRQUENCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente caustico e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloreto ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloreto ativo
Janelas, portas e telas	Mensal ou quando necessário	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloreto ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloreto ativo ou álcool a 70%
		Detergente neutro e hipoclorito de



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Tubulações externas	Bimestral	sódio a 200ppm de cloreto ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desengrudente
Sanitários e vestiários	Diariamente e sempre que necessário	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo

c) Higienização dos Equipamentos e Utensílios

Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desengrudente, quando for o caso, o enxague final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo. As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70°C.

- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos, diariamente.
- As painéis, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.
- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deve ser utilizado detergente neutro e após enxague pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70°.
- Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.
- Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.
- Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.
- Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross hatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.

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

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUENCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70° GL
Placas, formas, assadeiras, etc.. (lavagem manual)	Após uso	Detergente neutro desinfetante clorado a 200ppm e álcool 70°GL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Frigideira	Diária e após uso	Desengrudente e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Chapa	Após uso	Desengrudente e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Fogão	Diária e após uso	Desencrustante
Forno	Diária e após uso	Desencrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diária e após uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Placa de corte de polietileno	Após uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Maquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e após uso	Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Geladeira	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Diário, semanal e mensal	Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desencrustante
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desencrustante e detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno.	Sacos plásticos, desencrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 400ppm

c) Embalagens

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

2.4.15 Controle Integrado de Pragas

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

2.4.16 Controle Bacteriológico

É de responsabilidade da Contratada, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

- Deverão ser coletadas **diariamente** pela Contratada, amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes/ residentes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo, critérios técnicos adequadas para colheita e transporte das amostras.

- Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.
- Caso a contratante solicite, a contratada deverá providenciar outros tipos de exames que sejam necessários para manter a qualidade de todas as preparações realizadas.
- O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físicas química dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

3 - DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS – POSTO DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIAIS E COMPLEMENTOS

O posto de manipulação se destina à operacionalização dos complementos e da nutrição enteral.

Todos os nutrientes, gêneros, insumos e acessórios necessários e utilizados para a preparação e efetiva distribuição, serão adquiridos pela **CONTRATADA**, que deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização, envolvendo desde o planejamento, elaboração das prescrições dietéticas, preparação/manipulação, acondicionamento, transporte e distribuição das dietas especializadas e complementos.

A contratada deve contar com profissionais capacitados e com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a contratada deverá:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação nutricional de acordo com protocolo da CONTRATANTE, providenciando todos os equipamentos necessários (balança, adipômetro e estadiômetro);
- Proceder ao armazenamento e a conservação, a preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, conservação, armazenamento, transporte e distribuição das dietas especializadas;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente de acordo com protocolo da CONTRATANTE;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética durante a internação e na alta. Ressalta-se que o pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou, seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

3.1 Nutrição enteral e complementos



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

A terapia de nutrição enteral tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A NE pode ser ministrada por sonda ou via oral, industrializada ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação via oral em pacientes desnutridos ou não conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral (NE) deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

A utilização de complementos, conforme descrito nesse documento tem como objetivo aumentar o aporte calórico e proteico da alimentação oral, oferecidas aos pacientes.

3.1.1 Definições

No presente estudo e para fins de cotação e cobrança são definidos:

Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

Normal – Fórmula enteral (padrão) para uso geral, líquida ou em pó nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes. São consideradas dietas enterais padrão, aquelas com densidade calórica entre 1 e 1,3 calorias por ml, poliméricas, com ou sem fibras na sua composição, normo ou hipossódicas.

Especial – Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, com imuno-moduladores, hipercalórica e hiperproteica (densidade calórica $\geq 1,5$ cal/ml e no mínimo 16% de proteína), para úlceras de pressão, etc. Para fins de controle e cobrança, as dietas enterais normais adicionadas de módulos, passam a ser considerada como dieta enteral especial.

Suplemento Nutricional: Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteica em teores superiores ao fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão estar na apresentação líquida ou pó, normo e hipercalórico. Todos os módulos nutricionais, quando adicionados a água ou leite serão considerados suplementos nutricionais.

Suplemento Nutricional Especializado: Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com necessidades calórico-proteicas aumentadas, ou seja, suplemento hipercalórico e hiperproteica, ou para pacientes com necessidades de nutrientes específicos devido a sua condição metabólica, tais como:

- Distúrbios da função renal, hepática, com nutrientes imuno-moduladores, para úlceras de pressão, etc.

- **Complementos:** Alimento produzido com a finalidade de complementar a alimentação oral dos pacientes, com intuito de compensar um possível déficit de nutrientes e a fim de alcançar os valores da Dose Diária Recomendada (DDR).

- **Suco:** Bebida elaborada com frutas e/ ou polpas de frutas naturais. A **CONTRATADA** deverá utilizar polpas de fruta natural, a fim de melhorar a variedade do cardápio, entretanto as mesmas devem ser aprovadas pela **CONTRATANTE**. Quando necessário, para atender a dieta neutropênica, a polpa deverá ser pasteurizada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- **Chá:** Alimento preparado pela infusão de ervas, flores e raízes. No cardápio deve ser previsto a utilização de chá mate, camomila, erva-doce, hortelã, etc.
- **Sopa:** Alimento líquido ou pastoso, elaborado com ingredientes variados, podendo incluir vegetais (batata, cebola, couve, cenoura, etc.), carnes ou frango.
- **Mingau:** Alimento de consistência cremosa, elaborado com leite ou bebida a base de soja, onde se coze um cereal ou farinhas variadas, maisena, aveia, fubá de milho, creme de arroz, flocos de milho, flocos de arroz e ou outras.
- **Bebida a base de soja:** bebida utilizada em substituição do leite de vaca, nos casos de diarreia crônica e intolerância a lactose e/ou proteína do leite. A mesma pode ter sabor original ou de frutas.
- **Café:** para a elaboração do café deve utilizar material de 1ª qualidade.

3.1.2 Operacionalização

Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, a contratada deverá:

- Implantar o Manual de Procedimentos do Posto de Serviço de Manipulação de dietas Especiais, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE).
- Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE com avental fechado, máscaras, botas fechadas, redinha, gorro ou toca, constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo a proteção do produto;
- Coletar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE e complementos, mais adequadas às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;
- Efetuar antes do início da manipulação a avaliação, a prescrição dietética da NE quanto à sua adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração;
- Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da NE;
- Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;
- Inspeccionar visualmente a NE, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional;
- Repetir, no máximo, a cada 10 dias, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a legislação específica em vigor (CVS6/99 com alterações dadas pela CVS 18/08);
- Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o nutricionista responsável por esta, que se reportara ao médico sempre que envolver a prescrição médica.

Para a produção dos complementos deve-se levar em consideração:

- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.
- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximo do local de preparo, devidamente limpos e secos;
- As sopas, sucos, etc., produzidas, devem ser distribuídas pelas lactaristas em recipientes apropriados, lavados e desinfetados, sob-responsabilidade da contratada.
- Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos devem ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 5 minutos), podendo ser mantidos no mínimo a 60°C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas, etc..), manter a temperatura a 10°C ou menos.
- É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura para não correr multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.

O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento.

3.1.3 Aquisição dos Produtos

A aquisição e o recebimento da dieta enteral, módulos, suplementos, mucilagens, leite, açúcar, frasco para dietas, produtos de limpeza, descartáveis, rótulos e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios identificação, será de responsabilidade da CONTRATADA.

3.1.4. Armazenamento

A contratada, após o recebimento dos produtos, deverá:

- Manusear embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso.
- Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

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

3.1.5 Pré-preparo e Preparo

A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- Coletar a prescrição médica;
- Elaborar prescrição dietética, determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica, sob supervisão da nutricionista da Contratante;
- Após a manipulação, a NE deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas, devendo ainda ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança tarefa de manipulação;
- Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
- Realizar o registro das diversas fases de utilização do produto.

3.1.6 Porcionamento

O porcionamento é responsabilidade da contratada e deve estar de acordo com a prescrição dietética.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento;
- Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar à administração da NE;
- Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pela contratada para a adequada utilização na preparação para a efetiva distribuição. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- A sopa e o mingau devem ser porcionados e servidos em embalagem descartável de polipropileno com tampa e resistente a altas temperaturas;
- O suco, chá, etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa de capacidade para 300 ml.

3.1.7 Acondicionamento

Quando necessário o sistema de administração de dieta enteral gravitacional (aberto), a NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração.

Assim como os outros serviços do Posto, o acondicionamento das preparações (complementos) deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da contratada, que deve:

- Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10° C ou acima de 65° C;
- Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;
- Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

3.1.8 Transporte e Distribuição

O transporte e distribuição da NE e dos complementos devem obedecer a critérios estabelecidos nas normas do Hospital.

3.1.9 Higienização

Da higiene Pessoal

Assim como em outras áreas, o funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, e higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e no caso de funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode.

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
- Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;
- Com relação à paramentação, faz-se necessário, higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam o uso de avental esterilizado ou descartável), colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;
- Higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas e bem enxaguadas e ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca.
- Caso seja empregado sabonete antisséptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável, se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, fervido por 15 minutos ou ainda imerso em solução clorada a 200 ppm, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;
- As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida.
- Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene, que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/utensílio), o uso da luva pode ser descartado, porém é um método não muito adotado em nosso meio;
- A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo;
- Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja a região nasal e bucal.

Da higienização de Instalações e Equipamentos

- Os insumos, recipientes e correlatos para a preparação da alimentação e dos complementos devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas.
- A manipulação da NE deve ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados.
- Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas, com produtos recomendados em legislação do Ministério da Saúde, antes e depois de cada sessão de manipulação.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se nesse aspecto o que se segue:

- Instalações (pisos e paredes): Retirar o excesso de sujeira, lavar com água de preferência aquecida a 44 °C e detergentes, em seguida enxaguar até remoção total do detergente ou proceder a lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Neste método para a remoção do detergente utilizar com auxílio de rodo e em seguida aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm e para as paredes álcool a 70%.
- Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44 °C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte devem ser fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm.).
- Bancadas: Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade.
- Embalagens: Proceder a desinfecção da embalagem com álcool 70%, antes de abri-la;

4 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1 É de responsabilidade da contratada a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios para o funcionamento do Posto de Manipulação de dietas especiais.

Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas, e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de modo geral qualquer efeito adverso sob a qualidade da NE;

Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados.

4.2 A produção de refeições dentro de padrões higiênicos sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação. Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos

Observações:

a) Os funcionários envolvidos na preparação da TNE e dos complementos devem estar adequadamente paramentados (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

b) Todos os funcionários envolvidos com a TNE devem ser orientados e treinados quanto à prática de higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços.

c) No caso de utilização exclusiva de NE em sistema fechado, a UH fica dispensada da existência da sala de limpeza e sanitização de insumos, vestiários, sala de preparo de alimentos in natura e sala de manipulação e envase de NE, desde que sejam rigorosamente respeitadas as orientações de uso do fabricante.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

d) A área de armazenamento, sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE e dos complementos, sala de limpeza e sanitização de insumos, vestiário, sanitários de funcionários masculinos e femininos e o depósito de material de limpeza, podem ser compartilhados com outras unidades de uma unidade hospitalar.

4.3 Controle bacteriológico

De cada sessão de manipulação de NE preparada e produção de complementos, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial.

5 - BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS

Uso Racional da Água

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água:

c.1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

c.2) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma à uma.
- Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.
- Executar operações de lavar e descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
- Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.
- Ao executar limpeza do interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.
- Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.
- Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.
- Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.
- Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

c.3) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

1. Lavagem de folhas e legumes:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos.(1 colher de sopa de água sanitária a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água potável- min.100 e má.250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

2. Manter a torneira fechada quando:

- Desfolhar verduras e hortaliças;
- Descascar legumes e frutas;
- Cortar carnes, aves, peixes, etc;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

3. Outras práticas:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos ao lixo.

Eficiência Energética

- a)** A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;
- b)** Devem ser verificados na aquisição de equipamentos ,quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- c)** Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas do INMETRO- Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- d)** Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamuscas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- e)** Verificar para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação o local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.
- f)** Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que as correntes de ar não apaguem as chama.
- g)** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- h)** Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- i)** Comunicar ao Controlador sobre os equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- j)** Sugerir, à CONTRATANTE ou diretamente à CIRE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc;
- k)** Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- l)** Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;
- m)** A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia;

Redução de Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e diminuindo a produção de resíduos alimentares.

Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.

A Nutricionista deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atendam as necessidades nutricionais diárias recomendadas;

Enriquecer os Cardápios com as ideias de não ao desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção de equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;

A Nutricionista deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

A Nutricionista deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos;

As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;
- Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize uma colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.
- Obs.: Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas.
- Ao descascá-las não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;
- Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

a) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

b) Quando implantado, pela CONTRATANTE, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

b.1) MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS

São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro: papel higiênico; lenço de papel; e outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos – que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas – são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante

b.2) MATERIAIS RECICLÁVEIS

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

Deverão ser disponibilizados pelo CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- vidro (recipiente verde)
- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos(recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)

c) Quando implantadas pela CONTRATANTE operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário;

d) Otimizar a utilização de sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

Produtos Biodegradáveis

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por eles realizadas;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I – Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II – Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III – Especificações e; ANEXO IV – frases de Advertências para detergentes e seus congêneres;

e) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

Controle da Poluição Sonora

Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel-dB(A), conforme Resolução CONAMA nº020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

6 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, apresentando os atestados de capacidade técnica condizentes com o objeto da prestação de serviços pela operacionalização dos serviços, pelo preparo e distribuição das refeições, bem como apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

6.1 Dependências e Instalações Físicas do S.N.D

Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço do SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente e alterações:

- Efetuar, instalação de sistema de ventilação/exaustão, reparos e adaptações que se façam necessárias, nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;
- Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais deverão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante, além de manutenção e adequação predial;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da Contratada e do Hospital;
- Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a Contratante;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais e limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços;
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a Contratante;
- Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante;
- Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à Contratante e Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização da Contratante. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.
- Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;
- Fornecer, manter e colocar à disposição da Contratante equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
- Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da Contratante, devido ao mau estado de conservação;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio da Contratante por seus empregados e encarregados.
- Deixar o espaço físico em condições de uso, caso contrário, fazer reforma se houver algum dano.

6.2. Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato do recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº378/05 de 28/12/05;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- Assegurar, em conjunto com a contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, do Pará;
- Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;
- Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter no hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR-7 que compõe a Portaria nº 3214, de 08 de junho de 1988 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- Apresentar à Contratante, quando exigidos comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhista e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da Contratante, por força deste contrato;
- Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à Contratante, promovendo sua imediata substituição;
- Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho de suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Proporcionar a seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate à incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado ,apresentando cronograma à Contratante;
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências da Contratante, orientando- os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND da Contratante;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à Contratante;
- Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências da contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND da Contratante;
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Responsabilizar-se contra riscos de acidentes de trabalho, pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à Contratante;
- Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

6.3 Padrão de Alimentação

Cardápios

- Elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 dias de sua utilização;
- Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças etc.), observados as características de atendimento, sem custos adicionais;
- Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela Contratante;
- Aceitar a solicitação da Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços;
- Responsabilizar-se pela aquisição de água mineral para distribuição diária aos pacientes;
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição;
- Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da Contratante;
- Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- Manter seus estoques de matéria prima em nível seguro, compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação da Contratante e sem ônus adicional à mesma;
- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela Contratante;
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pelo Centro de Vigilância Sanitária do Estado do Pará;
- Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
- Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança de características organolépticas, ou riscos de contaminação de qualquer espécie.
- Estocar em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

Preparo e distribuição

- Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança Centro de Vigilância Sanitária do Estado do Pará;
- Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
- Manter em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- Utilizar água potável e filtrada para diluição de sucos;
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- Entregar porções de todas as refeições elaboradas à contratante para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alterações ou substituição das preparações ou alimento que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND da Contratante;
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
- Supervisionar a qualidade a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela Contratante;
- Observar a aceitação das preparações servidas, no caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Centro de Vigilância Sanitária do Estado do Pará as alterações;
- Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo as disposições legais(Centro de Vigilância Sanitária do Estado do Pará as alterações;
- Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas Centro de Vigilância Sanitária do Estado do Pará as alterações;
- Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72(setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais Centro de Vigilância Sanitária do Estado do Pará as alterações;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
- Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante amostra de alimentos ou preparações servidas aos pacientes 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.
- Nos casos de suspeita de toxi - infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da Contratante;
- Controlar a saída do refeitório durante as refeições para impedir a saída de bebidas, alimentos preparados ou não;
- Manter o controle dos pratos, recipientes em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes para garantir o bom atendimento aos pacientes;
- Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas, formulações e enterais;

6.4 Higienização

- Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;
- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para este fim;
- Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos) da unidade da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE;
- Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;
- Remover para locais apropriados e/ou indicados pela Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição.
- Realizar por meio de empresa devidamente habilitada o controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc e sobras de alimentos, em sacos plásticos, até o local do expurgo;
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar;
- Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc) dentro das normas sanitárias vigentes;
- Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;
- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

6.5 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;
- Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras Nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

6.6 Situações de emergência

- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Projeto Básico.
- Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o Contratante.

6.7 Suplementares



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando a redução efetiva de emissões poluidoras à atmosfera.
- 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;
- 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 restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;
- Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato;
- 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 e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da Contratante;
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;
- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;
- Prever as situações de contingência (reforma, desinsetização da cozinha do CONTRATANTE, greve, etc) e produzir, refeições e dietas para o atendimento do objeto deste contrato de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;
- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
- Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;
- Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- Comunicar à Contratante, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal Nº 8212/91). Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;
- Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da Contratante;
- Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, faturas, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela Contratante.
- Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve, etc) de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas controladas.

6.8 Responsabilidade Civil

- A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
- Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

7- DEPENDÊNCIAS DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIDADES COMPLEMENTOS

7.1 Nutrição Enteral

- Manter à frente do serviço profissional nutricionista para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelos mesmos de acordo com o Conselho Regional e Nutrição do Estado do Pará;
- Estabelecer horários fixos para produção de Nutrição Enteral, junto à Contratante;
- Cumprir a rotina da Sala de Manipulação de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela Contratada e aprovado pela Contratante;
- Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom andamento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 horas sem ônus à Contratante;
- Manipular e distribuir o soro reidratante;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- Armazenar por 72 horas sob refrigeração, 100ml de amostras de cada lote produzido de nutrição enteral e complementos, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação da Contratante;
- Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle higiênico-sanitário em salas de manipulação de nutrição enteral;
- Assegurar que seus profissionais estejam utilizando obrigatoriamente avental, gorro, máscara, luvas e pro-pé descartáveis;
- Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle higiênico-sanitário em salas de manipulação de nutrição enteral;
- Assegurar que seus profissionais estejam utilizando obrigatoriamente avental, gorro, máscara, luvas e pro-pé descartáveis;
- Manipular as dietas enterais, suplementos e módulos nutricionais e complementos em conformidade com as prescrições fornecidas pela contratante;
- Distribuir as dietas enterais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos, acompanhadas de água;
- Proceder a higienização dos recipientes individuais utilizados dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas;
- Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes.

8 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- 8.1. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- 8.2. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- 8.3. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- 8.4. Conferir a provar a medição somente de refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- 8.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- 8.6. Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos e utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;
- 8.7. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA;
- 8.8. Fornecer à CONTRATADA, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

8.9. Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;

8.10. Comunicar por escrito qualquer falha ou deficiência, exigindo a imediata correção;

8.11. A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA, as instalações do serviço

9 - FISCALIZAÇÃO / CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS NUMERAÇÃO

9.1. À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, cabendo, entre outros:

- Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes/acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas;
- Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
- Avisar por escrito a CONTRATADA com antecedência de 30 (trinta) dias ao término do contrato as faltas ou defeitos observados.

9.2. A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;

9.3 A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO I.1 DO PROJETO BÁSICO

SUGESTÕES PARA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

A - CARNES

PREPARAÇÕES	CARNES
Bife à milanesa	Coxão mole, alcatra ou patinho.
Bife a parmegiana	Coxão mole, alcatra ou patinho.
Bife a relê	Coxão duro, colchão mole, alcatra ou patinho.
Bife de caçarola	Coxão duro, colchão mole, alcatra ou patinho.
Bife grelhado	Alcatra
Carne assada	Coxão duro e pernil suíno
Carne para preparação como stroganoff e outras com molho branco	Alcatra, frango
Espetos em geral	Coxão mole, alcatra ou patinho, linguiça.
Filé de frango grelhado (s/ osso e pele), a parmegiana.	Frango desossado
Filé de peixe; grelhado com molho.	Pescada, merluza, cação.
Frango a passarinho	Frango picado
Frango assado	Coxa e sobre coxa
Hambúrguer, almôndegas	Coxão mole ou patinho
Linguiça	Porco/mista
Lasanha a bolonhesa	Coxão mole, patinho.

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidas no mínimo 10 itens das sugestões apresentadas

B - SALADAS

b.1 Legumes/leguminosas

Abóbora, Abobrinha, Batata, Batata – doce, Berinjela, Cará, Cenoura, Chuchu, Feijão branco, Feijão fradinho, Grão-de-bico, Lentilha, Mandioca, Mandioquinha Milho verde Pepino Pimentão Quiabo Tomate Vagem etc.

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos 10 itens das sugestões, fornecidas (mínimo), considerando a safra dos produtos.

C – GUARNIÇÃO

Abobrinha a dorê, Batata (“sauteé”, palha, chips e frita), Berinjela à milanesa, Brócolis ao alho e óleo, Cenoura a Vichy, Couve manteiga refogada, Couve-flor com molho branco, Creme de milho, Espinafre ao alho e óleo, Farofa de cenoura/passas, Mandioca frita, Panachê de legumes, Polenta, Purê de batatas, Purê de batatas/abóbora madura, Purê de batatas/cenoura, Espaguete com orégano, Talharim ao alho e óleo, Torta de espinafre com requeijão, Vagem à Juliana etc.

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões, fornecidas considerando a safra dos produtos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

D – SOBREMESAS

d.1 FRUTAS

Abacate, Pera, Maçã, Goiaba, Banana, Caqui, Laranja, Pera/Bahia, Mamão, Melancia, Melão, Salada de frutas, Uva etc.

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

d.2 DOCES

Arroz doce, Doce de abóbora cremoso, Manjar branco com calda e ameixa, Mousse, Pavê, Pudim, Rocambole recheado com doce de leite, Romeu e Julieta, Sorvete de massa, Torteleta de frutas, Brigadeiro, Beijinho, Gelatina etc.

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões fornecidas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

ANEXO II DO EDITAL

DECLARAÇÃO DO LICITANTE DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(Modelo – deve ser emitido em papel timbrado que tenha a denominação ou razão social da empresa licitante)

A

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CASTANHAL

PREGÃO PRESENCIAL SRP N° XXXX

A (denominação da licitante), por intermédio de seu representante legal, apresenta a Vossa Senhoria a documentação referente à licitação em epígrafe e declara que atende todos os requisitos de habilitação, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da mesma.

Local, data

(Nome, RG, Função ou cargo e Assinatura do Representante Legal ou do Procurador)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO III DO EDITAL

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

(Modelo – deve ser emitido em papel timbrado que tenha a denominação ou razão social da empresa licitante)

A

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CASTANHAL
PREGÃO PRESENCIAL SRP N° XXXX/XXX

Eu (nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar do **PREGÃO PRESENCIAL SRP N° 012/2013** da Secretaria Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Saúde de Castanhal, declaro, sob as penas da lei, que, nos termos do parágrafo 6° do art. 27 da Lei n° 6544, de 22 de novembro de 1989, (nome da empresa jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal.
Local, data

(Nome, RG, Função ou cargo e Assinatura do Representante Legal ou do Procurador)



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

ANEXO IV DO EDITAL

DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO IMPEDITIVO

(Modelo – deve ser emitido em papel timbrado que tenha a denominação ou razão social da empresa licitante)

A
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CASTANHAL
PREGÃO PRESENCIAL SRP N° XXXX/XXX

Declaramos para os devidos fins de direito, sob as penalidades cabíveis, a inexistência de fatos impeditivos à nossa habilitação na licitação acima.

Local, data

(Nome, RG, Função ou cargo e Assinatura do Representante Legal ou do Procurador)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO V ANEXO XXXXXXXXXX MINUTA CONTRATUAL

**CONTRATO Nº ____/2013 QUE
ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO,
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
E MEIO AMBIENTE/FUNDO
MUNICIPAL DE SAUDE E DE OUTRO
A EMPRESA _____.**

Pelo presente instrumento, o **MUNICÍPIO DE CASTANHAL**, pessoa jurídica, sediada à Avenida Barão do Rio Branco, n. 2232, centro, Castanhal, Pará, inscrita no CNPJ sob o n. 05.121.991/0001-84, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE E MEIO AMBIENTE/FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE**, inscrita no CNPJ sob o n. 07.918.201/0001-11, com sede neste Município de Castanhal, Estado do Pará, localizada na Travessa Cônego Leitão, n. 1943, centro, CEP: 68.743.050, neste ato, representada pelo Secretário Municipal da Saúde e Meio Ambiente, **MARIA DE FÁTIMA MOTTA SALLES** a seguir denominada **CONTRATANTE**, e a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF, sob o n.º _____, com sede na _____, Bairro _____, CEP _____, (Município), (Estado), neste ato, representada por **(REPRESENTANTE LEGAL)**, nacionalidade, estado civil, profissão, doravante denominada por **CONTRATADA**, têm ajustadas o presente Contrato, que se regerá pela legislação específica aplicável, tudo em consonância ao **PROCESSO N. _____** vinculação ao edital de licitação....., regendo-se pelas disposições da **Lei Federal n. 8.666/93 e suas alterações**, e de acordo com as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO: O presente Termo de Referência tem por objeto a **Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para pacientes, Acompanhantes legalmente instituídos e funcionários do Hospital Municipal.**

Tipo de Refeição	Especificações	Quant. Diária Estimada	Vr. Unit	Valor Total/Diário	Valor Total/Mensal

1.1. O objeto do presente **CONTRATO** é uno e indivisível.

1.2. O objeto do presente **CONTRATO** poderá sofrer acréscimos ou supressões, nas mesmas bases contratuais, até o limite previsto no Parágrafo 1º, do artigo 65, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME E FORMA DE EXECUÇÃO: O presente Contrato será executado de forma indireta sob regime de menor preço, sendo cotado por item e considerado o preço global da proposta, com a especificação dos preços unitários e totais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO: A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor total, sob demanda dos serviços efetivamente prestados, tendo como base os valores individualizados na Proposta comercial da **CONTRATADA** para o período de 12 (doze) meses.

Parágrafo primeiro: O preço cotado inclui todas as despesas com tributos, encargos sociais e trabalhistas, materiais para execução do presente Contrato. A CONTRATADA responsabilizar-se-á, inteiramente, por todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, frete, decorrentes ou relacionadas com o fornecimento ora contratado e quaisquer outras despesas que incidam sobre o objeto contratado.

Parágrafo segundo: O pagamento será efetuado mensalmente conforme entrega efetuada no período, em até 30 (trinta) dias, contados a partir do atesto da nota fiscal efetuado pelo fiscal do contrato.

Parágrafo terceiro: Em caso de irregularidade(s) na execução pactuada e/ou na documentação fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondentes(s) regularização (ões).

Parágrafo quarto: Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subsequente.

Parágrafo quinto: Se, por qualquer motivo, alheio à vontade da CONTRATANTE, for paralisada o fornecimento pactuado, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA: A vigência será de 12 (doze) meses após a assinatura do contrato podendo ser prorrogado e aditado conforme legislação vigente.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTAMENTO: O valor contratado poderá ser reajustado, se houver prorrogação do prazo de vigência, pela variação acumulada do INPC, ou outro índice que vier a substituí-lo, contada a partir da data limite para apresentação da proposta ou do orçamento a que essa se referir.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE: Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATANTE se obriga a:

- A) Efetuar o pagamento na forma convencionada neste Instrumento;
- B) Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;
- C) Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas;
- D) Receber o objeto do Contrato através do setor e fiscal competente;
- E) A CONTRATANTE realizará a solicitação dos materiais **por meio de ordem de fornecimento** expedida pelo fiscal do contrato;
- F) A CONTRATANTE fará, ordinariamente, pedidos mensais ou conforme necessidade do órgão.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATADA se obriga a cumprir com eficiência e presteza as solicitações da CONTRATANTE, obrigando-se especialmente a:

- A) Informar a CONTRATANTE quaisquer impedimentos, se houver, que lhe impeçam de contratar com a Administração Pública - observando o princípio da boa-fé, que norteia os contratos e os procedimentos penais aplicáveis aos casos de prestação de informações falsas – antes da assinatura do presente instrumento contratual.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- B) Aceitar caso conveniente, de acordo com as necessidades da Secretaria, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões do volume dos serviços em proporção de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor global atualizado do Contrato, facultadas as supressões além desse limite, mediante acordo entre as partes;
- C) A entrega do produto licitado deverá ser iniciada em até 02 (dois) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato administrativo
- D) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais independentemente de qualquer vinculação à SESMA/FMS, sendo responsável por qualquer demanda judicial, seja de natureza trabalhista ou civil;
- E) Responder, pronta e exclusivamente, diante de reivindicações administrativas e judiciais referentes às demandas trabalhistas e previdenciárias, no que tange à relação de emprego decorrente do contrato celebrado, no caso da SESMA/FMS vir a ser demandada;
- F) Cumprir orientação do órgão fiscalizador/executor do Contrato;
- G) Ressarcir à CONTRATANTE quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência da execução dos serviços;
- H) A CONTRATADA fica compelida a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- I) A CONTRATADA deverá manter preposto, aceito pela CONTRATANTE, durante o período de vigência do Contrato, para representá-la sempre que for necessário;
- J) Fornecer todos os equipamentos de proteção individual a seus empregados, conforme preceitua a Legislação em vigor, bem como exigir e fiscalizar a utilização dos mesmos;

CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA DOS MATERIAIS:

a) A entrega do produto licitado deverá ser iniciada em até 02 (dois) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato administrativo, no Refeitório do Hospital Municipal de Castanhal situado na Rua Major Wilson, s/nº, município de Castanhal Pará, no horário de 07:00 às 18:00 horas, em conformidade com as especificações e quantidades solicitadas na proposta comercial, verificando a quantidade dos materiais que estão sendo entregues juntamente com a quantidade constante em nota fiscal, bem como condições de segurança, sendo facultado ao receber o poder de promover a recusa de recebimento do produto, desde que devidamente justificada, ocasião em que informará por escrito ao departamento competente, para as providências cabíveis

CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Os recursos orçamentários e financeiros necessários ao atendimento do pagamento das obrigações decorrentes desta licitação estão alocados da seguinte forma:

Funcional programática:

Elemento de Despesa:

Fonte:

Valor:

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO: A execução do presente Contrato será acompanhada e fiscalizada por funcionário desta Secretaria Municipal e Meio Ambiente/Fundo Municipal de Saúde, Sr (a). _____, matrícula _____, lotado (a) no _____ especialmente designado, que anotarà em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO RECEBIMENTO:

- a) O objeto deste Termo serão entregues em perfeitas condições, com prazo de validades mínimas de 12 (doze) Meses a contar da de entrega no Hospital Municipal, nos exatos termos da contratação levada a efeito, sem quaisquer despesas adicionais do acordo.
- b) Em caso de não aceitação dos itens objeto deste Termo (divergência de tipo de refeição, especificações, entre outros), fica a Contratada obrigada a retirá-los e a substituí-los no prazo de 02 (dois) dias úteis contados da notificação a ser expedida pelo Contratante.
- c) Em caso de diferença de quantidade entregue e constante em nota fiscal, fica a Contratada obrigada a providenciar sua complementação no prazo de 01 (um) dia útil, contados da notificação a ser expedida pelo Contratante.
- d) O atesto EFETIVO da nota fiscal será efetuado NA DATA da entrega da nota. O aceite do objeto estará condicionado à descrição correta dos itens na nota fiscal.
- e) O recebido definitivo não exclui a responsabilidade da Contratada, nos termos da prescrição legais, em observância às normas do Edital.
- f) O recebimento e a aceitação dos produtos dar-se-ão pelo fiscal do contrat o que realizará uma verificação de sua compatibilidade com as especificações do objeto desta licitação;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES E MULTAS: Em caso de descumprimento das condições contratuais ou não veracidade das informações prestadas, a CONTRATADA, garantida prévia defesa, estará sujeita as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais mencionadas no art. 87, da Lei nº 8.666/93:

- A) Advertência;
- B) Multa de 2% (dois por cento) do valor da contratação;
- C) Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a SESMA, pelo prazo determinado em legislação vigente.

PARÁGRAFO ÚNICO: O valor relativo a multas, eventualmente aplicadas, será descontado dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, com base nos § 3º do art. 86 e §1º do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO: Além de outras hipóteses expressamente previstas nos art. 77 a 79 da Lei nº 8.666/93, garantida a prévia defesa, constituem motivos para a rescisão do Contrato:

- A) não cumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas contratuais, principalmente quanto às especificações do objeto contidas no Edital;
- B) o atraso injustificado no início da entrega ou ainda a paralisação sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE;
- C) o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar a fiscalizar a sua execução, assim como de seus superiores;
- D) o cometimento reiterado de faltas na sua execução, comprovadas por meio de registro próprio efetuado pelo representante da CONTRATANTE, especialmente designado para acompanhar o contrato;
- E) a decretação de falência;
- F) a dissolução da sociedade;
- G) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovado e impeditivo da execução do objeto deste Contrato, sem prejuízo do disposto no § 2º do art. 79 da Lei nº 8.666/93.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Nos casos de rescisão previstos neste Contrato, a CONTRATANTE adotará as seguintes providências:

- A) assunção imediata do objeto do Contrato, no estado e local em que se encontrar;
- B) retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até o limite dos prejuízos causados à Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO: O presente Contrato será publicado no diário oficial do município de Castanhal prazo de 20 (vinte) dias a contar da data de sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO: Fica eleito o Foro de Castanhal, para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Contrato.

E por estarem assim, justas e contratadas, firmam o presente TERMO em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas, para que produza os efeitos legais.

Castanhal, ____ de _____ de ____.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E MEIO AMBIENTE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CASTANHAL
CONTRATANTE**

CONTRATADA

Testemunhas:

Nome:

RG:.....

CPF/MF:.....

Nome:

RG:.....

CPF/MF:.....



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO VI DO EDITAL

PLANILHA MODELO PARA APRESENTAÇÃO DE PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº XXXX

PROCESSO Nº XXX/2013

DATA DA REALIZAÇÃO: ____/____/____ ÀS ____:____ hrs

1 – REFEIÇÃO SEM DIETAS

TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	QUANT. DIÁRIA ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL/DIÁRIO	VALOR TOTAL/MENSAL
Desjejum: Pacientes adulto, infantil e acompanhante e plantonista.	café com leite ou integral ou desnatado ou achocolatado ou chá com açúcar ou adoçante– Porção: 200 ml Biscoito doce ou salgado (5unid); Pão com margarina (1unid); 1 fruta	124			
Colação e merenda: Pacientes adulto e infantil	Suco de frutas com biscoito doce ou salgado/iogurte, mingau, vitaminas. Porção: 200 ml	144			
Almoço: Pacientes adulto, infantil e acompanhante e plantonistas Jantar: Pacientes adulto, infantil, acompanhante e plantonistas	<u>1-Proteína:</u> Bife acebolado ou bife ao molho ou guisado de carne/ frango ou carne de sol, ou fígado ao molho ou stroganoff de frango/carne, ou frango ao forno ou filé de frango/peixe na chapa ou milanesa ou peixada ou torta de frango ou panqueca de carne/ frango ou assado de panela carne/frango ou carne assada recheada ou bife ou frango a parmegiana (contendo carne a milanesa, molho e mussarela) e <u>2-Massas</u> variadas, feijão, arroz, baião de dois, arroz a grega, purê (batata ou macaxeira), pirão, feijão tropeiro, farofa. <u>3-Saladas:</u> folhosos ou de verduras Total da Porção: 500g <u>4-Leguminosas:</u> feijão ou feijão tropeiro <u>5-Sobremesa:</u> geladinha, frutas ou goiabada <u>6-Suco</u>	146 146			
Lanche: Servidores e Plantonistas	misto quente ou pão com margarina, ou mingau ou vitamina. Porção: 200mg Mini pão 60g	80			
VALOR GLOBAL					

Obs.: Valor cotado por item, mas será considerado o menor preço global da proposta.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

2 – CARDÁPIO BÁSICO PARA PACIENTES COM DIETAS

21 – Dieta Geral

Obs.: Valor cotado por item, mas será considerado o menor preço global da proposta.

TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	QUANT. DIÁRIA ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL/DIÁRIO	VALOR TOTAL/MENSAL
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou outro) pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) com margarina	5			
Colação	Mingau ou vitamina de frutas ou fruta, ou suco e biscoito	5			
Almoço e Jantar	Arroz, feijão ou leguminosa, carne bovina ou aves ou peixes Guarnição: a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas, Saladas: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa; gelatina, fruta ou goiabada. Suco	10			
Merenda	Bebida láctea (leite com café, achocolatado ou iogurte ou bebida a base de soja ou outros) pães variados ou bolacha ou torradas com margarina	5			
VALOR GLOBAL					

2.2 – Dieta Leve

TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	QUANT. DIÁRIA ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL/DIÁRIO	VALOR TOTAL/MENSAL
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão 1 fruta	5			
Colação	Vitamina ou mingau ou suco natural com biscoito	5			
Almoço e Jantar	Sopa(variada) Purê de legumes ou feculentos, Carne bovina ou aves ou peixes, desfiada ou moída ou ovo pochê	10			
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão Cana de galinha	5			
VALOR GLOBAL					



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

2.3 – Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	QUANT. DIÁRIA ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL/DIÁRIO	VALOR TOTAL/MENSAL
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou outro) pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou tapioca com margarina, 1 fruta	5			
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas a base de extrato de soja com biscoito	5			
Almoço e Jantar	Arroz com margarina ou queijo ralado na sopa enriquecida, feijão ou leguminosa, carne bovina ou aves ou peixes ou ovos (2 porções) Guarnição: a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas, Saladas: folhas ou legumes ou leguminosas	10			
Merenda	Bebida láctea (leite com café, achocolatado ou iogurte ou bebida a base de soja ou outros) pães variados ou tapioca	5			
VALOR GLOBAL					

2.4 – Dieta Hipocalórica

TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	QUANT. DIÁRIA ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL/DIÁRIO	VALOR TOTAL/MENSAL
Desjejum	200 ml de leite desnatado ½ unidade de pão francês 1 colher sobremesa rasa de margarina 1 porção pequena de frutas	10			
Colação	1 porção pequena de frutas, 200ml de suco com 5 biscoitos doce ou salgado	10			
Almoço e Jantar	3 colheres de sopa de arroz 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixes ou ovos cozido ou assado	20			
Merenda	200 ml de iogurte desnatado ½ unidade de pão francês 1 colher rasa de margarina	10			
VALOR GLOBAL					