

EDITAL

A FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ – FUNEDS-PR, instituída pela Lei n.º 17.959/14, CNPJ n.º 24.039.073/0001-55, torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

PREGÃO ELETRÔNICO: 048/2019 TIPO: MENOR PREÇO AMPLA CONCORRÊNCIA	Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas: Até 11 h 00 min do dia 24/06/2019 Início da sessão / disputa de lances: 11 h 30 min do dia 24/06/2019 Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.
---	--

1 OBJETO:

A presente licitação tem por objeto a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO E A DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS LIVRES, DIETAS ESPECIAIS, SUPLEMENTOS ORAIS ARTESANAIS DESTINADOS A: PACIENTES INTERNADOS E EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL, ACOMPANHANTES, SERVIDORES PLANTONISTAS E MÉDICOS, para atender a demanda do Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecoits - HRSWAP, conforme especificações do Termo de Referência – Anexo I.

2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de **R\$ 4.447.764,00 (quatro milhões, quatrocentos e quarenta e sete mil, setecentos e sessenta e quatro reais)**.

3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

Dotação orçamentária: 476010122194163 X
Elemento da despesa: 33903007
Fonte: 100

4 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

O pregão será realizado através do sistema eletrônico de licitações do Banco do Brasil. O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o www.licitacoes-e.com.br. O edital está disponível na *internet*, nas páginas www.comprasparana.pr.gov.br e www.licitacoes-e.com.br. Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) pregoeiro(a) MAURO MAZEPA GONÇALVES e equipe de apoio, designadas pela Resolução/Portaria n.º 002/2018, servidores do(a) FUNEDS.

E-mail: cplfuneas@funeas.pr.gov.br

Telefones: 1-3350-7427

Endereço: Avenida João Gualberto, n° 1881, 17º andar – Juvevê – CEP 80030-001, Curitiba-Paraná

O atendimento será feito no horário das 08h30 às 12h00 e das 13h30 às 18h00.

5 ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:

5.1 ESCLARECIMENTOS:

Qualquer cidadão ou licitante poderá solicitar esclarecimentos e providências, que deverão ser feitos, no prazo de até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública do pregão, em campo específico no site www.comprasparana.pr.gov.br e www.licitacoes-e.com.br, pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados.

5.2 IMPUGNAÇÕES:

Qualquer cidadão ou licitante poderá impugnar o ato convocatório até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública do pregão, em campo específico no email cplfuneas@funeas.pr.gov.br, cabendo ao pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até 01 (um) dia útil e comunicar sua decisão pelo mesmo meio eletrônico.

5.3 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:

As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser:

- a) Enviadas por meio eletrônico cplfuneas@funeas.pr.gov.br, observando as regras dispostas no item 8 das Condições Gerais do Pregão;
- b) Protocoladas no protocolo do(a) FUNEDS – FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ, localizado(a) no(a) Avenida João Gualberto, nº 1881, 17º andar – Juvevê – CEP 80030-001, Curitiba-Paraná. **O atendimento será feito no horário das 08h30 às 12h00 e das 13h30 às 18h00.**

5.4 DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

No curso da licitação, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados com o servidor responsável pela condução do pregão.

6 CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:

A licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais do pregão e pelo disposto nos demais anexos do edital.

A licitação será regida pela Lei Estadual nº 15.608/2007, pelo Decreto Estadual nº 2.474/2015, pela Lei Complementar nº 123/2006, pela Lei Federal nº 10.520/2002 e, subsidiariamente, pela Lei Federal nº 8.666/1993, demais leis estaduais e federais e decretos sobre licitações, bem como as suas devidas alterações.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO

1 CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO

Não será admitida proposta acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

2 CRITÉRIO DE DISPUTA:

Na fase de disputa, o critério no sistema de compras eletrônicas é o **valor máximo global do lote**, fixado no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

Os valores que permanecerem acima do (s) valor (es) unitário (s) máximo (s) do (s) lote (s), nesta fase, serão desclassificados.

3 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:

O prazo de validade das propostas, que deverão constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital, qual seja de 90 (noventa) dias.

4 VIGÊNCIA:

O Contrato terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos do art. 103 da Lei Estadual nº 15.608/2007.

5 GARANTIA:

Não será exigida garantia da execução do Contrato.

6 CONSÓRCIO:

Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio.

7 ANEXOS

Anexo I - Termo de Referência;
Anexo II – Documentos de Habilitação;
Anexo III – Modelo de Descritivo da Proposta de Preços;
Anexo IV – Modelo de Procuração;
Anexo V - Modelo de Declaração;
Anexo VI - Local(is) da Prestação dos Serviços;
Anexo VII – Minuta de Contrato.

CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO

1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO

1.1 O pregão será realizado por meio da *internet*, através do sistema eletrônico do Banco do Brasil, na página www.licitacoes-e.com.br.

1.2 O pregão será conduzido por servidor público denominado pregoeiro, mediante a inserção e o monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema eletrônico do Banco do Brasil.

1.3 O pregoeiro exercerá as atribuições previstas no artigo 48 da Lei Estadual nº 15.608/2007.

1.4 Para acesso ao sistema de compras eletrônicas, os interessados deverão se credenciar e obter chave de identificação e senha pessoal do sistema eletrônico do Banco do Brasil, conforme instruções que podem ser obtidas na página www.licitacoes-e.com.br ou no portal www.bb.com.br ou, ainda, através dos telefones 3003-0500 para Capitais e Regiões Metropolitanas e 0800-729-0500 para demais localidades (suporte técnico).

1.4.1 O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema eletrônico do Banco do Brasil implica a sua responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

1.5 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2 EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar da licitação pessoas físicas ou jurídicas com ramo de atuação pertinente ao objeto da licitação e que apresentem os documentos exigidos para habilitação.

2.2 Os interessados em participar do pregão devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema eletrônico do Banco do Brasil, obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A.

2.3 Recomenda-se também a prévia inscrição no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR), por intermédio do portal de compras do Governo do Estado do Paraná (www.comprasparana.pr.gov.br), nos termos do Decreto Estadual n.º 9.762/2013.

2.4 Não poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que:

2.4.1 tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;

2.4.2 estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária em âmbito estadual;

2.4.3 estejam cumprindo penalidade de impedimento de licitar, aplicada no âmbito estadual, com base no art. 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;

2.4.4 constituíram as pessoas jurídicas que foram apenas conforme itens 2.4.1 e 2.4.2, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

2.4.5 tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.4.3;

2.4.6 não funcionem no País, se encontrem sob falência, concordata, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

2.4.7 um de seus sócios ou administradores seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou por afinidade, até o terceiro grau, de agente público pertencente aos quadros do Governo do Estado do Paraná;

2.4.8 o servidor ou dirigente de órgão ou entidade estadual, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.

2.4.8.1 Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

2.5 A participação nesta licitação implica a aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

2.6 Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação fixadas no edital.

2.7 O pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

3 PROPOSTA INICIAL

3.1 Antes de postar a proposta comercial em formulário eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico:

3.1.1 o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas no edital;

3.1.2 a sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

3.2 A proposta de preço inicial deverá ser enviada através de formulário eletrônico no sistema eletrônico no prazo previsto no edital, de acordo com o critério de disputa estabelecido no edital.

3.2.1 A proposta registrada poderá ser alterada ou desistida até a data e hora definida no edital. Após o prazo previsto para acolhimento das propostas, o sistema eletrônico não aceitará inclusão, alteração ou desistência da(s) proposta(s).

3.3 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, inclusive quanto à exequibilidade, e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, especialmente no tocante ao preço máximo fixado.

3.4. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

4 A SESSÃO PÚBLICA

4.1 No dia e horário previstos no edital, terá início a sessão pública na *internet*, com a divulgação das propostas de preço.

4.1.1 Os licitantes participarão da sessão pública com o uso da chave de acesso e senha do sistema eletrônico do Banco do Brasil.

4.2 O pregoeiro avaliará e desclassificará as propostas que não estejam de acordo com os requisitos do edital, contendo vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

4.2.1 As propostas deverão ser ofertadas conforme critério de disputa estabelecido no item 2 das Condições Específicas do Pregão.

4.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

4.3 Classificadas as propostas, os licitantes poderão ofertar lances através do sistema eletrônico.

4.3.1 A cada lance ofertado, os licitantes conectados ao sistema serão informados em tempo real do recebimento, horário de registro e valor, sem identificação do autor do lance.

4.3.2 Não serão aceitos lances de mesmo valor, prevalecendo o primeiro registrado.

4.3.3 Os licitantes poderão ofertar lance com valor superior aos lances registrados, desde que inferior ao seu próprio lance anterior.

4.3.4 O pregoeiro encerrará o tempo normal de disputa mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente, a partir do qual correrá prazo de até trinta minutos (tempo randômico) para o encerramento da recepção de lances.

4.3.5 Encerrada a fase competitiva, o pregoeiro, se for o caso previsto no item 7 deste edital, convocará, sucessivamente, a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte melhor classificada para que, no prazo decadencial de cinco minutos, ofereça lance de preço inferior ao do primeiro colocado.

4.3.6 Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro, sempre que possível, encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento.

4.3.7 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

4.4 Encerrada a disputa, o arrematante entregará, no prazo de 02 (dois) dias úteis, os documentos mencionados nos itens 4.4.1 a 4.4.4, para o seguinte endereço:

Rua: Avenida João Gualberto, nº 1881, 17º andar

Bairro: Juvevê

Cidade: Curitiba-Paraná

CEP: 80030-001

Aos cuidados: Comissão Permanente de Licitações

4.4.1 Os documentos de habilitação (Anexo II);

4.4.2 O descritivo da proposta (Anexo III);

4.4.3 A procuração, quando for o caso, e identificação (RG) do representante do licitante no pregão (Anexo IV);

4.4.4 As declarações do Anexo V.

4.5 Recebidos os documentos, o pregoeiro examinará o descritivo das propostas e as condições de habilitação do arrematante.

4.6 Se a proposta não for aceitável ou não forem atendidas as condições de habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

4.7 Constatando-se o atendimento às exigências fixadas no Edital, o pregoeiro declarará o vencedor.

4.8 No caso de desconexão do pregoeiro com o sistema, no decorrer da etapa competitiva do pregão, e permanecendo o mesmo acessível aos licitantes, a etapa terá continuidade para a recepção de lances, devendo o pregoeiro, assim que for possível, retomar sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

4.8.1 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício no dia e horário previamente fixados no sistema eletrônico.

5 O JULGAMENTO

5.1 As propostas que atenderem as especificações do Edital serão classificadas de acordo com o menor preço.

5.2 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do Edital, com preço(s) em desacordo com o critério de aceitabilidade fixado no Edital ou com preço(s) manifestamente inexequível(is), comparado(s) aos preços de mercado.

5.2.1 Não serão aceitas as propostas acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados no Termo de Referência (Anexo I) deste Edital.

5.2.2 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado dos insumos, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

5.2.2.1 A Administração poderá determinar que o licitante demonstre, por meio de planilhas, que os preços constantes de sua proposta estão fundamentados nos custos de mercado dos insumos e em coeficientes de produtividade compatíveis com a execução do objeto a ser contratado.

5.3 Serão assegurados os benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e suas alterações, às microempresas e empresas de pequeno porte, que declararem e comprovarem regularmente essa condição.

5.3.1 Decairá do direito aos benefícios de que trata o item 5.3 a licitante que não se identificar como microempresa ou empresa de pequeno porte no campo próprio do sistema de compras eletrônicas.

5.4 Nos termos do Decreto Estadual nº 2.474/2015, para a contratação de serviços comuns de informática e automação, definidos no art. 16-A da Lei nº 8.248/1991, será assegurado o direito de preferência previsto no seu artigo 3º.

5.4.1 Nas contratações de bens e serviços de informática e automação, nos termos da Lei nº 8.248/1991 e do Decreto Estadual nº 2.474/2015, as licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que fizerem jus ao direito de preferência previsto no Decreto nº 7.174/2010, terão prioridade no exercício desse benefício em relação às médias e às grandes empresas na mesma situação.

6 DESCRITIVO DA PROPOSTA

6.1 A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa, em uma via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em papel timbrado ou com o carimbo do CNPJ, assinada na última folha e rubricada nas demais pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido no edital, a identificação da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo da licitante, a descrição do serviço ofertado para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

6.1.1 A proposta definitiva deverá observar os preços unitários máximos da planilha de composição de preços fixada pelo edital e seus anexos, sob pena de desclassificação, inclusive quando o(s) lote(s) reunir(em) itens diversos e independente do critério de disputa.

6.1.2 Constatado erro de cálculo em qualquer operação, o pregoeiro poderá efetuar diligência visando sanar o erro ou falha, desde que não alterem a substância da proposta, do documento e sua validade jurídica.

6.1.3 Os preços deverão ser cotados em reais, com até duas casas decimais após a vírgula. Serão desconsiderados os valores depois da segunda casa decimal após a vírgula.

7 DA APLICABILIDADE DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

7.1 Deverão ser observadas as disposições da Lei Complementar nº 123/2006 – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.

7.2 Em relação à disputa dos lotes, será considerado empate quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

7.2.1 Neste caso, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada arrematante do lote, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

7.2.2 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

7.2.3 Não ocorrendo a arrematação do lote pela microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma dos itens anteriores, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação de empate prevista do item 7.2, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.2.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem na situação de empate prevista do item 7.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.2.5 Não existindo a situação de empate prevista do item 7.2, o licitante originalmente classificado em primeiro lugar será declarado arrematante do lote.

7.2.6 O disposto no item 7.2 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

8 OS RECURSOS

8.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema eletrônico, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, manifestar motivadamente a intenção de recorrer, tendo o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões de recurso, fisicamente ou por meio eletrônico.

8.1.1 Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 03 (três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, fisicamente ou por meio eletrônico.

8.1.2 Caso os licitantes optem pelo envio das razões de recurso e contrarrazões por meio eletrônico, terão até 3 (três) dias úteis para o envio postal do documento original com o mesmo teor, contados após o respectivo envio do documento eletronicamente, sob pena de não conhecimento do recurso.

8.1.2.1 A cópia do comprovante do envio postal deverá ser encaminhado, no mesmo prazo de 03 (três) dias úteis, para o endereço eletrônico indicado neste edital, sob pena de não conhecimento do recurso.

8.1.3 Caso as razões de recurso ou as contrarrazões estejam assinadas digitalmente, assim como os seus anexos, será dispensada a apresentação do documento físico, após a devida verificação de autenticidade, que será juntada ao processo licitatório.

8.1.4 Na hipótese do item 8.1.2 os licitantes poderão, também, realizar o protocolo físico do original, no mesmo prazo de 03 (três) dias úteis, no endereço indicado neste edital.

8.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto a intenção de recorrer, em campo próprio do sistema, e a não apresentação das razões do recurso no prazo fixado, implicarão na decadência do direito de interposição do recurso.

8.3 As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pela licitante, não serão conhecidas pelo pregoeiro.

8.4 O processo licitatório poderá ser consultado por qualquer interessado no endereço informado no edital.

8.5 O provimento de qualquer recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

9.1 Examinada a aceitabilidade da proposta de menor preço, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, o objeto será adjudicado pelo pregoeiro e o procedimento licitatório será encaminhado à autoridade competente para homologação.

9.2 Caso haja recurso, quando mantida a decisão pelo pregoeiro, caberá à autoridade superior a adjudicação do objeto licitado.

9.3 Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório, quando o seu objeto for dividido em lotes.

10 CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

10.1 O adjudicatário será notificado para assinar o contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

10.2 Para a assinatura do contrato, o adjudicatário deverá estar credenciado no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

10.3 Antes da assinatura do Contrato, a Administração realizará consulta ao Cadastro Informativo Estadual – Cadin Estadual, haja vista a vedação contida no art. 3º, inc. I, da Lei Estadual nº 18.466/2015.

10.4 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas na mesma norma.

10.5 Se o adjudicatário não apresentar as comprovações dos itens 10.2 e 10.4 ou se recusar a assinar o contrato, a Administração Pública poderá convocar o(s) licitante(s) seguinte(s) na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, ou revogar a licitação.

10.5.1 A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará a instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.

10.6 Os serviços, o recebimento do objeto da licitação e os pagamentos serão realizados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste Edital.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \ I = \frac{(6/100)}{365} \ I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa
anual = 6%.

10.8 Antes de cada pagamento, o Contratante deverá realizar consulta ao Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviço - GMS para verificar a manutenção das condições de habilitação definidas neste Edital.

11 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 O licitante e o Contratado que incorram em infrações sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

a) advertência;

b) multa;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

e) impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

11.2 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, “d” e “e” do item anterior poderão ser aplicadas ao licitante, ao adjudicatário e ao Contratado, cumulativamente com a multa.

11.3 Advertência será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de licitação e de contratação.

11.4 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 1% (um por cento) sobre o valor total do lote no qual participou, será aplicada a quem:

a) retardar ou impedir o andamento do procedimento licitatório;

b) não mantiver sua proposta;

c) apresentar declaração falsa;

d) deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

11.5 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou foi arrematante, será aplicada a quem:

a) apresentar documento falso;

b) de forma injustificada, deixar de assinar o Contrato;

c) foi advertido e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s).

11.6 Multa de mora diária de até 0,3% (zero vírgula três por cento), calculada sobre o valor global do contrato, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega do objeto contratual; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia será cabível a multa compensatória prevista no item 11.7.

11.7 A multa, de 10% (dez por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do Contrato, será aplicada no caso de inexecução total ou parcial do Contrato.

11.8 A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada ao licitante que:

a) abandonar a execução do Contrato;

b) incorrer em inexecução contratual.

11.9 A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada a quem:

a) fizer declaração falsa na fase de habilitação;

b) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;

c) afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) agir de má-fé na relação contratual, comprovada em procedimento específico;

e) tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

f) demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados, em especial, infrações à ordem econômica definidas na Lei Federal nº 12.529/2011;

g) tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

11.10 O impedimento de licitar e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicado a quem:

a) recusar-se injustificadamente, após ser considerado adjudicatário, a assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido neste Edital;

b) deixar de entregar documentação exigida para o certame;

c) apresentar documentação falsa;

d) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;

e) não mantiver a proposta;

f) falhar ou fraudar na execução do Contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo, fora das hipóteses previstas no item 11.9;

h) cometer fraude fiscal.

11.11 A autoridade máxima do órgão ou entidade é a autoridade competente para impor as penalidades previstas no item 11.1, alíneas “c”, “d” e “e”.

11.12 Estendem-se os efeitos da penalidade de suspensão do direito de contratar com a Administração ou da declaração de inidoneidade:

a) às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

b) às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas no inciso anterior.

11.13 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

a) proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;

b) os danos resultantes da infração;

c) situação econômico-financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;

d) reincidência, assim entendida a repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior; e

e) circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.

11.14 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual nº 15.608/2007, da Lei Federal nº 10.520/2002 e da Lei Federal nº 8.666/1993.

11.15 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/2014.

11.16 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

12 DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

12.2 Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

12.3 É facultado ao pregoeiro a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

12.4 O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo pregoeiro ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

12.5 A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará na desclassificação ou inabilitação do licitante.

12.6 Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

12.7 Os documentos deverão ser apresentados em via original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião ou por servidor do órgão que promove a licitação, por publicação em órgão de imprensa oficial ou, ainda, por cópia acompanhada do respectivo original. O pregoeiro, se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.

12.8 O pregoeiro poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

12.9 A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por razões de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 91 da Lei Estadual n.º 15.608/2007.

12.10 O foro é o da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

O servidor que subscreve este edital e seus anexos atesta que observou integralmente a Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, XX de XXXXXX de 20XX.

Helder Luiz Lazarotto
Diretor Administrativo

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

1. OBJETO

1.1 Constitui objeto desta licitação a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO E A DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS LIVRES, DIETAS ESPECIAIS, SUPLEMENTOS ORAIS ARTESANAIS DESTINADOS A: PACIENTES INTERNADOS E EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL, ACOMPANHANTES, SERVIDORES PLANTONISTAS E MÉDICOS**, segundo normas e legislações pertinentes na descrição da unidade de nutrição e dietética (und), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para o Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecóits, conforme especificações da planilha abaixo:

LOTE 1 – AMPLA CONCORRÊNCIA

LOTE 01	DESCRIPTIVO	QUANTIDA- DE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL – 12 MESES
Item 01	DESJEJUM (Refeitório) – para: - Acompanhantes (UTIs); - Plantonistas (setores abertos e fechados)	2.600	R\$ 5,44	R\$ 14.144,00	R\$ 169.728,00
Item 02	DESJEJUM (Leitos) – para: - Acompanhantes (enfermarias);	3.000	R\$ 5,44	R\$ 16.320,00	R\$ 195.840,00
Item 03	DESJEJUM (Leitos)– para: - Pacientes com DIETA LIVRE	1.400	R\$ 5,44	R\$ 7.616,00	R\$ 91.392,00
Item 04	DESJEJUM (Leitos)– para: - Pacientes com DIETA ESPECI- AL	1.500	R\$ 5,44	R\$ 8.160,00	R\$ 97.920,00
Item 05	COLAÇÃO (leitos)– para: - Pacientes DIETA LIVRE	1.400	R\$ 5,44	R\$ 7.616,00	R\$ 91.392,00

Item 06	COLAÇÃO (leitos)– para: - Pacientes DIETA ESPECIAL	1.500	R\$ 5,44	R\$ 8.160,00	R\$ 97.920,00
Item 07	MERENDA (Refeitório) – para: - Acompanhantes (UTIs); - Plantonistas (setores abertos e fechados)	2.200	R\$ 5,44	R\$ 11.968,00	R\$ 143.616,00
Item 08	MERENDA (Leitos) – para: - Acompanhantes (enfermarias);	3.000	R\$ 5,44	R\$ 16.320,00	R\$ 195.840,00
Item 09	MERENDA (leitos)– para: - Pacientes com DIETA LIVRE	1.500	R\$ 5,44	R\$ 8.160,00	R\$ 97.920,00
Item 10	MERENDA (leitos)– para: - Pacientes com DIETA ESPECIAL	1.400	R\$ 5,44	R\$ 7.616,00	R\$ 91.392,00
Item 11	CEIA (Leitos/setores fechados) – para: - Acompanhantes (enfermarias);	2.800	R\$ 5,44	R\$ 15.232,00	R\$ 182.784,00
Item 12	CEIA (leitos)– para: - Pacientes com DIETA LIVRE	1.400	R\$ 5,44	R\$ 7.616,00	R\$ 91.392,00
Item 13	CEIA (leitos) – para: - Pacientes com DIETA ESPECIAL	1.500	R\$ 5,44	R\$ 8.160,00	R\$ 97.920,00
Item 14	LANCHE DA MADRUGADA (Refeitório) - Plantonistas (setores abertos)	2.400	R\$ 5,44	R\$ 13.056,00	R\$ 156.672,00
Item 15	KIT LANCHE 1 (setor) – para: - Pacientes ambulatoriais	300	R\$ 5,44	R\$ 1.632,00	R\$ 19.584,00
Item 16	KIT LANCHE 2 (setor)– para: - Pacientes ambulatoriais	200	R\$ 5,44	R\$ 1.088,00	R\$ 13.056,00
Item 17	ALMOÇO E JANTAR (Refeitório) – para: - Acompanhantes (UTIs); - Plantonistas (setores abertos e	6.800	R\$ 11,69	R\$ 79.492,00	R\$ 953.904,00

	fechados)				
Item 18	ALMOÇO E JANTAR (marmitas) – para: - Acompanhantes (enfermarias);	5.700	R\$ 11,69	R\$ 66.633,00	R\$ 799.596,00
Item 19	ALMOÇO E JANTAR (leitos) – para: - Pacientes DIETA LIVRE	2.500	R\$ 11,69	R\$ 29.225,00	R\$ 350.700,00
Item 20	ALMOÇO E JANTAR (leitos) – para: - Pacientes DIETA ESPECIAL	2.500	R\$ 11,69	R\$ 29.225,00	R\$ 350.700,00
Item 21	CAFÉ ADMINISTRATIVO	300	R\$ 7,76	R\$ 2.328,00	R\$ 27.936,00
Item 22	CHÁ ERVA DOCE PARA LAC- TENTES	2.000	R\$ 5,44	R\$ 10.880,00	R\$ 130.560,00
Valor Global do Lote (critério de disputa): R\$ 4.447.764,00					

Obs. As quantidades estipuladas neste termo de referência foram baseadas na média de consumo atual para a implementação, execução e preparo de refeições e lanches, e dizem respeito a quantidade máxima mensal, podendo ser solicitada quantidades inferiores.

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de implementação e execução do preparo, porcionamento, transporte e distribuição nas dependências da CONTRATANTE das refeições diárias para pacientes com dietas livres e especiais, acompanhantes e plantonistas (incluindo médicos e demais funcionários em escala de plantão), incluindo almoço, jantar e lanches (desjejum, colação, lanche da tarde/merenda, lanche da madrugada, ceia para pacientes e acompanhantes, cafés administrativos e chá para lactentes), suplementos alimentares de via oral e bebidas para os pacientes com dieta livre e dietas especiais, acompanhantes e plantonistas, a fim de atender a demanda institucional do Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecóits, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, **ENGLOBANDO:**

1.2.1 Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem o transporte, produção e distribuição de dietas normais (livre ou gerais) e especiais;

1.2.2 Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas normais (livre) e especiais para pacientes internado, ambulatoriais, acompanhantes, plantonistas e administrativos, conforme padronização da FUNFEAS anexa ao processo;

1.2.3 A disponibilização de todos os insumos, equipamentos necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência, assim como insumos de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, etc.);

1.2.4 A disponibilização de utensílios, para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência;

1.2.5 Disponibilização de Equipe de trabalho treinada e em número suficiente para atender a demanda da Unidade de Nutrição e Dietética (UND), englobando todas as atividades referentes ao cumprimento integral do contrato;

1.2.6 Desenvolvimento de atividades administrativas para o cumprimento das funções acima citadas;

1.2.7 Os materiais, equipamentos e utensílios deverão ser disponibilizados pela contratada para execução do objeto deste contrato se assim fizer necessário, somente podendo ser retirado das dependências da contratante, após o fim da vigência do contrato, ou rescisão contratual.

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

1.2.8.1 O preparo, distribuição e recolhimento em horários estipulados pelo CONTRATANTE de refeições (para pacientes, acompanhantes, servidores e plantonistas). Devendo a CONTRATADA se adequar e respeitar os horários;

1.2.8.2 A utilização das dependências do CONTRATANTE para preparo, porcionamento, distribuição das dietas livres e especiais, desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, suplementos artesanais e bebidas;

1.2.8.3 O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios registrados nos Órgãos Federais competentes, materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

1.2.8.4 A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, dentro dos prazos estipulados pela CONTRATANTE;

1.2.8.5 As adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações da Unidade de Nutrição e Dietética do Contratante, mediante anuência prévia da CONTRATANTE, para as quais não haverá ressarcimentos sob nenhuma hipótese;

1.2.8.6 Execução das adequações em horários que não interfiram nas atividades normais do CONTRATANTE, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas pelo contratante, observando o seu funcionamento ininterrupto;

1.2.8.7 Fornecimento de uniformes (calçado fechado, camiseta branca, calça branca, jaleco branco) e EPIs adequados (touca descartável, luvas descartáveis, luvas térmicas, luvas de malha de aço, luvas de borracha, máscara descartável e/ou NPFF2/ N95, avental impermeável, sapatos fechados e botas de PVC, etc), específicos e em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado, seguindo as especificações legais de entrega, registro, uso, devidamente aprovados pelo CONTRATANTE.

1.2.9 A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar consiste na execução das seguintes atividades:

- 1.2.9.1** Elaboração de cardápios mensais completos por tipo de dietas – para aprovação junto ao contratante – periodicidade mínima de 30 dias, para aprovação prévia;
- 1.2.9.2** Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios, e matérias de consumo de acordo com o especificado neste termo de referência e conforme determinação de normas sanitárias vigentes;
- 1.2.9.3** Armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- 1.2.9.4** Controle e registro da temperatura das preparações em todas as etapas do processo de produção, transporte e distribuição;
- 1.2.9.5** Controle e registro de temperatura dos equipamentos seguindo norma sanitária vigente;
- 1.2.9.6** Coleta de amostras de toda a alimentação preparada e fornecida seguindo norma sanitária vigente;
- 1.2.9.7** Análises microbiológicas conforme definido neste Termo de Referência;
- 1.2.9.8** Transporte interno de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste instrumento;
- 1.2.9.9** Fornecimento de água para os pacientes e acompanhantes, e chá para lactentes;
- 1.2.9.10** Fornecimento de café, para setores administrativos e água para as reuniões, conforme solicitação da contratante.
- 1.2.9.11** Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados após uso pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado pelo Hospital, sendo em média de 1 hora após distribuição;
- 1.2.9.12** Higienização e desinfecção de todas as dependências utilizadas pela CONTRATADA conforme procedimentos operacionais escritos e aprovados pelo CONTRATANTE;
- 1.2.9.13** Higienização e desinfecção de todos os equipamentos, utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes, acompanhantes e plantonistas, que deverão ser realizadas nas dependências do CONTRATANTE em separado aos utensílios utilizados pelos pacientes, sendo que os utensílios dos pacientes devem ser higienizados através de lavagem mecânica (máquina de lavar) para garantir o processo de termo desinfecção;
- 1.2.9.14** Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados, conforme PGRSS implantado na instituição;
- 1.2.9.15** Promoção de forma adequada o descarte dos resíduos sólidos, conforme determinação da Resolução RDC nº 216, de 16 de setembro de 2004 e RDC nº 222 de 28 de março de 2018 ou outras que vierem a substituí-las;
- 1.2.9.16** Colaboração de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, desde o descarte até a destinação final, após implantação nas áreas do CONTRATANTE;
- 1.2.10 Supervisão, em todas as etapas de produção, desde o recebimento até distribuição, recolhimento e destinação final, de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos e demais funcionários que participem de qualquer etapa do processo;
- 1.2.11 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica e supervisão direta de nutricionista, com experiência comprovada, e devidamente registradas no conselho de classe, cujas funções abran-

gem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes a uma Unidade de Nutrição e Dietética, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias, além de supervisão direta de profissional nutricionista em todos turnos (diurnos e noturnos) nos horários que contemplem os termos do contrato de fornecimento;

1.2.12 A distribuição das dietas deverá ser supervisionada pelo responsável nutricionista da CONTRATADA de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, devendo atender as legislações vigentes, para, caso se faça necessária as providências das devidas alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

1.2.13 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, seguindo as legislações vigentes.

1.2.14 A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar deve envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, plantonistas e acompanhantes legalmente instituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pelo CONTRATANTE.

1.3 HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

REFEIÇÕES	PACIENTES	ACOMPANHANTES DAS ENFERMARI- AS	SETORES FE- CHADOS	REFEITÓRIO
Desjejum	07:00	07:00	07:00	08:30 – 09:30
Colação	09:30	-	-	-
Almoço	12:00	12:00	12:00	11:30 – 13:30
Lanche da tarde	15:00	15:00	15:00	16:00 – 17:00
Jantar	18:00	18:00	21:00 – 22:30	21:00 – 22:30
Ceia	21:00	21:00	-----	-----
Lanche da ma- drugada	-----	-----	04:00 – 06:00	04:00 – 06:00

1.3.1 Caso haja solicitação da CONTRATANTE, esses horários poderão sofrer alterações de acordo com as necessidades da Unidade, tendo a CONTRATADA um prazo de até 7 (sete) dias corridos para adequação.

1.3.2 Poderá ser solicitada reserva de refeições para plantonistas e servidores que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante ligação telefônica do responsável imediato ou chefia imediata ou documento escrito para a nutricionista da Contratante até o horário de término do servimento do refeitório da respectiva refeição, e esta estará à disposição (em unidade armazenadora tipo marmitex) para consumo no refeitório até 1 (uma) hora após a reserva, ou entregue ao setor solicitante conforme autorização da CONTRATANTE.

1.3.3 A solicitação de refeições não programadas de pacientes (por internação recente, liberação de jejum, retorno de exames ou outras causas) poderá ser feita até o horário final da distribuição da refeição (12:30 horas, para almoço, e 18:30 horas, para janta), podendo ser atendida com sopa (desde que de acordo com a dieta prescrita). Após este período deverá ser atendida com café/chá e pão.

1.4 Regras Gerais para a Elaboração do Cardápio:

1.4.1 Para elaboração dos cardápios e atendimento de pacientes com prescrição de dietas normais, assim como para dietas especiais, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados pela FUNEDAS, com as respectivas porções e frequência de utilização, constantes no Anexo nº II “Composição do cardápio e porcionamentos”, observando um valor energético total mínimo de 2000 kcal para adultos e 1600 kcal para pacientes pediátricos.

1.4.2 O Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade e a variabilidade dos insumos, devendo ainda submeter ao CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;

1.4.3 A Técnica Dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição nutricional de macronutrientes e micronutrientes; cálculo de macro e micronutrientes do cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE, observado as especificações do anexo II;

1.4.4 A CONTRATADA deve elaborar o cardápio mensal para cada grupo de comensais/clientes, quais sejam:

1.4.4.1 Cardápios para pacientes com dieta normal e dietas especiais;

1.4.4.2 Cardápios para acompanhantes (sempre que possível, deve ser igual ao dos pacientes com dieta livre) e plantonistas;

- Deverá haver um cardápio para ambos plantões/turnos (dia/noite par e dia/noite ímpar), sem alterações entre os mesmos, a fim de contemplar a mesma preparação para todos os plantonistas diurnos e noturnos. Estes cardápios só podem ser repetidos uma vez a cada trimestre.

1º. TRIMESTRE			2º. TRIMESTRE			3º. TRIMESTRE			4º. TRIMESTRE		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A	C	E	A	C	E	A	C	E	A	C	E
B	D	F	B	D	F	B	D	F	B	D	F

- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais (garantir variabilidade, características sensoriais, combinação de preparações, etc), alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

1.4.5 Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, garantindo a variação dos gêneros, planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo e atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

1.4.6 Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se alterações relativas a itens de hortifrutigranjeiros, desde que equivalentes e sejam contempladas em outra data no decorrer da mesma semana;

1.4.7 A CONTRATADA deverá elaborar Ficha Técnica Dietética de todas as preparações, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;

1.4.8 A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pela Unidade de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

1.4.9 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação, acima de 75%, por parte dos comensais;

1.4.10 Deverão ser elaborados cardápios temáticos/diferenciados para pacientes, acompanhantes e plantonistas em datas especiais (comemorativas) pré-estabelecidas pelo CONTRATANTE, em uma frequência mensal, como exemplo: Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças (pacientes da pediatria), Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, entre outras. O cardápio deve contemplar todas as refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) de ambos plantões (diurnos e noturnos pares e ímpares), incluindo a apresentação (de forma lúdica) das refeições que devem estar em conformidade com a data proposta. Deve-se respeitar as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE. Divulgar o cardápio temáticos/diferenciados impresso em local visível aos clientes nas dependências do Hospital com o mínimo de 5 (cinco) dias de antecedência.

1.4.11 Divulgar mensalmente o cardápio completo, afixando-o em local visível aos clientes nas dependências do CONTRATANTE;

1.4.12 As substituições dos cardápios solicitados para pacientes deverão ser obrigatoriamente atendidas em tempo hábil pela empresa Contratada, com limite de dez substituições por refeição (por paciente), sendo requisitadas até 2 (duas) horas de antecedência da distribuição da refeição. As substituições de preparações de grupos alimentares equivalentes não serão cobradas à parte, sendo mantido o valor contratual da refeição. Não estão contemplados os esquemas alimentares, os mesmos não tem quantitativo para ser seguido, ficando a cargo das nutricionistas da Contratante. Para tais procedimentos, deverão ser seguidas as normas do Hospital, a seguir:

Refeição / Alimento	Substituto
Para Pacientes	
Almoço e Jantar	Sopa
Guarnição	Macarrão ou farofa ou purês ou cremes ou suflês ou vegetais
Sobremesa	Fruta ou doce caseiro ou sorvete ou gelatina ou pudim
Prato Principal	Carne bovina ou aves ou ovos
Pão	bolo ou biscoito
Leite	Chá ou suco ou iogurte
Lanche	Mingau ou vitamina

1.4.13 Refeições individualizadas solicitadas, por meio de esquema alimentar dietético, terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio.

1.4.14 A CONTRATADA deverá elaborar um cardápio de substitutos para pré-aprovação juntamente com o cardápio contendo as seguintes características:

- Dois a três substitutos para cada item citado na tabela de substituição de acordo com as normas do Hospital;

- Ofertar frutas da época, garantindo a variação, que atendam às necessidades individuais dos pacientes, disponibilizando principalmente uma opção de suco e frutas laxantes, obstipantes, sem ácidos e pobre em potássio diariamente;
- A periodicidade do cardápio de substitutos deverá obedecer uma repetição de 7 dias.

1.4.15 A CONTRATADA deverá instituir programas/métodos permanentes de verificação da aceitação (pesquisa de satisfação) ao cardápio oferecido aos pacientes, acompanhante, funcionários e plantonistas com frequência mínima mensal, o questionário utilizado para avaliação deverá ser aprovado pelo CONTRATANTE, devendo apresentar à CONTRATANTE os registros/questionários e os relatórios contendo os resultados devidamente validados, juntamente com as medidas adotadas pela empresa, afim de melhorar e garantir o fornecimento adequado à CONTRATANTE, num prazo de 5 dias após aplicação.

1.4.16 Peculiaridades do paciente pediátrico:

1.4.16.1 A alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança.

1.4.16.2 Em relação aos utensílios, para o paciente pediátrico, serão necessários cuidados na seleção dos mesmos. Estes deverão ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança conforme a patologia.

1.4.16.3 As preparações, assim como a apresentação dos pratos deverão contemplar os cinco sentidos (cor, cheiro, gosto, aparência e textura), de modo a promover a estimulação sensorial.

1.4.17 Pacientes ambulatoriais, quando houver solicitação, fornecer os kits padronizados no anexo II.

1.5 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

1.5.1 A CONTRATADA deverá atuar de acordo com o Guia de Operacionalização Unidade de Nutrição e Dietética/ Alimentação e Nutrição Hospitalar (Anexo I) e normas sanitárias vigentes, estabelecendo procedimentos operacionais padronizados, com aprovação da CONTRATANTE (SCHHO/NQSP/NUCIH), escritos para todas as atividades inerentes a operacionalização das dietas, envolvendo: recebimento, armazenamento e conservação dos diversos tipos de gêneros alimentícios, materiais descartáveis, material de limpeza, entre outros; além de condições básicas para a distribuição das dietas normais e específicas para pacientes, acompanhantes, plantonistas e médicos, além de atividades de preparação, acondicionamento, identificação, higienização e demais procedimentos que se fizerem necessários para o desenvolvimento do serviço;

1.5.2 A CONTRATADA deverá dispor de profissionais qualificados, em número suficiente, conforme dimensionamento utilizando literatura específica e aprovados pela CONTRATANTE, considerando o funcionamento ininterrupto do serviço, capazes de executar as atribuições contidas no Guia de Operacionalização da Unidade de Nutrição e Dietética/ Alimentação e Nutrição Hospitalar (Anexo I);

1.5.3 Os equipamentos e utensílios necessários para preparação e distribuição das dietas deverão ser adquiridos e disponibilizados pela CONTRATADA;

1.5.4 O pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais contendo apenas a quantidade do produto a ser preparada e consumida;

1.5.5 Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle - APCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

1.6 DO FORNECIMENTO

O serviço solicitado deverá ser executado continuamente por profissionais qualificados e alocados nas instituições, no seguinte local, endereço e horário:

LOCAL	ENDEREÇO	HORÁRIO/DIA
Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecóits	Rodovia Contorno Leste, 200, Água Branca, Francisco Beltrão/PR	De domingo a domingo no pe- ríodo das 24 horas (incluindo feriados)

LOCAL	GESTOR DO CONTRATO	FISCAL DO CONTRATO
Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecoits	Sandra Ishikawa	Flávia Saldanha Cadó

1.7 PROVISIONAMENTO

A Licitante CONTRATADA deverá provisionar diariamente 5% (cinco por cento) a mais de refeições, em todas as refeições e insumos necessários (copos, guardanapos, palitos, etc).

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

Desta forma, os serviços aqui pleiteados constituem-se para o Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecoits em atividade meio, ensejando esforços redobrados para a sua realização em detrimento da atividade fim. A contratação de empresa especializada para unidade de alimentação e nutrição, visa à captação de serviços especializados junto a empresas do ramo, qualificada tecnicamente para tal necessidade (para quem as atividades constituem-se em atividade fim). Com isso, pretende-se maior produtividade e eficiência na execução dos serviços ora pleiteados. O que significa a viabilidade de possibilitar os meios de garantir a oferta dos recursos necessários, inerentes a **esta atividade meio**, ao processo produtivo hospitalar **com qualidade, em quantidades adequadas**, no tempo correto, contribuindo com isto para a garantia do acesso e assistência ao paciente/cliente/usuário. No ano de 2017 o Estado decidiu dar início ao processo de contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas, motivado por: suprir a demanda de hospitais que se encontravam com defasagem de pessoal, devido a aposentadorias, afastamentos e outros, assim como focar-se em sua atividade fim que é a assistência hospitalar, terceirizando as atividades meio.

3. PESQUISA DE PREÇOS

3.1 Foram enviadas solicitações para várias empresas através de endereço de e-mails, conforme comprovantes em anexo. Utilizando-se assim o parâmetro de pesquisa com prestadores de serviços, conforme indicado no inciso III, Art. 9º, Seção III do Decreto 4993/2016.

3.2 O critério de disputa utilizado será pela média dos valores que foram anteriormente cotados.

4. PARCELAMENTO DO OBJETO

O objeto deverá ser licitado em lote único, não sendo viável o parcelamento em lotes, vez que acarretaria perda da economia de escala e prejuízo para o conjunto do serviço solicitado.

5. SUSTENTABILIDADE

Os contratados deverão comprovar providências para:

5.1 Que use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

5.2 Que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;

5.3 Que observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, ou outra que venha sucedê-la, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

5.4 Que forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

5.5 Que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, e sempre que se fizer necessário, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

5.6 Que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados, em consonância com o PGRSS da instituição, pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto Estadual nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;

5.7 Que respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos; e

5.8 Que preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Lei Estadual nº 16.075, de 1º de abril de 2009.

6. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

Considerando que o objeto desta licitação é a prestação de serviços, não sendo bem de natureza divisível.

Desta forma, não se aplicará o artigo 48 da Lei Complementar 123/2006.

7. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

O(s) objeto(s) dessa licitação é(são) classificado(s) como serviço(s) comum(ns), pois possui(em) especificação(ões) usual(is) de mercado e padrão(ões) de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o art. 45, da Lei Estadual nº 15.608/2007.

8 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DA CONTRATANTE

8.1 São obrigações do Contratado:

8.1.1 Executar os serviços conforme especificações do termo de referência e de sua proposta, com o perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios inerentes à execução do objeto do Contrato;

8.1.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do Contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

8.1.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos ao Contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.1.4 Utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

8.1.5 Relacionar os trabalhadores que executarão os serviços na sede do Contratante, além de provê-los conforme as exigências de segurança do trabalho, se for o caso;

8.1.6 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao Contratante;

8.1.7 Instruir os trabalhadores que eventualmente executarem os serviços na sede do Contratante quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

8.1.8 Relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

8.1.9 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

8.1.10 Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.11 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

8.1.12 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

8.1.13 Ceder os direitos patrimoniais relativos ao projeto ou serviço técnico especializado, para que a Administração possa utilizá-lo de acordo com o previsto no Termo de Referência, nos termos do artigo 21 da Lei Estadual nº 15.608/2007;

8.1.14 Quando o projeto referir-se à obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos incluirá o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra;

8.1.15 Garantir ao Contratante:

a) o direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo ao Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

b) os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e os demais produtos gerados na execução do Contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiras subcontratadas, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa do Contratante.

8.1.16 Proceder ao fornecimento das refeições cumprindo todas as especificações determinados pela CONTRATANTE;

8.1.17 Dispor de pessoal com qualificação técnica na área de implementação, execução do preparo, porcionamento e distribuição e recolhimento de refeições pelo efeito de cumprimento do objeto do presente termo, a fim de atender a demanda;

8.1.18 Designar por escrito, no ato do recebimento da **Autorização de Serviços, preposto(s)** que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

8.1.19 Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários, e demais atribuições contidas na Resolução CFN nº600/2018.

8.1.20 Será vedado aos funcionários da CONTRATADA atender, consentir ou acatar qualquer solicitação que vier a ser feita por colaboradores que não pertençam ao quadro da Unidade de Nutrição e Dietética das Unidades da CONTRATANTE;

8.1.21 Quando existirem falhas de funcionários da CONTRATADA que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o CONTRATANTE; e quando não houver tempo hábil para refazê-las, as mesmas serão descontadas do solicitado/entregue;

8.1.22 Caberá à CONTRATADA fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, conforme as recomendações da CONTRATANTE, mantendo disponíveis os respectivos registros para conferência e certificação da CONTRATANTE a cada refeição;

8.1.23 Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, a CONTRATADA deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes, plantonistas e colaboradores até nova contratação;

8.1.24 Havendo a necessidade de transporte das refeições do local de preparo até a Unidade Hospitalar, deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado, com garantia de controle de tempo e temperatura, registrados em planilha, das mesmas segundo normas e legislação vigente;

8.1.25 Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

8.1.26 A contratada deverá apresentar à contratante, no prazo máximo de **20 dias corridos após a assinatura do contrato** o **PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente)** e o **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, MANUAL DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES (Rotina operacional dos colaboradores na UND)** e **MANU-**

AL DE SEGURANÇA ALIMENTAR contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para a Unidade de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 16 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

8.1.27 Implantar de forma adequada, sob a avaliação do **Gestor e Fiscal do Contrato** e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), a **planificação (programação, execução e supervisão permanente)** dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades da Unidade de Nutrição e Dietética, com plano de contingência baseado em Mapas de Risco de Qualidade e todos devem ficar disponibilizados (cópia) na Unidade Hospitalar;

8.1.28 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições em todas as dependências do Hospital, bem como disponibilizar aos seus funcionários local adequado para guarda de objetos pessoais, local e materiais, equipamentos e insumos adequados e necessários para realizar as refeições, descanso durante o intervalo da jornada, e demais encargos trabalhistas conforme legislação vigente, sem ônus para a CONTRATANTE;

8.1.29 Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA, próprio para transporte de alimentos, conforme legislação vigente que regula a atividade, inclusive com licença sanitária do veículo. A CONTRATADA deverá manter o veículo de transporte em perfeito estado de conservação e higiene, com os devidos registros;

8.1.30 Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível, com resposta formalizada a Instituição no prazo máximo de 5 dias úteis;

8.1.31 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

8.1.32 Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos no item 8.1.58, no prazo máximo de uma 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço;

8.1.33 Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços, com observância às recomendações aceitas pelas boas técnicas, normas e legislações pertinentes ao objeto do serviço em comento;

8.1.34 Responder ao CONTRATANTE pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus colaboradores e supervisores (Nutricionistas), diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela CONTRATANTE;

8.1.35 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus colaboradores, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo

ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus colaboradores e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei;

8.1.36 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

8.1.37 Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;

8.1.38 Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;

8.1.39 Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

8.1.40 Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao CONTRATANTE ou a terceiros;

8.1.41 Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o CONTRATANTE não aceitará qualquer imputação nesse sentido;

8.1.42 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no quadro da CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;

8.1.43 Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus colaboradores nesse sentido;

8.1.44 Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir **Relatório Consolidado de Medição**, além de outros relatórios/comprovantes conforme solicitado pelo Gestor/Fiscal do contrato, os quais se constituem em subsídio para a **Avaliação** dos serviços realizados – Indicadores de Qualidade;

8.1.45 Proceder à contagem e registro do número de **refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos**, fornecidas/distribuídas, em conjunto com os nutricionistas e **fiscal do Contratante**, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado pela Instituição (**catraca, escala de trabalho, liberação de acompanhantes, listas impressas para assinaturas e etc.**);

8.1.46 Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela CONTRATANTE;

8.1.47 Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução;

8.1.48 Para a estocagem de insumos o Hospital disponibilizará uma pequena área. Para consumo superior a 07(sete) dias, trabalhando com quantidade mínima disponível em estoque para evitar a falta de insumos, a CONTRATADA deverá dispor de espaço próprio fora das dependências da CONTRATANTE. Devendo, portanto, manter sob sua responsabilidade almoxarifado próprio e fora das instalações da

CONTRATANTE para armazenamento dos seus materiais e insumos necessários ao atendimento do objeto deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE;

8.1.49 Adotar alternativas com plano de contingência, tais como: Troca ou Erro na dieta hospitalar confeccionada e/ou entregue, falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, desinsetização da cozinha, acidente com produtos químicos e de limpeza, falta de insumos, lote de preparação inadequado e outros que a Contratante solicitar, assegurando a prestação do serviço de forma adequado;

8.1.50 Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições, e higienização em geral, e água mineral para suplementos, módulos, e para pacientes quando prescritos por médico/nutricionista, sem ônus para o CONTRATANTE;

8.1.51 Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do 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 o consumo;

8.1.52 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 a Unidade de Nutrição e Dietética (U.N.D.) do CONTRATANTE e da CONTRATADA;

8.1.53 Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de colaboradores do CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Unidade de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários;

8.1.54 Re-executar serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis ao mesmo;

8.1.55 Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CONTRATANTE;

8.1.56 Responsabilizar-se pelo controle da qualidade e troca dos filtros de água da cozinha, mantendo registros das trocas;

8.1.57 Obrigações Relativas aos Equipamentos, Utensílios e Dependências Físicas da Unidade de Nutrição e Dietética:

8.1.57.1 Fazer a instalação de sua infraestrutura de prestação de serviços no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos contados da data de recebimento da Autorização de Serviços, com o início do fornecimento da prestação a partir da data da Autorização de Serviços;

8.1.57.2 Efetuar reparos e adaptações que se façam necessárias nas dependências da Unidade de Nutrição e Alimentação Hospitalar; bem como realizar manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, materiais e utensílios utilizados para a prestação dos serviços;

8.1.57.3 Fornecer e colocar à disposição do CONTRATANTE todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, forno de micro-ondas, cafeteira industrial, liquidificador, descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas

e legislação, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato, tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de investimento inicial;

8.1.57.4 Fornecer equipamentos (computadores com acesso à internet, impressora, telefone com linha direta, entre outros), ferramentas e material de expediente de uso administrativo da CONTRATADA, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;

8.1.57.5 Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 10 dias para equipamentos, providenciando equipamento reserva para evitar suspensão do fornecimento, e 02 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios de propriedade tanto da CONTRATANTE quanto da CONTRATADA, com ciência do Hospital, que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE;

8.1.57.6 Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da CONTRATANTE, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial, além de providenciar sua reposição conforme item 8.1.42.5;

8.1.57.7 Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, tanto dos equipamentos de propriedade do CONTRATANTE quanto da CONTRATADA, com ciência do Hospital, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE;

8.1.57.8 Responsabilizar-se pela manutenção predial (efetuar reparos e adaptações que se façam necessários) das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, ralos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas, seguindo especificações e legislações vigentes;

8.1.57.9 Assegurar que as instalações físicas e dependências **da Unidade de Nutrição e Dietética** estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;

8.1.57.10 Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações físicas e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e do CONTRATANTE;

8.1.57.11 Apresentar relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

8.1.57.12 Providenciar no prazo máximo de 02 (dois) dias, a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE, ou que forem inutilizados por quebra ou extravio;

8.1.57.13 Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços;

8.1.57.14 Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto da Unidade de Nutrição e Dietética;

8.1.57.15 Identificar todos os equipamentos, de forma permanente, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: fornos, fogões, refrigeradores, freezers, carrinhos para transporte de alimentos, escadas, estantes, batedeiras, lavadoras de pratos, liquidificadores, centrifugas de frutas, fritadeiras, for-

nos de microondas, carros de transportes de resíduos e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

8.1.57.16 Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

8.1.57.17 Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos (Procedimento Operacional Padrão, Legislação vigente e literatura) que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;

8.1.57.18 Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás, água e energia elétrica utilizados em todas as etapas que envolvem a Produção, Transporte e Distribuição das refeições, adaptando e instalando registro de medição ou outro mecanismo equivalente.

8.1.57.19 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

8.1.58 Sobre a equipe de trabalho

8.1.58.1 Selecionar e preparar rigorosamente os colaboradores que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;

8.1.58.2 Alocar os colaboradores que irão desenvolver os serviços contratados somente após, apresentação do Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, efetivo e comprovado treinamento pertinente **a Unidade de Nutrição e Dietética**, com avaliação do conteúdo programático, por parte do **Gestor e/ou Fiscal do Contrato** e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), contemplando fundamentalmente:

- Noções, fundamentos, conceitos e princípios **Nutrição e Alimentação Hospitalar**;
- Noções de infecção hospitalar;
- Noções de manipulação de alimentos;
- Uso correto de EPI's e EPC's;
- Comportamento organizacional;
- Motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS;
- Normas e deveres;
- Rotina de trabalho a ser executada;
- Higiene pessoal **na Unidade de Nutrição e Dietética**;
- Saúde e segurança no trabalho;
- Contaminação e microorganismos;
- Tipos de dietas, dietas especiais servidas nos hospitais;
- Segurança alimentar;
- Técnicas de preparo e conservação de alimentos e
- Educação ambiental.

8.1.58.3 Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade do CONTRATANTE, conforme dimensionamento aprovado pelo CONTRATANTE, mantendo profissionais nos horários predeterminados, observando o funcionamento inin-

terrupto do hospital, sendo respeitada a jornada de 44 horas semanal, com atendimento ininterrupto de 24 hs;

8.1.58.4 Indicar um profissional **responsável técnico e supervisor direto pelo serviço** com formação em Nutrição, com experiência, comprovadamente capacitado, e regulamentado no conselho de Classe para o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes a uma Unidade de Nutrição e Dietética, que permanecerá na instituição durante o desenvolvimento das atividades diárias, e reportar-se, quando houver necessidade, aos responsáveis nutricionistas da CONTRATANTE e ao **Fiscal do Contrato**; Devendo obedecer o parâmetro numérico mínimo de referência para atuação do nutricionista, além de cumprir todas as atribuições pertinentes contidas na Resolução CFN nº600/2018

8.1.58.5 Indicar os supervisores (Nutricionistas) da CONTRATADA, apresentando a escala de trabalho mensal à CONTRATANTE prevendo todos os dias e horários, que terão a obrigação de acompanhar as atividades diárias nos plantões diurnos e noturnos na ausência do responsável técnico e reportarem-se, quando houver necessidade, aos responsáveis nutricionistas da CONTRATANTE;

8.1.58.6 Nomear **encarregados/líderes** de equipes responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços;

8.1.58.7 Os colaboradores deverão ser disponibilizados em quantidades suficientes na Unidade Hospitalar para realização dos processos de confecção, porcionamento, distribuição, recolhimento e descarte das dietas, reposição de águas, cafés e demais serviços que destinar-se a Unidade de Nutrição e Dietética;

8.1.58.8 Manter sediado junto à CONTRATANTE durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

8.1.58.9 Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao **Fiscal do Contrato** a relação nominal constando de: nome, endereço residencial e telefone, na implantação dos serviços e sempre que alterada, bem como a escala de trabalho mensal, com as devidas escalas de atividades desenvolvidas por função (sempre anterior ao início do mês);

8.1.58.10 O uniforme deverá ser composto de calça branca, blusa branca, gorro, jaleco branco e sapato de segurança em couro fechado. A apresentação dos uniformes deve ser reavaliada pela CONTRATADA, a fim de que proceda a substituição dos que não estão em boas condições;

8.1.58.11 Fornecer a alimentação dos seus colaboradores, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a CONTRATANTE;

8.1.58.12 Responsabilizar-se pelo transporte de seus colaboradores até o local de trabalho e vice-versa, bem como outros benefícios previstos na legislação trabalhista sem custos para a CONTRATANTE;

8.1.58.13 Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus colaboradores no exercício de suas funções, provendo-os com equipamentos de proteção individual EPI's (diferentes tipos de luvas, máscaras descartáveis, máscara PFF2 ou N95, avental impermeável, bota de borracha) de acordo com a situação de risco, e conforme indicação do NUCIH da CONTRATANTE;

8.1.58.14 Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários;

8.1.58.15 Realizar treinamentos e capacitações **permanentes ou sempre que necessários, quando treinamentos anteriores não forem efetivos**, aos colaboradores que estejam executando os serviços nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, por meio de pessoas ou instituições habilitadas para emitir certificação e com habilidades para abordar os temas pertinentes a de **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar**;

8.1.58.16 Instruir seus colaboradores quanto às necessidades de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE;

8.1.58.17 Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários de forma clara e legível, com os devidos comprovantes mensais enviados às CONTRATANTE

8.1.58.18 Manter disciplina entre os seus funcionários no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo funcionário que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE;

8.1.58.19 Atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de colaboradores não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

8.1.58.20 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus colaboradores acidentados ou com mal-súbito, por meio de seus encarregados/líder de equipes;

8.1.58.21 Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus colaboradores em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

8.1.58.22 Manter os colaboradores sujeitos às normas disciplinares das Unidades Hospitalares, porém, sem qualquer vínculo empregatício, cabendo à CONTRATADA todos os encargos e obrigações previstas na legislação social e trabalhista em vigor, quitando todas as obrigações trabalhistas vigentes, sociais, previdenciárias, tributáveis e as demais previstas na legislação específica. Não existirá para a CONTRATANTE, qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os colaboradores da CONTRATADA, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia;

8.1.58.23 Preservar e manter a CONTRATANTE à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;

8.1.58.24 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;

8.1.58.25 Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Estado do Paraná;

8.1.59 Sobre Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoques

8.1.59.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;

8.1.59.2 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, observadas as exigências legais vigentes;

8.1.59.3 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, mediante aprovação da CONTRATANTE, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

8.1.59.4 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, assegurando que não haja falta de insumos, 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;

8.1.59.5 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 recuperação do paciente, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional a mesma;

8.1.59.6 Realizar o controle de temperatura no transporte e recebimento de gêneros alimentícios na Unidade Hospitalar, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente;

8.1.59.7 Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, assegurando que não haja falta de materiais, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços,

8.1.59.8 Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

8.1.59.9 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados;

8.1.60 Sobre preparo e distribuição

8.1.60.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, mantendo os alimentos não consumidos de imediato a uma temperatura de conservação superior a 65°C para alimentos quentes e inferior 10°C para salada e sobremesa, até o momento de ser servido, mantendo em recipientes próprios para alimentos e tampados;

8.1.60.2 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;

8.1.60.3 Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo CONTRATANTE;

8.1.60.4 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição, superior a 25%, por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros comunicando a equipe de nutrição da CONTRATADA;

8.1.60.5 Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, sob temperatura controlada acima de 65°C;

8.1.60.6 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

8.1.60.7 Transportar as refeições dos pacientes em carros fechados e de acordo com as normas sanitárias vigentes, devendo ser de material leve e lavável que produza o mínimo de ruído possível;

8.1.60.8 Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras 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 colaboradores do 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 do CONTRATANTE;

8.1.60.9 Controlar o acesso ao uso do refeitório, sendo supervisionado pela CONTRATANTE;

8.1.60.10 Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de qualquer tipo de alimento, preparados ou não, dos utensílios de mesa e afins, sem a prévia autorização dos responsáveis da CONTRATANTE;

8.1.60.11 Elaborar e implantar, o **Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**; revisando e mantendo atualizado este, entregando uma cópia a Contratante, no prazo máximo de 15 dias corridos após a assinatura do contrato, mantendo em local de fácil acesso para consulta quando se fizer necessário;

8.1.60.12 Utilizar para execução das rotinas o **Manual de Dietas Hospitalares** (Anexo III) e os **especificações técnicas – composição do cardápio e porcionamentos** (Anexo II);

8.1.60.13 Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos à equipe de Nutricionistas do **Contratante: Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após início do serviço na Unidade, POP's e Manual de Segurança Alimentar no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos após a assinatura do contrato;**

8.1.60.14 Revisar e atualizar anualmente ou conforme necessidade o **Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimento, os POP's e Manual de Segurança Alimentar** a serem adotados para preparação de refeições/suplementos/módulos, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas, NUCIH e/ou NQSP do **Contratante**;

8.1.60.15 Manter os Manuais Técnicos (**Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e POP's**) impressos à disposição dos funcionários em local visível e de fácil acesso, para eventuais consultas;

8.1.60.16 **Da Higienização**

8.1.60.17 Apresentar ao Contratante, para pré-aprovação, os POPS's de Higienização de equipamentos, utensílios e bancadas que obedeçam à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos;

8.1.60.18 Apresentar ao Contratante, para pré-aprovação, o "cardápio/menu" dos produtos e materiais saneantes utilizados pela empresa, contendo: produto, composição, indicação, diluição, EPI's, tempo de ação entre outros, com informações claras e de fácil leitura.

8.1.60.19 Cumprir a Legislação Sanitária vigente.

8.1.61 Das situações de emergência

8.1.61.1 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 e a continuidade dos serviços estabelecidos no presente termo de referência;

8.1.61.2 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 a Contratante.

8.2 São obrigações do Contratante:

8.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

8.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

8.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do serviço recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.2.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

8.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados, a quem caberá subsidiar o gestor para atesto das faturas apresentadas;

8.2.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente à prestação do serviço, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

8.2.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

8.2.8 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

8.2.9 Expedir **Autorização de Serviços**, em no máximo 03 (três) dias úteis após a assinatura do Termo Contratual;

8.2.10 Disponibilizar a CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas a realização das refeições internas, bem como distribuição das refeições;

8.2.11 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e da alimentação dos colaboradores e plantonistas elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

8.2.12 Facilitar exercício das funções da CONTRATADA, promovendo o bom entendimento entre seus colaboradores e os da CONTRATADA e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;

8.2.13 Destinar local de Depósito de Material de Limpeza (DML) para a guarda de materiais de uso diário;

8.2.14 Fornecer a CONTRATADA, local para guarda dos gêneros alimentícios para consumo semanal - limite de estoques 07 dias;

8.2.15 Disponibilizar instalações sanitárias;

8.2.16 Indicar os vestiários, de acordo com a disponibilidade de local, para a CONTRATADA utilizar pelos seus colaboradores;

- 8.2.17** Inspeccionar e aprovar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações utilizados na unidade de nutrição da unidade Hospitalar;
- 8.2.18** Disponibilizar a CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes;
- 8.2.19** Prestar aos colaboradores da CONTRATADA as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;
- 8.2.20** Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;
- 8.2.21** Comunicar por escrito a CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 8.2.22** Exercer a **gestão e fiscalização do contrato** de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços, devendo estes papéis serem executados em conjunto com as nutricionistas e responsável técnica da Unidade de Nutrição e Dietética da Contratante, que possuem capacitação técnica, supervisão direta e indireta de todas as etapas envolvidas as vistas deste contrato, bem como, atividades privativas asseguradas pelos conselhos de classe de nutrição;
- 8.2.23** Orientar aos seus colaboradores para que não retire do refeitório nenhum tipo de alimento preparado ou não (bebidas, frutas, sobremesas, etc), utensílios de mesa ou outro objeto do ambiente;
- 8.2.24** Conferir e aprovar o quantitativo das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas;
- 8.2.25** Exercer a **fiscalização dos serviços** por meio de servidor(es) especialmente designado(s), na forma prevista na Lei nº 8.666/93;
- 8.2.26** Avaliar mensalmente a **planificação (programação, execução e supervisão permanente)** dos serviços a serem executados pela CONTRATADA. Esta avaliação deve ser feita pelo **Gestor do Contrato** em conjunto com a Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH);
- 8.2.27** Avaliar o conteúdo programático do treinamento a ser ministrado pela CONTRATADA, pertinente a **Unidade de Nutrição e Dietética (Alimentação Hospitalar)**, por meio do **Gestor e Fiscal do Contrato** e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH);
- 8.2.28** Disponibilizar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), a ser observado tanto pelo **Gestor do Contrato** como pela CONTRATADA;
- 8.2.29** Conferir e aprovar a medição somente das refeições solicitadas com exceção daquelas canceladas em tempo hábil, 1 hora antes do porcionamento, ou desprezadas por prática inadequada de colaboradores da contratada;
- 8.2.30** Certificar e encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- 8.2.31** Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato.
- 8.2.32** A CONTRATANTE poderá sem prévio aviso realizar visitas, vistorias e inspeção nas instalações da contratada, tanto internas quanto externas, com frequência semestral ou quantas vezes julgar necessário, para verificação dos locais e condições onde são preparadas as refeições, podendo ainda solicitar para a Vigilância Sanitária acompanhar a inspeção técnica, ou que a faça individualmente. Podendo emitir parecer técnico e relatórios com as observações realizadas para ciência e providências da CONTRATADA.

9. FORMA DE PAGAMENTO

9.1. Os pagamentos serão feitos no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os iscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

9.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na prestação do serviço ou no cumprimento de obrigações contratuais.

9.2.1. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira CONTRATADA pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \frac{I}{365} = I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

9.4. O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

9.5. Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

9.6. A FUNEDAS efetivará o pagamento devido, somente através de depósito em conta corrente da empresa vencedora do certame no Banco do Brasil, não sendo quitados débitos através de boletos bancários;

9.7 Para efeitos de pagamento pelo Departamento Financeiro/FUNEDAS é necessário que o CNPJ registrado na conta corrente do licitante seja o mesmo de sua razão social, se for diferente anexar junto à proposta autorização para que o Banco do Brasil realize o pagamento no CNPJ indicado (Ex.: caso de matriz e filial);

9.8 As notas fiscais devem ser emitidas em nome de Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Paraná (FUNEDS), CNPJ 24.039.073/0001-55, Avenida João Gualberto, nº 1881, 17º andar, Bairro Juvevê, Curitiba/PR.

10. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

10.1. Para a habilitação a empresa vencedora deverá apresentar os seguintes documentos:

Obs.: A não apresentação dos documentos no prazo previsto acarretará na desclassificação da proponente.

10.1.1. Cópia (autenticada) do ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO da empresa licitante, dentro do seu prazo de validade ou o documento emitido por meio eletrônico (internet) desde que indicado o endereço eletrônico completo onde o mesmo foi emitido que possibilite ser conferida a autenticidade via internet. O ramo de atividade deverá ser compatível ao objeto da presente licitação.

10.1.2. Cópia (autenticada) da LICENÇA SANITÁRIA, da empresa licitante, dentro do seu prazo de validade, compatível com o ramo de atividade objeto desta licitação, e expedido pelo órgão sanitário competente;

10.1.3. Mínimo de 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, emitidos por pessoas jurídicas distintas de direito público ou privado, do ramo hospitalar de saúde, que comprove o bom desempenho da empresa na prestação de serviços pertinentes ao objeto da presente licitação, compatível em características, quantidades e prazos, em papel timbrado. Não serão aceitos atestados de empresas que pertençam ao mesmo grupo empresarial. Nos atestados deverão constar o CNPJ, razão social e endereço da empresa licitante.

OBS.:

Na análise e julgamento dos atestados o Pregoeiro levará em consideração somente atestados que comprovem que a empresa já prestou serviços, por período de no mínimo 12 (doze) meses, anterior a abertura deste certame, compatíveis com o objeto da licitação.

Na análise e julgamento dos atestados não serão considerados válidos aqueles que não atenderem completamente as informações solicitadas no item 13.1, bem como serão consideradas desclassificadas as empresas que apresentarem atestado de capacidade técnica não compatível com as características e quantidades, conforme descrição de cada lote correspondente.

10.1.5. Declaração da licitante, confirmando que possui plena capacidade operacional e administrativa para executar os serviços constantes neste termo. Comprometendo-se a prestar os serviços, conforme modelo sugerido, declarando a proponente que está ciente de todos os detalhes, especificações e condições de execução do objeto e que a licitante assumirá integral responsabilidade por eventuais erros e omissões no preenchimento de sua proposta de preços e ainda, que está de pleno acordo com todas as exigências técnicas estabelecidas no Edital de Embasamento e seus anexos. A não apresentação desta declaração acarretará na desclassificação da proposta.

10.1.6. Comprovar a existência de profissional Responsável Técnico (RT), habilitado e regularizado junto ao seu respectivo conselho regional, com conhecimento técnico na área objeto desta licitação, para supervisionar a execução dos serviços contratados, através de cópia da carteira de trabalho, se funcionário, ou cópia do contrato de prestação de serviço, se for autônomo, ou cópia do contrato social, se for

sócio ou proprietário da empresa e também cópia (autenticada) da Cédula Profissional de Identidade emitida pelo Conselho Regional e comprovante de regularidade (certidão negativa ou Atestado de Regularidade ou documento similar que comprove a regularidade do RT com o seu respectivo Conselho Regional);

10.1.7. Certidão negativa de falência, expedida pela Distribuidora da sede da pessoa jurídica. Em caso de empresa com mais de um domicílio, a certidão deverá ser da sede ou filial que executará o contrato.

10.1.8. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis e apresentados na forma da lei (para sociedades comerciais: com termo de abertura e encerramento e devidamente registrado na Junta Comercial ou Cartório de Títulos e Documentos) e (para sociedade anônima: publicado na imprensa oficial), que comprovem a boa situação financeira de empresa, com reconhecimento de firma daqueles que assinam, sendo vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data da solicitação da inscrição no cadastro de fornecedores (artigo 31, inciso I da Lei nº. 8.666/93).

10.2. As condições higiênico sanitárias serão avaliadas em visita técnica por uma equipe técnica indicada pela CONTRATADA.

10.3. Cópia do PPRA e PCMSO, bem como apresentar o ASO de todos os colaboradores, sempre que necessário ou solicitado.

10.4. Os requisitos de habilitação são aqueles previstos nos Documentos de Habilitação (Anexo II do Edital).

11. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

11.1. É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11.2. A alteração subjetiva a que se refere o item 11.1 deverá ser feita por Termo Aditivo ao contrato.

12. CONTROLE DA EXECUÇÃO

12.1 O serviço terá início em 10 (dez) dias a contar da data do recebimento do empenho.

12.2 Os serviços devem ser recebidos provisoriamente pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato no prazo de 5 (cinco) dias, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações no Termo de Referência e na proposta.

12.2.1 Quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, os serviços poderão ser corrigidos ou refeitos ou substituídos no prazo fixado pelo fiscal do Contrato, às custas do Contratado, e no caso de não serem atendidas as determinações deverão ser rejeitados.

12.2.2 Cabe ao fiscal do Contrato avaliar o caso concreto para o fim de fixar prazo para as correções.

12.3 Nos termos do art. 124 da Lei Estadual nº 15.608/2007, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos serviços de valor até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), desde que não se compo-
nham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produ-
tividade.

12.4 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebi-
mento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais
empregados, com a conseqüente aceitação mediante termo circunstanciado.

12.4.1 Na hipótese da verificação a que se refere o item anterior não ser procedida dentro do pra-
zo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgota-
mento do prazo.

12.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do Contratado
pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

12.6 Indica-se como Gestor(a) e Fiscal do contrato:

12.6.1 Gestor: Sandra Ishikawa

12.6.2 Fiscal: Flávia Saldanha Cadó

13.SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto.

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante e a contratada que incorram em infrações sujeitam-se às sanções previstas na Lei Estadual
nº 15.608, de 2007, e na forma estabelecida no Capítulo IV do Título III deste Decreto.

15. DECRETO ESTADUAL N.º 4.993/2016

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a re-
gulamentação estabelecida pelo Decreto Estadual n.º 4.993/2016 e as orientações constantes da Minuta
Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Francisco Beltrão, 09 de Maio de 2019

MAURICIO GHEDIN RODRIGUES

Diretor de Licitações

Elaboração Termo de Referência

SANDRA ISHIKAWA

Diretora Administrativa

Gestora do Contrato

FLAVIA SALDANHA CADÓ

Chefe da Seção de Hotelaria Hospitalar - SCHHO

Fiscal do Contrato

Guia de Operacionalização da Unidade de Nutrição e Dietética - Alimentação e Nutrição Hospitalar

1 Do Recebimento

A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e demais produtos em horários que não coincidam com os horários de saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos, entrada e saída de funcionários e servidores, estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

Deverão ser observados pela Contratada:

- 1.2 As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- 1.3 A existência de certificado de vistoria do veículo de transporte com (licença sanitária dos veículos);
- 1.4 Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- 1.5 A integridade e a higiene da embalagem;
- 1.6 A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- 1.7 A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- associação brasileira de normas técnicas;

1.8 As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação sanitária vigentes;

1.9 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; respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

1.10 Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.

2 Do recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc)

Deverão 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 a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto. Não devem apresentar sinais de descongelamento e recongelamento.

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; respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

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

3 Do recebimento hortifrutigranjeiro

No ato de recebimento, deverão ser observadas as características organolépticas como: tamanho, cor, odor, grau de maturação, aroma, aparência, textura e sinestesia. 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 protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

4 Do recebimento 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 de consumo.

As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas e/ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e derivados	até 7°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida (UHT)	Temperatura ambiente

5 Do recebimento estocáveis

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

Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, mofos, sujidades ou sinais de ataque por roedores ou insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As embalagens de-

vem estar íntegras, lacradas, sem perfurações. Caso estiverem perfuradas ou abertas, o produto deve ser descartado, sem ônus para a Contratante.

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; respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.

As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

6 Do recebimento de polpas de frutas e 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:

Polpa de frutas (congeladas)	-18°C com tolerância até – 12°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

7 Do recebimento de descartáveis, produtos e materiais de higienização

Os materiais de higienização e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. Produtos e materiais de limpeza devem ter registro atualizado no Ministério da Saúde, atendendo a legislação vigente, ter informações e laudos de controle de qualidade entregues junto com a nota fiscal, devem obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo

8 Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros

Deverão ser observados:

8.1 Não manter caixas de madeira e de papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SND. Sendo permitido apenas no estoque de descartáveis e DML.

8.2 Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

8.3 Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso e arrastar caixas, monoblocos e estrados pelo chão. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma distância mínima de 25 a 40 cm do piso e da parede e de 20 cm entre si, para garantir a circulação de ar;

8.4 Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

8.5 Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar (PEP'S – Primeiro que entra primeiro que sai);

8.6 Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm;

8.7 Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

8.8 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;

8.9 Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

8.10 Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação;

8.11 Depois de abertos, os alimentos devem ser mantidos nas embalagens originais com etiqueta contendo as descrições de data de abertura da embalagem, data de validade do fabricante, e responsável pela abertura. Em caso de danos na embalagem que inviabilizem a leitura das informações de conservação, os alimentos devem ser e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos ou fechados, conforme produto, e devidamente identificados;

8.12 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;

8.13 Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, desde que devidamente identificados, respeitar a seguinte disposição:

8.13.1 Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

8.13.2 Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

- 8.13.3 Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;
- 8.14 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);
- 8.15 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;
- 8.16 Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- 8.17 Colocar os produtos destinados a devolução armazenados em sacos plásticos transparentes, em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 8.18 Respeitar rigorosamente as recomendações dadas pelo fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 8.19 Atentar que, após a abertura das embalagens originais, é reduzido imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 8.20 É proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles, em temperatura ambiente ou em água parada ou corrente;
- 8.21 Cada processo de descongelamento deve ter data e hora de início registradas em planilha específica;
- 8.22 É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- 8.23 Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- 8.24 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;
- 8.25 Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- 8.26 Os descartáveis devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais apropriados;
- 8.27 Produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

9 Do 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:

- 9.1 Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos corretamente antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento, a cada mudança de tarefa de manipulação, a cada saída e retorno a UAN e sempre que necessário;
- 9.2 Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo;
- 9.3 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;
- 9.4 Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 7°C ou superior a 65°C;
- 9.5 Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 9.6 Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- 9.7 Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- 9.8 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 evitar formação de acroleína, substância tóxica produzida no reuso do óleo de fritura;
- 9.9 Os óleos utilizados para cocção deverão ser somente de origem vegetal (soja, milho, arroz, canola, girassol);

9.10 Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes - 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. Prosseguir assim sucessivamente;

9.11 Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados - 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);

9.12 Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de aves e pescados;

9.13 Utilizar somente maionese e mel industrializados; NÃO utilizar ovos crus para as preparações;

9.14 Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanese), bolos, doces etc.;

9.15 A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas dos equipamentos, do transporte, de cocção e de distribuição dos alimentos em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.

10 Da higienização dos alimentos

São regras básicas para a higienização dos alimentos:

10.1 Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

10.2 Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

10.3 Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

10.4 As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;

10.5 Utilizar água potável;

10.6 Os funcionários não devem falar, tossir, se coçar, cantar ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

10.7 Para a degustação do alimento, sempre utilizar utensílios que toquem uma única vez os alimentos;

10.8 Os alimentos que sobrem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filme plástico, identificados por meio de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 7° C;

10.9 Da higienização dos hortifrutigranjeiros:

10.9.1 Vegetais e frutas deverão ser lavados folha a folha ou um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada ou em outra solução recomendada pelo NUCIH, conforme legislação vigente;

10.9.2 Para o pré-preparo e preparo dos mesmos devem ser observados rígidos critérios de higiene pessoal e manipulação de alimentos de manipuladores;

10.9.3 Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização;

10.10 Da higienização de cereais e leguminosas:

10.10.1 Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

10.10.2 Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção. Dependendo da necessidade de cada grão, deixar de molho 12 horas antes da cocção.

11 Da cocção geral e dietética

A Contratada deve 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. Além de comprovar calibração do termômetro.

12 Do porcionamento

- O processo de porcionamento deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura;

- O porcionamento das refeições deve ser padrão, de acordo com a dieta prescrita e seguindo a porção estabelecida ou esquema dietético, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

13 Do acondicionamento e das condições básicas para a distribuição das dietas normais e especiais para pacientes e acompanhantes que recebem refeições no quarto (Enfermarias, sala de admissão, pronto atendimento)

- Todas as embalagens, térmicas ou não, e copos ou outros descartáveis destinados aos pacientes (dieta normal, especial), deverão ser identificadas com etiquetas, contendo as seguintes informações: identificação do paciente (nome completo e registro), clínica, leito, dieta, observações, inclusões e substituições alimentares de cada refeição e dados de acompanhantes;
- O modelo da identificação deve seguir o modelo utilizado no hospital;
- A contratada se responsabiliza em fornecer as etiquetas compatíveis com o sistema gerenciador de Leitos em número necessário ao cumprimento do Mapa de dietas e identificação correto de todas as dietas fornecidas. O Contratante se responsabiliza em orientar e auxiliar na impressão das etiquetas;
- A identificação das bandejas, térmicas ou não, e copos ou outros descartáveis destinados aos acompanhantes deverão ser identificadas com etiquetas, contendo as seguintes informações: identificação do paciente (nome completo e registro), setor, quarto, leito.

13.1 Acondicionamento dos Lanches:

- Os líquidos quentes deverão ser servidos em garrafas térmicas de 250 ml que contenham as características mínimas definidas na NBR, com tampa. Devem garantir a manutenção da temperatura (65°C) por no mínimo 1 (uma) hora.-
- Sucos, vitaminas e demais líquidos frios deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200 ml. Copo e tampa devem garantir um bom vedamento. Ofertar canudo para pacientes que necessitem.
- Para evitar incidentes na distribuição de dietas, os copos devem ser identificados individualmente e acomodados em bandejas porta- copos durante a distribuição.
- Frutas, pães em embalagens individuais lacrados com data de validade e seus substitutos deverão ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos.
- Os pães embalados deverão ser acondicionados em caixas plásticas com tampa. Devem estar em ótimo estado de conservação e higiene, sendo identificadas por setor.
- A Contratada deverá fornecer manteiga, geléias, requeijão, açúcar, adoçante, entre outros, em embalagens individuais lacradas, do tipo blister e/ou sachê.

13.2 Almoço jantar:

- Refeições para pacientes e setores fechados: devem ser servidos em embalagens individualizadas, com 4 divisórias, térmicas de polipropileno, livre de bisfenol, com material inerte, insípido, inodoro e resistentes a variações de temperatura, descartáveis, com garantia de vedação até o destino final (paciente), de fácil reciclagem que evitem impactos relevantes ao meio ambiente e que mantenham a temperatura (mínima de 65°C) do alimento em condições ideais para consumo conforme preconizado por legislações vigentes e mediante prévia aprovação do Contratante.
- A salada e frutas de sobremesa deverão ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa que garanta a vedação, capacidade mínima de 250 ml. Acompanhadas de colher de sobremesa descartável, embalada e lacrada individualmente.
- A sobremesa deverá ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, bem vedada, capacidade mínima de 100 ml. Acompanhadas de colher de sobremesa descartável, embalada e lacrada individualmente.
- Sucos de polpa de frutas ou naturais deverão ser servidos em copo descartável com tampa ou frascos plásticos com tampa, com capacidade de 200 ml. Ofertar canudo para os pacientes que necessitem.
- A Contratada deverá disponibilizar talheres de inox para grandes refeições – almoço de jantar (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa), e descartáveis de polipropileno, resistentes e de tamanho adequado (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa), pá para mexer café) para pequenas refeições e guardanapos.
- Para os quartos em isolamento e UTI deverão ser fornecidos utensílios descartáveis.
- A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: sal, azeite, vinagre e outros.
- Todos os insumos descartáveis, assim como a apresentação final, deverão ser pré- aprovados pelo Contratante.

14 Da distribuição das dietas normais e especiais para pacientes e acompanhantes

- Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- Para a distribuição dos alimentos quentes, observar a temperatura de 65°C e mantê-los assim por no máximo 6 horas. Para a distribuição de alimentos refrigerados, observar a temperatura de 7 ° C e mantê-los assim por no máximo 4 horas;

- A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos segundo legislação sanitária vigente e deverão ser monitoradas e registradas pela Contratada em impressos próprios;
- Todas as refeições para dieta livre deverão ser entregues em carro fechado; para dietas livres;
- A empresa Contratada deverá recolher todo o material utilizado para alimentação dos pacientes após 50 minutos da entrega da refeição. Para os casos que o paciente estiver em exames ou procedimentos. A refeição deverá ser fornecida em outro momento.
- Caberá aos copeiros distribuir os suplementos industrializados produzidos pelo lactário, nos horários estabelecidos e aos pacientes prescritos.

15 Da distribuição de água e chá para pacientes e acompanhantes impossibilitados de utilizar o refeitório

- Os pacientes receberão água em jarras de inox ou acrílico ou de vidro com tampa com capacidade de 1000 ml acompanhados de copos descartáveis, identificadas e individualizadas para todos os pacientes e conforme necessidade.
- Para as pacientes/acompanhantes de bebês da Neonatal lactentes receberão chá de erva doce, sendo aos pacientes da maternidade em garrafas térmica de 1000ml, identificadas e individualizadas por pacientes ofertadas 3 (três) vezes ao dia (manhã, tarde e noite); e para as acompanhantes da sala de espera (alojamento/dia), deverão ser fornecidos em garrafa térmica de 2 a 3 litros conforme solicitado pela contratante, ofertado 2 vezes ao dia (manhã e tarde);
- Os pacientes internados em isolamentos (UTI's, precaução de contato e/ou precaução respiratória) deverão receber água mineral em garrafas lacradas e conforme necessidade, salvo os pacientes em restrição hídrica, que receberão garrafas ou copos lacrados de água mineral de 300ml, conforme prescrição nutricional.

16 Da distribuição no refeitório

16.1 A distribuição de **almoço e jantar** no refeitório para servidores e médicos e será prestada da seguinte maneira:

- O controle de acesso ao refeitório hospitalar será feito pela Contratada, por meio de lista nominal separada por categorias de consumo: plantonistas, médicos, acompanhantes, conforme escalas de plantão ou liberação de acompanhante pelo Serviço Social ou psicologia; ou outro determinado pela contratante;
- A contratada deverá disponibilizar funcionários em quantidade suficiente para adequado funcionamento do serviço e reposição das preparações se necessário;
- A alimentação do refeitório deverá ser servida em buffet. Fica permitido à Contratada o controle da quantidade do prato proteico e da sobremesa, obedecendo aos quantitativos mínimos estabelecidos pelo Anexo II “Especificações Técnicas – Composição do Cardápio e Porcionamentos”;
- O suco deverá ficar acondicionado em refresqueiras elétricas durante as refeições, com no mínimo 2 compartimentos separados;
- Os clientes do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, sem rachaduras, sem lascas, não encardidos, sem dobras e deformações ou outras alterações que prejudiquem a imagem da qualidade do serviço;
- Os pratos de material resistente e reutilizável, na cor branca, como por exemplo: melamina, porcelana;
- Os talheres deverão ser de material inox, inteiros, sem deformações e sem detalhes, a fim de garantir higienização adequada e maior durabilidade, embalados em kit por pessoa (garfo, faca, colher de sobremesa e guardanapo – quando servido sopa deverá disponibilizar colher para sopa);
- Para os líquidos quentes deverão ser disponibilizados copos descartáveis e para a sopa disponibilizadas cumbrucas em material resistente e reutilizável, na cor branca; para os setores fechados deverão ser entregues separadamente em marmitas descartáveis específicas para sopa;
- Deverão ser disponibilizados aos clientes guardanapos de papel, palitos de dente, galheteiros (vinagre, azeite de oliva e pimenta) e saleiros;
- Todo equipamento ou utensílio para distribuição que comprometa a imagem e qualidade do UND deverá ser aprovado previamente pelo Contratante.
- As mesas deverão ser organizadas e mantidas limpas, antes, durante e após a distribuição. Bem como o buffet;
- A devolução dos utensílios individuais será realizada pelos próprios usuários em balcão específico para esta destinação, devendo ser identificado pela Contratada.

- A Contratada deverá garantir que durante toda a distribuição, balcões, cadeiras e mesas sejam limpos e todo material necessário para o bom andamento do serviço seja repostos.

16.2 A distribuição de **lanches** no refeitório para servidores médicos e acompanhantes das UTIs plantonistas será prestada da seguinte maneira:

- Os pães deverão ser embalados individualmente em embalagens próprias lacradas para alimentos, já cortados e preenchidos com algum frio e/ou manteiga ou margarina;
 - Deverão ser disponibilizados preenchidos ou sem recheio conforme a solicitação da Contratante, em acordo com a aceitabilidade;
 - O doce deverá ser disponibilizado a granel, numa quantidade que atenda o total de pequenas refeições;
 - Os pães do refeitório deverão ser acondicionados em recipientes próprios para alimentos (plástico, vidro, inox);
 - Os líquidos deverão estar em temperatura adequada (acima de 74°C) ao término do preparo, acondicionados em garrafas térmicas ou cafeteiras que assegurem a manutenção da temperatura de 65°C até o final da distribuição;
 - As garrafas térmicas ou cafeteiras devem ter capacidade para atender o quantitativo do horário;
 - Deve ser disponibilizado diariamente açúcar e adoçante em sachês;
 - A Contratada deverá disponibilizar descartáveis (copo, faca, pá para mexer café) e guardanapos.
 - A contratada deverá disponibilizar xícaras e pratos de sobremesa resistentes e reutilizáveis, na cor branca, como por exemplo: melamina, porcelana;
 - Os clientes do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, sem rachaduras, sem lascas, não encardidos, sem dobras e deformações ou outras alterações que prejudiquem a imagem da qualidade do serviço;
- Todas as rotinas e atividades executadas nas dependências do refeitório deverão estar detalhadas no Manual de Boas Práticas, a ser elaborada pela Contratada e aprovado pelo Contratante, antes do início do serviço.

17 Do acondicionamento e distribuição nos setores fechados

17.1 A distribuição de lanches nos setores fechados será prestada da seguinte maneira:

- Os líquidos deverão estar em temperatura adequada (acima de 74°C) ao término do preparo, acondicionados em garrafas térmicas, identificadas por setor e tipo de bebida, que assegurem a manutenção da temperatura de 65°C;
- As garrafas térmicas devem ter capacidade para atender o quantitativo do setor/ horário;
- Deve ser disponibilizado diariamente açúcar (em sachê) e adoçante em sachê;
- A Contratada deverá disponibilizar descartáveis (copo, faca, pá para mexer café) e guardanapos;
- Frutas, pães e seus substitutos deverão ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos e entregues em caixas plásticas com tampa, em perfeito estado de conservação e higiene, e identificadas por setor;
- Os lanches deverão ter o mesmo padrão do servido no refeitório, inclusive as bebidas em volume proporcional ao número de refeições;
- Os bolos e pães embalados individualmente, lacrados e datados, em recipientes plásticos com tampa em ótimas condições de higiene e conservação.
- Os frios, a margarina, a manteiga e o doce deverão ser fornecidos em potes plástico ou vidro, em ótimas condições de higiene e conservação, fechados, e datados, para o consumo de apenas 1 horário, sendo o açúcar e o adoçante em sachês.
- As frutas deverão estar embaladas individualmente e acompanhar faca para descascar/picar quando necessário.
- Poderá ser optado pelo pão previamente preenchido antes de embalado, conforme a aceitabilidade e solicitação da Contratante.

17.2 A distribuição de almoço e jantar nos setores fechados será prestado da seguinte maneira:

- Refeições para pacientes: devem ser servidos em embalagens individualizadas, térmicas de polipropileno, livre de bisfenol, com material inerte, insípido, inodoro e resistentes a variações de temperatura, descartáveis, de fácil reciclagem que evitem impactos relevantes ao meio ambiente e que mantenham a temperatura do alimento em condições ideais para consumo, conforme preconizado por legislações vigentes e mediante prévia aprovação do Contratante.

- A salada e frutas de sobremesa deverão ser servidas em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, capacidade mínima de 250 ml.
- A sobremesa deverá ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, capacidade mínima de 100 ml.
- Suco de fruta natural ou polpa, deverão ser servidos em copo descartável com tampa ou frascos plásticos com tampa, com capacidade de 200 ml.
- A Contratada deverá disponibilizar talheres (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa, pá para mexer café) descartáveis de polipropileno, resistentes e de tamanho adequado a cada refeição, guardanapos. Embalados e lacrados em kit, individuais.
- A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: sal, azeite, vinagre e outros.
- Todos os insumos descartáveis, assim como a apresentação final, deverão ser pré- aprovados pelo Contratante.
- Para os quartos de isolamentos e pacientes em UTI, ou quando houver necessidade conforme solicitado pela contratante, as bandejas deverão ser embaladas em saco plástico em tamanho adequado, afim de, evitar contato e contaminação cruzada durante transporte na distribuição e recolhimento dos utensílios.

18 Da distribuição dos líquidos para setores administrativos

- Os líquidos deverão estar em temperatura adequada (acima de 74°C) ao término do preparo, acondicionados em garrafas térmicas que assegurem a manutenção da temperatura de 65°C, até final da distribuição;
- As garrafas térmicas, deverão estar em perfeito estado de conservação e apresentação, identificada por setor e por tipo de bebidas, devendo ter capacidade para atender o quantitativo dos setores/ horário;
- A Contratada deverá disponibilizar diariamente açúcar e adoçante (sachês);
- A Contratada deverá disponibilizar descartáveis (copo 50ml e 180 ml, colher, pá para mexer café) e guardanapos.
- Os líquidos deverão ser fornecidos 02 vezes ao dia, ou conforme solicitação da Contratante para os setores administrativos;

19 Da higiene pessoal dos funcionários

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá seguir todas as determinações de higiene pessoal da legislação vigente, tais como:

- 19.1 Usar uniformes completos, inclusive com jalecos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- 19.2 Fazer a barba diariamente;
- 19.3 Não aplicar maquiagem e perfume em excesso;
- 19.4 Não utilizar celular nas dependências da área de alimentação e nutrição e durante a distribuição das refeições, sendo permitido apenas nas áreas administrativas e refeitório;
- 19.5 Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- 19.6 Utilizar touca adequada a cada função, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- 19.7 Manter os sapatos e botas limpos;
- 19.8 Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento, se necessário fazer uso de luvas de procedimento descartáveis;
- 19.9 Higienizar as mãos adotando procedimento operacional padrão determinado pela CCIH da Contratante;
- 19.10 Manter a higiene adequada das mãos;
- 19.11 Não usar, adornos como pulseiras, brincos, relógio e outros adereços.

20 Da higiene das instalações

A Contratada deverá seguir as orientações da legislação vigente e os POPs institucionais para a higienização e desinfecção de instalações e apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas e refeitórios. Observando:

- 20.1 Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, com registro vigente do Ministério da Saúde e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

20.2 Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

20.3 Deverão ser higienizadas as grelhas e grades dos fornos semanalmente, fogão diariamente ou após o uso e coifas mensalmente;

21 Da higiene de equipamentos, utensílios e embalagens

Cada equipamento e utensílio utilizado apresenta características específicas de higienização e manutenção, que deverão seguir as orientações da legislação vigente, ser descritas nos POPs do UND e aprovados pela Contratante.

A Contratada deverá apresentar cronograma de higienização e desinfecção à Contratante.

22 Do controle integrado de pragas e vetores

O controle integrado de pragas e vetores é de responsabilidade do Contratante. A Contratada deverá comunicar o Contratante sempre que houve vestígio de alguma praga ou vetor.

23 Das amostras de refeições, testes e análises

- São de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes;

- A Contratada deverá, às suas expensas, separar e acondicionar diariamente em embalagem apropriada amostras de todas as refeições distribuídas no hospital, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta;

- A Contratante poderá solicitar, em casos de extrema necessidade e por amostragem durante a vigência do contrato, sendo uma vez no início, meio e fim, que a Contratada, às suas expensas, encaminhe as amostras dos alimentos suspeitos imediatamente para análise microbiológica. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou servidores designados pelo Contratante;

- O Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da Contratada com anuência do Contratante, e seus resultados deverão ser encaminhados a Unidade de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação;

- O Contratante reserva-se o direito de enviar amostras para o laboratório de livre escolha.

- Fica a cargo da Contratada, arcar com todos ônus (despesas hospitalares, indenizações, etc.) imputados à ingestão por servidores, acompanhantes ou pacientes do Hospital, quando comprovada a existência de culpa.

24 Do apoio a Unidade de Nutrição e Dietética

O apoio a Unidade de Nutrição e Dietética deverá ser executado por nutricionistas e/ou técnico(s) em nutrição, observando as seguintes atribuições e rotinas do cargo:

- Acompanhar, conferir, coordenar, supervisionar e avaliar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, preparo, porcionamento, transporte, distribuição e recolhimento das refeições, observando per capita e aceitação da dieta pelo paciente, acompanhantes e plantonistas; além das demais atividades relacionadas ao fornecimento de refeições em abrangência ao contrato e conforme atribuição determinadas pelo Conselho Federal de Nutrição e demais legislações vigentes.

- Coordenar os testes de aceitabilidade aplicados para o controle de qualidade (pesquisa de satisfação);

- Treinar, acompanhar e Supervisionar a execução dos serviços, em acordo com as legislações vigentes e aos POP'S da Instituição;

- Supervisionar o uso dos equipamentos de proteção individual - EPI – dos colaboradores da CONTRATADA de todas as áreas de abrangência do contrato incluindo os copeiros nas áreas assistenciais e o uso adequado do material para distribuição da dieta;

- Coletar dados de atendimento, produção e consumo, gerando os relatórios pertinentes à CONTRATANTE, para análise conjunta;

- Realizar substituições do cardápio hospitalar, a pedido da nutricionista do Contratante sempre que necessário;

- Proceder reuniões semanais com a CONTRATANTE para avaliação dos serviços prestados.

GUIA DE ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO DA UNIDADE II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO E PORCIONAMENTOS

OBS: Os suplementos alimentares artesanais, como coquetel laxativo, gelatina com proteína ou outros, apenas serão enviados quando prescrito pela nutricionista.

1 DIETA NORMAL/ LIVRE: (Pacientes com dietas sem alterações)

DESJEJUM:

I – Café com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate ou chá de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral); ou biscoitos sem recheio (doces e salgados);

IV – Manteiga sem sal (em blister); ou geléia (em blister);

V – Fruta.

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

LANCHE DA TARDE:

I – Café com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate ou chá de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral); ou bolo simples; ou biscoitos sem recheio (doces ou salgados);

IV – Manteiga sem sal (em blister); ou geléia (em blister);

V – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

CEIA:

I – Chá mate ou chá de ervas (erva doce, cidreira, camomila); achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Biscoitos sem recheio (doces e salgados);

IV – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

COLAÇÃO:

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco ou orientação Nutricionista da Contratante); ou fruta; ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais; ou água de coco; ou iogurte.

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8 %)	200 ml
Chá (infusão 10 %)	200 ml
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT	200 ml
Café com leite	200 ml
Achocolatado	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Açúcar em sachê	2 sachês de 5 gramas
Adoçante em sachê	1 sachê
Pão francês ou doce ou de leite ou integral	50 g – 60 g
Bolo simples	80 g
Biscoitos sem recheio	60 - 70 g
Manteiga sem sal em blister	10 g

Geleia em blister	15 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Mingau de cereias (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
iogurte	120 g
Salada de frutas	120 g de fruta, mais 50 ml de suco

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- A manteiga deverá ser ofertada 4 (quatro) vezes na semana e a geleia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.
- Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos ou conforme prescrição nutricional.
- Frequência máxima de biscoitos de 2 (duas) vezes na semana.
- As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, sendo 01 (uma) vez por semana oferta de salada de fruta, salvo prescrição nutricional.

ALMOÇO/JANTAR:

I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;

II – Carnes: Carne bovina, de aves, e pescados (se possível 1 vez a cada 15 dias) ou ovos;

III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa caseira (não pode misturar farofa industrializada) ou tortas ou massas ou purês ou cremes ou polenta;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 ou arroz integral (conforme prescrição da nutricionista da contratante);

V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (cariquinha, preto), lentilha, grão de bico;

VI – Sobremesa: Frutas ou doces caseiros ou pudim ou flan ou gelatina; conforme necessidade utilizar produtos diet;

VII – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Frutas - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas (legumes; feijão; canja; etc.)

II – Pão (francês ou de leite)

III – Sobremesa: Frutas ou doces caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Frutas - 40% (adoçado ou não conforme necessidade).

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele), pescados.	120 gramas
Ovos	2 unidades
Vegetais A, B, C ou tortas ou massas ou purês ou cremes ou polenta para	100 g

guarnição	
Farofa	60 g
Arroz preparado	150 g
Feijão preparado	130 g
Sopa ou cremes de legumes com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango ou ovos	500 ml
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g de fruta, acrescido de 50 ml de suco.
Doces caseiros	80 g
Pudins, flans ou gelatina normal ou diet	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Suco de Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê
Pão (francês ou de leite)	50 - 60 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve, escarola e acelga.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, ervilha fresca, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba, cenoura e espinafre.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas. A oferta de carne bovina e aves deve ser proporcional entre si.
- Pescados filetados (carne firme, odor característico e sem resíduos de sangue, sem espinhas). Ofertado no mínimo 1 (uma) vez por mês.
- Ovos não devem estar moles/crus. Frequência máxima de 4 vezes ao mês.
- Frequência de sobremesas doces caseiros 10 (dez) vezes por mês; doces industrializados 10 (dez) vezes por mês, fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 16 (dezesesseis) vezes por mês.

2 DIETA BRANDA (Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes)

DESJEJUM:

I – Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate; ou chá claro de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural);

- II – Açúcar ou adoçante em sachê;
 III – Pão (francês ou de leite);
 IV – Manteiga sem sal (em blister); ou geléia (em blister);
 V – Frutas sem casca cozidas ou assadas ou bem maduras amassadas.

Ou

- I - Mingau de cereais, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT.

LANCHE DA TARDE:

- I – Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate; ou chá claro de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural);

- II – Açúcar ou adoçante em sachê;

- III – Pão (francês ou de leite); ou bolo simples; ou biscoitos sem recheio (doces e salgados);

- IV – Manteiga sem sal (em blister); ou geléia (em blister);

- V – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

Ou

- I - Mingau de cereais, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT.

CEIA:

- I – Chá mate; ou chá claro de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural);

- II – Açúcar ou adoçante em sachê;

- III – Biscoitos sem recheio (doces e salgados);

- IV – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

Ou

- I - Mingau de cereais, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT.

COLAÇÃO:

- I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco e orientação da Nutricionista da Contratante) ou frutas sem casca cozidas ou maduras amassadas; ou Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C”; ou água de coco; ou iogurte.

- II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Chá (infusão 10 %)	200 ml
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT	200 ml
Achocolatado	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Açúcar ou adoçante em sachê	1 sachê
Pão francês ou de leite ou integral (fatiado)	50 g – 60 g
Bolo simples	80 g

Biscoitos sem recheio	60 - 70 g
Manteiga em blister	10 g
Geléia em blister	15 g
Frutas sem casca cozidas ou assadas, ou bem maduras amassadas	120 g
Mingau de cereias (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
iogurte	120 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- A manteiga deverá ser ofertada 4 (quatro) vezes na semana e a geleia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.
- Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos ou conforme prescrição nutricional.
- As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.

ALMOÇO/JANTAR:

I – Entrada: Salada de vegetais cozidos;

II – Carne bovina, de aves, e pescados (se possível 1 vez a cada 15 dias) ou ovos;

III – Guarnições: Vegetais cozidos, refogados, em creme ou purês ou massas ou polenta;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1;

V – Leguminosas: feijão tipo 1 (carioquinha, preto), lentilha, grão de bico;

VI – Sobremesa: Frutas sem casca cozidas ou assadas, ou bem maduras amassadas ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

VII – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas sem leguminosas (legumes; canja; etc.)

II – Pão (francês ou de leite);

III – Sobremesa: Frutas sem casca cozidas ou assadas, ou bem maduras amassadas ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais cozidos para salada	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele), pescados e ovos.	120 g
Vegetais ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g
Arroz preparado ou integral	150 g
Caldo de Feijão preparado	100 ml

Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango ou ovos	500 ml
Frutas sem casca cozidas ou assadas	120 g
Pudins, flans ou gelatinas (normal ou diet)	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Frutas - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê
Pão (francês ou de leite)	50 – 60 g

- Saladas cruas sob prescrição dietética específica.
- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas. A oferta de carne bovina e aves deve ser proporcional entre si.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico. Ofertado no mínimo 1 (uma) vez por mês.
- Ovos não devem estar moles/crus. Frequência máxima de 4 vezes ao mês.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba, cenoura e espinafre.
- Frequência de sobremesas doces caseiras 10 (dez) vezes por mês; fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 26 (vinte e seis) vezes por mês.

3 DIETA LEVE

DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA

I – Chá de frutas; ou chá claro de ervas; ou suco de frutas (natural coado); ou água de coco

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (fatiado); ou bolo simples; ou biscoito sem recheio (doce e salgado)

IV – Geléia (em blister);

V – Frutas leves (maçã, mamão, melão, pera); ou salada de fruta;

VI – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

COLAÇÃO:

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco e orientação da Nutricionista da Contratante) ou frutas leves; ou água de coco; ou gelatina;

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Chá (infusão 10 %)	200 ml

Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Açúcar ou adoçante em sachê	1 sachê
Pão (fatiado)	50 g – 60 g
Bolo simples	80 g
Biscoitos sem recheio	60 - 70 g
Geléia em blister	15 g
Maçã ou mamão ou pêra ou melão à francesa	120 g
Salada de fruta	120 g de fruta, mais 50 ml de suco
Gelatina	100 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos ou conforme prescrição nutricional.
- As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.

ALMOÇO/JANTAR:

I – Entrada: Salada de vegetais A, B e C;

II – Carne bovina, de aves, e pescados (se possível 1 vez a cada 15 dias) ou ovos; Sem molho;

III – Guarnições: Vegetais cozidos, refogados, em creme ou purês ou massas ou polenta;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1;

V – Sobremesa: Frutas sem casca cozidas ou assadas, ou bem maduras amassadas ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

VI – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

VII – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas sem leguminosas (legumes; canja; macarrão, etc.)

II – Pão (fatiado);

III – Sobremesa: Frutas leves ou gelatina (normal ou diet);

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B e C para salada	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele), pescados e ovos.	120 g

Vegetais cozidos ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g
Arroz preparado	150 g
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango ou ovos	500 ml
Maçã ou mamão ou pêra ou melão à francesa	120 g
Gelatinas (normal ou diet)	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Frutas - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê
Pão (fatiado)	50 – 60 g

- Saladas cruas sob prescrição dietética específica.
- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas. A oferta de carne bovina e aves deve ser proporcional entre si.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico. Ofertado no mínimo 1 (uma) vez por mês.
- Ovos não devem estar moles/crus. Frequência máxima de 4 vezes ao mês.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: chuchu, vagem, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba, cenoura e espinafre.
- Frequência de sobremesas; fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); gelatina 36 (trinta e seis) vezes por mês.

4 DIETA PASTOSA

DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT ou vitamina de frutas engrossadas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT; Papa de pão ou bolacha (com café com leite); ou iogurte;

IV – Frutas amassadas ou em creme; ou pudim ou flan.

V – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

COLAÇÃO:

I – Frutas maduras amassadas ou creme ou purê;

II – Suco de frutas; ou iogurte (não pode ser bebida láctea)

III – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Frutas amassadas ou creme ou purê	120 g
Mingau de cereias (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Iogurte	120 g
Papa de pão / Papa bolacha (10 a 20%)	200 ml
Pudim ou flan (normal ou diet)	100 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras, módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação da nutricionista.
- Fruta deverá ser fornecida no mínimo 1 (uma) vez ao dia.

ALMOÇO/JANTAR:

I – Carnes: Carne bovina, de aves, pescados, trituradas ou desfiados;

II – Guarnições: Vegetais em creme ou purês ou polenta;

III – Cereal: Arroz papa tipo extra ou tipo 1 branco ou polido;

IV – Leguminosas: Caldo de feijão tipo 1 (cariquinha, preto);

V – Sobremesa: Frutas amassadas ou pudim ou flan (normal ou diet);

Ou

I – Sopas diversas liquidificadas espessas;

II – Sobremesa: Frutas amassadas ou pudim ou flan (normal ou diet);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Carne bovina, aves (sem pele), pescados e ovos (2 unidades).	120 g
Vegetais ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g
Arroz preparado	100 g
Caldo de Feijão preparado	100 ml
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	500 ml
Frutas amassadas ou creme	120 g
Pudins, flans (normal ou diet)	100 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras, módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e gordura aparente, sebo, nervos e aparas. A oferta de carne bovina e aves deve ser proporcional entre si.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico. Ofertado no mínimo 1 (uma) vez por mês.
- Ovos não devem estar moles/crus. Frequência máxima de 4 vezes ao mês.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: chuchu, batata salsa, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba e cenoura.

- Frequência de sobremesas; fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 36 (trinta e seis) vezes por mês.

5 DIETA LÍQUIDA- PASTOSA OU LIQUIDIFICADA (Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes)

DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT com ou sem adição de cereais; ou papa de café com leite e bolachas; ou suco de fruta natural coado; ou iogurte (não pode ser bebida láctea); ou frutas amassadas ou em creme;

II – Pudim, flan ou gelatina

III – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

COLAÇÃO:

I – Frutas creme ou purê ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT com ou sem adição de cereais; ou iogurte; ou suco de fruta natural coado;

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Frutas em creme ou purê	120 g
Mingau de cereias (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Iogurte	120 g
Pudim, flan ou gelatina (normal ou diet)	100 g
Suco de fruta natural	200 ml

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras, módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- Fruta deverá ser fornecida no mínimo 1 (uma) vez ao dia.

ALMOÇO/JANTAR:

I – Carnes: Carne bovina, de aves, pescados, liquidificados;

II – Guarnições: Vegetais liquidificados ou purês ou polenta;

III – Cereal: Arroz liquidificado tipo extra ou tipo 1 branco ou polido;

IV – Leguminosas: Caldo de feijão tipo 1 (carioquinha, preto), grão de bico, ou lentilha;

V – Sobremesa: Frutas amassadas ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

Ou

I – Sopas diversas liquidificadas espessas;

II – Sobremesa: Frutas amassadas ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Carne bovina, de frango aves (sem pele), pescados, e ovos (2 unidades).	120 g
Vegetais ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g

Arroz preparado	100 g
Caldo de Feijão preparado	100 ml
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	500 ml
Frutas amassadas ou creme	120 g
Pudins, flans, gelatina (normal ou diet)	100 g

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	400 ml
Frutas em creme	120 g
Pudins, flans ou gelatinas	100 g

- Consistência poderá ser líquida pastosa fina ou líquida pastosa grossa conforme prescrição da nutricionista ou médico;
- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras, módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e gordura aparente, sebo, nervos e aparas.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: chuchu, batata salsa, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba e cenoura.
- Frequência de sobremesas; fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 36 (trinta e seis) vezes por mês.

6 DIETA LÍQUIDA COMPLETA (Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes)

DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:

I – Café com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural) ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou iogurte; ou leite com farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT;

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

COLAÇÃO:

I – Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT ou Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco) ou água de coco ou iogurte;

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ALMOÇO/ JANTAR:

I – Sopa liquidificada e coada;

II – Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT;

III – Gelatina; ou pudim; ou flan; ou manjar;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT	200 ml
Achocolatado	200 ml
Café com leite	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Iogurte	120 g
Caldo de sopa de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	300 ml
Gelatina, pudim, flan ou manjar (diet ou normal)	100 g
Mingau de cereias (20 - 30%)	200 ml

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- Fruta deverá ser fornecida no mínimo 1 (uma) vez ao dia.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, chuchu, batata salsa, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba e cenoura.
- Frequência de sobremesas; gelatina 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, 15 (quinze) vezes por mês, flan, 10 (dez) vezes por mês, manjar 10 (dez) vezes por mês.

7 DIETA LÍQUIDA RESTRITA (Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes), sem gordura, sem açúcares e sem fibras alimentares.

DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:

I – Chá claro (erva-doce, camomila, cidreira) ou suco de frutas (natural coado translúcido) ou água de coco;

II – Adoçante em sachê;

III – Gelatina normal ou diet; ou picolé à base de água.

IV – Gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

COLAÇÃO:

I – Suco natural coado translúcido (adoçado ou não conforme a necessidade do suco) ou água de coco;

II – Gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ALMOÇO/ JANTAR:

I – Caldo de sopa coado;

II – Suco natural coado translúcido ou água de coco;

III – Gelatina normal ou diet; ou picolé à base de água;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Chá (infusão 10 %)	200 ml
Caldo coado de sopa de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	200 ml
Adoçante	1 sachê
Gelatina normal ou diet	100 g
Picolé à base de água	50 – 60 g

- As preparações poderão ser acrescidas módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- Os vegetais da sopa deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: chuchu, batata salsa, abobrinha, abóbora, beterraba e cenoura.

8 DIETA LÍQUIDA FRIA (Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes)

DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:

I – Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural) ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou iogurte; ou água de coco.

III – Gelatina, pudim, flan ou sorvete;

IV – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

COLAÇÃO:

I – Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT ou Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco ou orientação da Nutricionista da Contratante) ou água de coco ou iogurte ralo;

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ALMOÇO/ JANTAR:

I – Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT;

II – Sorvete;

III – Gelatina, pudim ou flan (normal ou diet);

IV – Sopa liquidificada fria ou caldo de feijão.

V – Caldo de legumes resfriados em geral.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT com ou sem achocolatados frios	200 ml

Sorvete	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Iogurte	120 g
Gelatina, pudim, flan (normal ou diet)	100 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína, módulo de fibras ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.

9 DIETA PEDIATRIA: (Dieta para pacientes de até 06 anos, podendo ou não ter alteração de nutrientes)

DESJEJUM:

I – Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT com ou sem achocolatado; Café com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate; ou chá de ervas; ou suco de frutas (natural); ou iogurte;

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral) ou bolacha doce e salgada; ou bolo simples;

IV – Manteiga sem sal (em blister), ou geleia (em blister);

V – Fruta.

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

Ou

I- Papa de frutas.

LANCHE DA TARDE:

I – Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT com ou sem achocolatado; Café com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate; ou chá de ervas; ou suco de frutas (natural); ou iogurte;

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral); ou bolo simples; ou biscoitos (doces e salgados);

IV – Manteiga sem sal (em blister), ou geleia (em blister);

V – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

Ou

I- Frutas inteiras, picadas ou amassadas dependendo da idade da criança;

CEIA:

I – Chá mate; ou chá de ervas; Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT com achocolatado; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Biscoitos (doces e salgados);

IV – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

Ou

I- Frutas inteiras, picadas ou amassadas dependendo da idade da criança;

COLAÇÃO:

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco); ou fruta; ou vitamina de frutas; ou água de coco; ou iogurte; ou papa de frutas;

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8 %) com leite	200 ml
Chá (infusão 10 %)	200 ml
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT	200 ml
Achocolatado	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Açúcar ou adoçante em sachê	1 sachê
Pão francês ou doce ou de leite ou integral	50 g
Bolo simples	80 g
Biscoitos	40 g
Manteiga sem sal em blister	10 g
Geleia em blister	15 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Mingau de cereias (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	200 ml
Iogurte	120 g
Salada de frutas	120 g de frutas, mais 50 ml de suco

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- A manteiga deverá ser ofertada 4 (quatro) vezes na semana e a geleia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.
- Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos, tortas salgadas e salgados assados ou conforme prescrição nutricional.
- As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.
- Os biscoitos poderão ser ofertados no máximo 8 (oito) vezes na semana ou conforme prescrição nutricional.

- As porções poderão sofrer alterações de quantidade atendendo a necessidade da criança conforme faixa etária e/ou prescrição nutricional.

ALMOÇO/JANTAR:

I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C;

II – Carnes: Carne bovina, de frango, ovos;

III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas ou purês ou cremes;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 ou arroz integral (conforme prescrição da nutricionista da contratante);

V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (cariquinha, preto);

VI – Sobremesa: Frutas ou doces caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;

VII – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Néctar de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade ou orientação da nutricionista da Contratante)

IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas (legumes; feijão; canja; etc.)

II – Pão francês ou de leite

III – Sobremesa: Frutas ou doces caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Néctar de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade ou orientação da nutricionista da Contratante)

Ou

I – Papa Salgada (papa de legumes com carne)

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	50 g
Carne bovina, de frango (sem pele), ovos.	60 g
Vegetais A, B, C ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição	60 g
Farofa	50 g
Arroz preparado	100 g
Feijão preparado	90 g
Sopa ou cremes de legumes com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	300- 400 ml
Papa salgada	200 ml
Papa de frutas	120 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g de frutas, mais 50 ml de suco
Doces caseiros	80 g
Pudins, flans ou gelatina	100 g

Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê
Pão francês ou de leite	50 – 60 gramas

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve e escarola.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, ervilha fresca, abobrinha, beterraba e cenoura.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas. A oferta de carne bovina e aves devem ser proporcionais entre si. Ovos não devem estar moles/crus, frequência máxima de 4 vezes ao mês.
- Frequência de sobremesas doces caseiros 10 (dez) vezes por mês; doces industrializados 10 (dez) vezes por mês, fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 16 (dezesesseis) vezes por mês.

9 DIETA ESPECIAL: (dietas sem alteração de consistência com alteração de nutrientes)

DESJEJUM:

I – Café com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou achocolatado normal ou diet com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou leite isento de lactose; ou chá mate ou claro (de ervas); ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou integral ou sem glúten); ou biscoitos salgado ou doce; ou biscoito integral salgado ou sem sal; ou tapioca; ou bolo;

IV- Manteiga sem sal (em blister), ou geleia normal ou diet (em blister) ou ricota;

V – Fruta ou creme de frutas ou salada de frutas da safra ou suco de fruta natural;

Ou

Mingau de farinhas variadas preparado com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou vitamina de frutas preparada com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou leite isento de lactose com ou sem cereais;

LANCHE DA TARDE:

I – Café com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou achocolatado normal ou diet com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou chá mate ou claro; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou integral ou sem glúten); ou biscoitos doces sem recheio; ou biscoito integral salgado ou sem sal; ou bolo; ou tapioca;

IV- Manteiga sem sal (em blister), ou geleia normal ou diet (em blister) ou ricota;

V – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional)

Ou

Mingau de farinhas variadas preparado com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou **leite isento de lactose**; ou vitamina de frutas preparada com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou **leite isento de lactose** com ou sem cereais;

CEIA:

I – Chá mate; ou chá de ervas; Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT ou leite isento de lactose, com achocolatado; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Biscoitos (doces e salgados), normal ou integral;

IV – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

COLAÇÃO:

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco ou orientação da nutricionista da Contratante) ou fruta ou vitamina de frutas preparada com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou água de coco ou iogurte.

II – Coquetel laxativo ou gelatina acrescida de proteína ou outro suplemento artesanal (conforme prescrição nutricional);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8%)	200 ml
Chá infusão (10%)	200 ml
Leite pasteurizado integral tipo C** (ou UHT) ou desnatado	200 ml
Café com leite pasteurizado integral tipo C** (ou UHT) ou desnatado ou isento de lactose	200 ml
Leite integral tipo C** (ou UHT) ou desnatado ou isento de lactose com achocolatado 8%	200 ml
Iogurte sabores variados	120 g
Pão doce; ou francês; ou integral; ou sem glúten;	50 a 60 g
Tapioca	100 g
Bolo	80 g
Biscoitos sem recheio	60 - 70 g
Manteiga em blister	10g
Geléia em blister	15g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g de fruta, mais 50 ml de suco
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Mingau (6 a 10%) ou vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml

Açúcar ou adoçante em sachê	1 sachê
Ricota	15 g

- O pão integral deve conter, no mínimo, 70% de farinha de trigo integral e 2,4g de fibras por porção de 50g. O biscoito integral deve conter, no mínimo, 1,3g de fibras por porção de 30g.
- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação do nutricionista.
 - A manteiga deverá ser ofertada (quatro) vezes na semana e a geléia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.
 - As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.
 - Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos ou conforme prescrição nutricional.

ALMOÇO/JANTAR:

I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;

II – Carnes: Carne bovina, de aves, pescados e ovos;

III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas normais ou integrais ou purês ou cremes;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 ou arroz integral (conforme prescrição da nutricionista da contratante);

V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (cariquinha, preto), lentilha ou grão de bico;

VI – Sobremesa: Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

VII – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas com ou sem adição de massas;

II – Pão (francês ou de leite ou integral);

III – Sobremesa: Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, para salada com ou sem leguminosas	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele), de peixe, ovos.	120 g
Vegetais A, B ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição	100 g
Farofa	60 g
Arroz preparado parboirizado, polido ou integral	150 g
Feijão preparado	130 g
Sopa ou cremes de legumes com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou aves.	500 ml
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g

Salada de frutas	120 g de frutas, mais 50 ml de suco
Doces caseiros	80 g
Pudins, flans ou gelatina normal ou diet	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê
Pão francês ou de leite ou integral	50 – 60 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve, escarola e acelga. E conforme prescrição da nutricionista.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, ervilha fresca, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba, cenoura e espinafre. E conforme prescrição da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas. A oferta de carne bovina e aves deve ser proporcional entre si;
- Pescados filetados (carne firme, odor característico e sem resíduos de sangue). Ofertado no mínimo 1 (uma) vez por mês.
- Ovos não devem estar moles/crus. Frequência máxima de 4 vezes ao mês.
- Frequência de sobremesas doces caseiros 10 (dez) vezes por mês; doces industrializados 10 (dez) vezes por mês, fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 16 (dezesseis) vezes por mês. Devendo ser preparadas isentas de lactose, açúcar ou outro nutriente.

10 KIT LANCHE

10.1 KIT LANCHE 1 (Pacientes em exames ou consultas)

- I – Bebida em embalagem individual (suco de frutas, achocolatados ou bebida láctea);
 II – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral);
 III – Manteiga sem sal (em blister), ou geléia (em blister);
 IV – Sachê /porção de biscoito água e sal ou biscoito doce (maria, leite, rosquinha, etc);
 V – Fruta.

10.2 KIT LANCHE 2 (Pacientes em exames ou consultas)

- I – Sopa;
 II – Pão francês ou de leite;
 III – Fruta.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
-----------	---------------

	PESO FINAL PREPARADO
Sopa ou cremes de legumes com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	400 ml
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Suco de fruta ou bebida láctea	200 ml
Pão francês, ou de leite, ou integral;	50 a 60 g
Biscoito doce ou salgado	8 und.
Manteiga sem sal em blister / Geleia em blister	10g/15g

11. REFEIÇÕES REFEITÓRIO (Plantonistas, Médico, Acompanhantes das UTIs)-E LANCHES PARA SETORES FECHADOS

DESJEJUM / LANCHE DA TARDE/ LANCHE DA MADRUGADA

I - Café, leite integral pasteurizado tipo C ou UHT, chá e achocolatado;

II – Açúcar em saches ou adoçante em sachês;

III – Pão (francês ou leite ou integral) com manteiga ou com margarina ou com geleia ou bolo simples e frutas;

IV – Queijo mussarela fatiado; ou **presunto** fatiado; ou mortadela; ou peito de peru defumado.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8%)	À vontade
Leite integral pasteurizado tipo C ou UHT	À vontade
Chá infusão 10%	À vontade
Achocolatado 35 - 50%	À vontade
Açúcar em saches	02 sachês
Adoçante artificial	À vontade
Pão francês ou pão de leite ou pão integral*	50 g a 60g
Bolo simples	100g a 120g
Frutas variadas	120g
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal ou geleia normal ou diet sabores	20g
Queijo mussarela fatiado	20g
Presunto sem capa de gordura (não apresuntado)	20g
Mortadela (sem toucinhos)	20g
Peito de peru defumado	20 g
Adoçante em sachê	2 sachês

- Frequência de frios: Queijo mussarela 4 (quatro) vezes semanal; Presunto 2 (duas) vezes semanal; Mortadela e Peito de peru 1 (uma) vez semanal (intercalado por quinzena).
- Frequência de pão integral no mínimo 04 vezes ao mês, sendo 02 (duas) em cada plantão; a oferta do pão francês e pão de leite devem ser proporcionais entre si;
- Frequência de bolo e frutas variadas: 2 vezes na semana, no lanche da tarde, sempre que fornecido bolo deverá ser fornecida fruta, conforme solicitação da contratante;
- A frequência deverá contemplar ambos os turnos dos plantões;
- Fornecer manteiga para 80% do volume, margarina para 20% e doce para 50%.
- **OBSERVAÇÃO: Nos setores fechados** os lanches deverão ter o mesmo padrão do servido no refeitório, porém as bebidas serão entregues em garrafas térmicas separadas por tipo de bebida em volume proporcional ao número de refeições, e os bolos e pães embalados individualmente, lacrados e datados, em recipientes plásticos com tampa em ótimo estado de higiene e conservação. Os frios, a margarina, a manteiga e o doce deverão ser fornecidos em potes plásticos ou vidro, em ótimas condições de higiene e conservação, fechados e datados, para o consumo de apenas 1 horário, sendo o açúcar e o adoçante em sachês. As frutas deverão estar embaladas individualmente e acompanhar faca para descascar/picar quando necessário. Poderá ser optado pelo pão previamente preenchido antes de embalado, conforme a aceitabilidade e solicitação da Contratante.

ALMOÇO E JANTAR:

O cardápio deverá ser variado e constar no mínimo: arroz, arroz integral, feijão, prato principal (carne bovina, suína, aves, peixes ou ovos), guarnição (pelo menos dois tipos), salada (pelo menos três tipos), sobremesa e suco.

- I – Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;
- II – Carne bovina, suína, de aves, pescados (filetados sem espinha);
- III – Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição;
- IV – Arroz tipo extra ou tipo 1 parboilizado e integral;
- V – Feijão tipo 1 (roxinho, carioquinha, mulatinho ou preto);
- VI – Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou gelatina;
- VII – Refresco de fruta (normal e diet)
- VIII – Molhos variados para salada.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	60 a 120 g
Carne bovina, suína, de aves (sem pele), pescados Todas as carnes deverão ser livres de gorduras, aparas e sebos Feijoada deve conter calabresa, paio, costelinha defumada, orelha, pé, rabo. Não devendo conter pele.	*com osso: 150g bovino 250g aves *sem osso 120g bovino e aves 140g peixes filé de pescada/ merluza 160g peixes posta cação 100g de ovos porção de feijoada = 250g
Guarnições: vegetais A, B e/ou C ou farofa ou polenta	120g 60g 140g

ou massas	150g
Sopa com pão	300 ml e 30g de pão
Arroz preparado	200g
Feijão preparado	130g
Salada de frutas	120 g de fruta, mais 50 ml de suco
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Melancia ou melão (fatia)	200 g
Doces caseiros	80 g
Pudim, flan ou gelatina	100 g
Doces industrializados	No mínimo 30 g
Refresco de frutas;	200ml
Molho para salada (azeite de oliva, vinagre, sal, molho de soja tipo shoyo, molho de pimenta)	50g

- Massas não substituem o prato proteico;
- Dobradinha no máximo 1 vez/mês;
- Deverá ser fornecido feijoada 2 vezes/mês, contemplando ambos os turnos e plantões
- Carne suína, pescados, ovos, feijoada e dobradinha deverão ser fornecidos em dias com 2 opções de carne (sendo uma das opções sempre bovina ou aves);
- A frequência da oferta de carne bovina ou aves é diária e devem ser proporcionais entre si;
- É necessário oferecer opção de suco e sobremesa diet;
- Diariamente deve ser oferecido opção de arroz parboilizado e arroz integral;
- Disponibilizar no almoço e jantar duas opções de carne no mínimo duas vezes por semana (neste caso considerar ½ porção cada carne);
- Nos meses de inverno disponibilizar no almoço e jantar sopa com pão em substituição a uma das guarnições; de acordo com a solicitação da CONTRATANTE;
- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, acelga, couve e escarola;
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, abóbora, abobrinha, chuchu, berinjela, ervilha fresca, cenoura e beterraba;
- As sobremesas devem ser ofertadas individualmente. Deverão ser variadas, não podendo se repetir durante o mês.
- Frequência de sobremesas doces caseiros 10 (dez) vezes por mês; doces industrializados 10 (dez) vezes por mês, fruta 24 a 26 (vinte e quatro a vinte e seis) vezes por mês (meses com 30 dias 24 vezes e meses com 31 dias 26); pudins, flans e gelatina 16 (dezesesseis) vezes por mês.
- Os molhos para salada deverão ser fornecidos em sachês.

12. ALMOÇO JANTAR PLANTONISTAS DE SETORES FECHADOS

Deverão seguir o mesmo padrão da refeição fornecida no refeitório, servidas em marmitas com 4 divisórias, conforme guia de operacionalização. Porém as saladas, sucos, sobremesas e molhos para salada devem ser embalados individualmente, respectivamente. As embalagens devem ser lacradas, identifica-

das por setor e datadas. Os talheres deverão ir em Kit contendo garfo, faca, guardanapo, palito, colher de sopa e/ou sobremesa quando necessário. Deve-se verificar a necessidade do envio de suco e sobremesa diet.

13. REFEIÇÃO DE ACOMPANHANTES QUE SE ALIMENTAM NOS QUARTOS (Enfermarias)

DESJEJUM/ MERENDA:

I – Café com ou sem leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate;

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão francês ou de leite (em embalagens individuais lacradas e datadas), conforme solicitação de legislação vigente com manteiga sem sal (em blister), ou geleia (em blister);

CEIA:

I – Chá mate;

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Biscoitos (doces e salgados) sem recheio;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8%)	200 ml
Chá infusão (10%)	200 ml
Café com leite pasteurizado integral tipo C** (ou UHT)	200 ml
Pão de leite; ou francês (em embalagens individuais lacradas e datadas);	50 a 60 g
Biscoitos sem recheio	60 - 70 g
Manteiga sem sal em blister / Geléia em blister	10g/15g
Açúcar	2 sachês
Adoçante em sachê	1 sachê

ALMOÇO/JANTAR:

I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;

II – Carnes: Carne bovina, de aves, pescados, ovos;

III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas ou purês ou cremes ou polenta;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 parboilizado ou integral;

V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (carioquinha, preto), lentilha;

VI – Sobremesa: Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;

VII – Suco: Refresco de frutas;

IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele), de pescados, ovos.	120 g
Vegetais A, B, C ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição	120 g
Farofa	60 g

Arroz preparado	150 g
Feijão preparado	130 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g de frutas, mais 50 ml de suco
Doces caseiros	80 g
Doces industrializados, pudins, flans ou gelatina	100 g
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê

- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve, acelga, repolho e escarola.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, abóbora, abobrinha, chuchu, berinjela, ervilha fresca, beterraba e cenoura.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas e suínas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas, pescados sem couro, gordura e espinhos. A oferta de carne bovina e aves devem ser proporcionais entre si.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico. Frequência mínima de 1 (uma) vez ao mês.
- Ovos não podem ser moles/crus. Frequência máxima de 4 (quatro) vezes ao mês.

MANUAL DE DIETAS UNIDADES HOSPITALARES GESTÃO FUNEDAS

1 OBJETIVO

Normatizar as dietas ofertadas aos pacientes atendidos nas Unidades Hospitalares sob gestão da FUNEDAS informando toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional. A padronização de dietas possibilita o estabelecimento de condutas semelhantes facilita o trabalho na produção e distribuição de refeições, permite treinamento de pessoal, devendo sempre ser flexível para permitir adequações às necessidades individuais.

2 DIETAS DOS PACIENTES

Nas Unidades Hospitalares sob gestão da FUNEDAS são padronizadas dietas gerais, com alteração de consistência e com alteração de nutrientes. O cardápio padrão hospitalar oferecido aos pacientes internados nos Hospitais é fracionado em 6 (seis) refeições diárias, sendo: desjejum, colação, almoço, lan-

che da tarde, jantar e ceia; podendo haver a introdução de suplementos nutricionais (suplementos artesanais, módulos de nutrientes, suplementos industrializados), a critério do nutricionista responsável. As dietas prescritas podem ter **alteração de consistência, alteração de nutrientes ou ambos.**

2.1 Dietas com alteração de consistência:

2.1.1 Dieta livre/ normal ou geral

Indicações: Paciente cuja condição clínica não exige alteração de consistência ou nutriente na dieta.

Características: Dieta nutricionalmente completa, sem restrições

Normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2000 kcal;

2.1.2 Dieta Branda

Indicações: Indicada para pacientes que apresentam comorbidades e/ou com alterações do trato gastrointestinal, para facilitar o trabalho digestivo em alguns pós-operatórios, com dificuldades de mastigação ou deglutição, com uso de próteses dentárias.

Características: dieta de transição entre a normal e a pastosa, nutricionalmente completa: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, adequada em macro e micronutrientes. Há redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas, vegetais do grupo dos crucíferos e brássicos ou conforme prescrição do nutricionista e casca das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção, cujo tempo é aumentado não sendo permitido frituras. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2000 kcal;

2.1.3 Dieta Leve

Indicações: Indicada para pacientes com preparo para exames, no pré e pós operatório, dificuldades de deglutição e mastigação e em casos de intolerância a alimentos sólidos.

Características: dieta de transição entre líquida e pastoso, nutricionalmente completa: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, adequada em macro e micronutrientes. Há redução no teor das fibras pela exclusão de leguminosas, vegetais do grupo dos brássicos ou conforme prescrição do nutricionista e algumas frutas, sendo permitido apenas maçã, mamão, melão e pera d'água. Não sendo permitido frituras, gorduras em geral, molhos, leites e derivados. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2000 kcal;

2.1.4 Dieta Pastosa

Indicações: Indicada para pacientes com indicação de facilitar a ingestão, deglutição e repouso gastrintestinal devido a alterações nestes processos, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias e como forma de evolução da dieta para uma consistência normal. Não é indicada a aqueles com risco de bronco aspiração;

Características: dieta de transição entre a líquida-pastosa e a branda. Contém preparações cremosas, papas, purês, desfiados ou triturados, conforme orientação nutricional. Normocalórica/normoglicídica/normoprotéica/ normolipídica. Dieta com valor energético aproximado de 1800 kcal;

2.1.5 Líquida- Pastosa (Liquidificada)

Indicações: pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal;

Características: A dieta é composta por alimentos liquidificados. Devem ser evitados alimentos crus e inteiros, leguminosas e grãos podem ser utilizados esporadicamente em modificação de consistência; dieta de transição da líquida completa para pastosa, com consistência semilíquida (espessada); alimentos líquidos e semi-sólidos, com pouco resíduo. Normocalórica/ normoglicídica/ normoprotéica/ normolipídica. Consistência liquidificada com volume de 200- 500 ml por refeição.

2.1.6 Líquida Completa

Indicações: Utilizado por períodos curtos, quando há restrição da função digestiva, problemas mecânicos no trato digestivo superior, preparo de exames e no preparo pré e pós-operatório. Após cirurgias de cabeça e pescoço. Deve haver precaução com uso dessa dieta em pacientes com risco de bronco aspiração.

Características: A dieta é composta por líquidos, incluindo compostos lácteos e fibras. Hipocalórica/hiperglicídica/ normoprotéica/ normolipídica e fácil absorção. Consistência líquida com volume de 200-500 ml por refeição. Permite adição de leite e derivados, ovos e cereais refinados.

2.1.7 Líquida Restrita

Indicações: Quando há necessidade de certo repouso intestinal, preparo de exames, pré e pós-operatório, hidratação por períodos curtos, após período de alimentação intravenosa (Parenteral), durante infecções graves e diarreias agudas. Deve haver precaução em pacientes com disfagia e com risco de broncoaspiração. Não deve ser utilizada por mais de três dias.

Características: Alimentos líquidos e transparentes à temperatura ambiente, ralos e coados, isentos de sacarose, lactose, glúten e outros alimentos formadores de resíduos; com aporte calórico mínimo. Hipocalórica/ hiperglicídica/ hipoprotéica/ hipolipídica. Consistência líquida com volume de 150-300 ml por refeição, administrada em curtos períodos de aproximadamente 2 horas.

2.1.8 Líquida Fria

Indicações: Utilizado por períodos curtos no pós-operatório de cirurgias de garganta, boca e nariz. Composta em parte por leite de vaca.

Características: A dieta é composta por líquidos gelados, incluindo compostos lácteos e fibras. Hipocalórica/ hiperglicídica/ normoprotéica/ normolipídica. Consistência líquida com volume de 200-500 ml por refeição.

2.1.9 Dieta Pediatria (> 1 ano)

Indicações: Crianças a termo ou prematuras com idade corrigida de 6 a 12 meses, composta por alimentos recomendados para a introdução alimentar, segundo Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos (BRASIL, 2010);

Características: Dieta para introdução de alimentos, composta por papas de frutas e papas de legumes, amassados (nunca liquidificados), isenta de leite e derivados, mel. Evitar alimentos ricos em açúcar, frituras, enlatados. Normocalórica/ normoglicídica/ normoprotéica/ normolipídica.

2.1.10 Dieta Pediatria (1-6 anos)

Indicações: fornecer dieta nutricionalmente adequada aos pacientes em idade pré-escolar, sem que haja desperdício e/ ou sobrecarga;

Características: composta pelos mesmos alimentos da dieta normal, porém com quantidades menores, ou seja, seguindo as recomendações nutricionais para a idade superior do grupo pré-escolar, que é 6 (seis) anos. Dieta com valor energético total de 1600 kcal (tendo como parâmetro para o cálculo da necessidade energética a FAO/ OMS –2004 (kcal/kg de peso, utilizando o peso/ idade de menino no P50 na curva de crescimento da FAO/ OMS 2007);

As dietas acima citadas podem ainda ter uma ou mais alterações de nutrientes.

3.1 Dietas com alteração de nutrientes:

3.1.1 Dieta Laxativa / Rica em fibras

Indicações: Para paciente com obstipação intestinal por diversas causas (maus hábitos alimentares, falta de horários regulares, reações adversas do uso de medicamentos, pacientes acamados); doenças do intestino grosso (que levem a insuficiência na propulsão ou da passagem do bolo fecal por obstrução); neuropatia; neoplasias intestinais; hemorroidas, etc, treinamento intestinal para pacientes que sofreram trauma na coluna e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista;

Características: composta por alimentos laxativos; com 25 a 35g de fibra alimentar por dia (adultos), com predomínio de fibras insolúveis, restrita em alimentos obstipantes e aumentada em líquidos ou com módulos de fibras, incluindo coquetel laxativo (receita pode variar, desde que aprovado pelo SND hospitalar mediante prescrição dietética. Dieta com VET de 2000 kcal;

3.1.2 Dieta Obstipante (Diarréia) / Com Restrição de Fibras e/ou Resíduos

Indicações: Para pacientes com quadro de diarréia, progressão da dieta de líquida restrita, em doenças do trato gastrointestinal, pré e pós operatórios do intestino grosso, e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista

Características: Dieta com restrição/ ou diminuição de leite ou produtos lácteos e sacarose (utilizar adoçante), hipogordurosa, pobre em fibras insolúveis e em resíduos, evitar vegetais do grupo brássicos. Deve fornecer líquidos e eletrólitos para repor as perdas gastrointestinais (como água de côco); oferecer uma dieta composta por alimentos obstipantes, como: arroz, creme de arroz, farinha de arroz, biscoito

de água e sal, maisena, macarrão, pão branco, polvilho, torrada, tapioca, chás, gelatinas dietéticas, água de coco, leite fermentado (tipo Yakult) ou módulos de fibras específicas, pré e probióticos conforme solicitação do nutricionista. Dieta com VET de 2000 kcal;

3.1.3 Dieta Hipercalórica

Indicações: Para pacientes com desnutrição; sepse, queimados, politraumatizados; Imunodeficiência, SIDA, Pênfigo, Leishmaniose, Cirrose Hepática etc e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista;

Deve fornecer aporte calórico elevado, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente; minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação do estado nutricional; gerar balanço energético positivo e ganho de peso;

Características: oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geléia de frutas, etc.); acréscimo de óleo vegetal cru nos legumes e oferta de suplementos dietéticos (suplemento alimentar hipercalórico completo para uso específico por via oral) hipercalóricos industrializados – observando variação de sabor e aceitação do paciente;

3.1.4 Dieta Hiperprotéica

Indicações: Para pacientes em estado de hipercatabolismo, idosos, queimados, com desnutrição proteica, Pênfigo; Hanseníase e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista

Características: hiperprotéica, conforme prescrição dietética individualizada (respeitando o cálculo proteico recomendado pelo Serviço de Nutrição hospitalar), composta por alimentos ricos em proteína de alto valor biológico; Indicados: leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, Suplementos hiperprotéicos (suplemento alimentar hiperproteico completo para uso específico via oral) com mais de uma opção de sabor ou módulos protéicos (que podem ou não ser adicionado a outras preparações, observando a aceitação do paciente).

3.1.5 Dieta Hipogordurosa

Indicações: prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absorptivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.

Características: restrita em alimentos gordurosos, restrição de até 40 gramas de gordura por dia. Composta por alimentos com baixo teor de gorduras e óleos (de 20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poli-insaturados, até 10% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/ dia. Dieta com VET de 2000 kcal. Os módulos de triglicérides de cadeia média (TCM) podem ser introduzidos como substitutos dos triglicérides de cadeia longa conforme cada paciente; Alimentos permitidos: leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geléia de frutas. Alimentos evitados: margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), frituras, além de outros alimentos ricos em gorduras sopas-creme industrializadas e vegetais brássicos, por não serem bem tolerados.

3.1.6 Dieta Isenta em glúten

Indicações: Para pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais, casos de dermatite herpetiforme e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.

Características: Normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica desde que os cereais excluídos sejam substituídos por outros, garantido aporte adequado de vitaminas, minerais e fibras. Isenta de alimentos que contêm glúten ou traços (trigo, aveia, malte, centeio, cevada seus subprodutos;). Obs.: Estudos mostram que a aveia não contém glúten, mas é contaminada com ele durante o processamento.

3.1.7 Dieta Isenta em lactose

Indicações: Para pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, danos na mucosa intestinal resultantes da desnutrição, síndrome do cólon irritável, colite ulcerativa, gastroenterite, ressecção do intestino delgado e doença celíaca, enterite regional e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista;

Características: dieta composta de leite e derivados isentos de lactose com quantidade suficientes de proteína, cálcio e riboflavina (vitamina B2). –

3.1.8 Dieta Hipossódica

Indicações: Na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticoide e cortisona, etc e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.

Características: restrita em alimentos ricos em sódio, teor de sódio de 0,8 a 1,6 gramas por dia ou 2 a 4 gramas de sal; exclusão de alimentos industrializados e processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.).

3.1.9 Dieta para Diabetes Mellitus (DM)

Indicações: pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias, diabetes gestacional e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista;

Características: dieta isenta de carboidratos simples (açúcar de adição) e alimentos com cereais refinados, maior teor de fibras, composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico; usar adoçante em pó ou líquido em substituição ao açúcar (sucos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco. Serão utilizadas preparações com carboidratos complexos (integrais) com porção reduzida, sem exclusão de tubérculos. Em casos de uso de insulina, pode haver necessidade de adaptação na prescrição. Pode haver associação com dieta hipossódica.

3.1.10 Dieta Hipoalergênica

Indicações: casos de processos alérgicos em investigação diagnóstica;

Características: reduzir a oferta de alimentos com potencial alergênico, como amendoim, abacaxi, avelã, banana d'água, café, carne de porco, canela, castanha, cereja, coco, conservas, cominho, corantes sintéticos, chocolate, ervilha, laranja, limão, leite e derivados, morango, milho, mariscos, maçã com casca, manga, noz moscada, ovos, soja, tomate, trigo, uva.

3.1.11 Dieta para Alergia a Proteína do Leite de Vaca

Indicações: pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta;

Características: isenta e sem traços de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, coalhada, creme ou creme de ovos.

3.1.12 Dieta pobre em vitamina K

Indicações: recomendada para pacientes em uso de medicamentos cujo princípio ativo é a Warfarina (Coumadin®, Marevan® ou Marpoumar®), ou seja, os anticoagulantes orais e para pacientes com deficiência de enzima G6PD e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista;

Características: restrita em alimentos com vitamina K: hortaliças (repolho, alface, hortelã, brócolis, mostarda, espinafre, cebolinha, salsa, folha e talos de couve-flor, folhas de nabo, almeirão, agrião e rúcula); pepino com casca, tomate verde, fígado bovino, gema de ovo, chás de folhas verdes (cidreira, erva doce, mate, hortelã, chá verde, alecrim, poejo); leguminosas (grão-de-bico, lentilha, soja e ervilha verde); frutas (kiwi, abacate, uva, amora silvestre, blueberries, ameixa seca); óleos (soja, algodão, oliva, canola).

Pode ainda haver outras dietas individualizadas, de acordo com a condição clínica do paciente. Todas as dietas com alteração de nutriente podem ou não ter alteração de consistência.

3.1.13 Dieta para Insuficiência Renal.

Indicações: Pacientes adultos apresentando Insuficiência Renal Crônica em fase de tratamento conservador

Características: Dieta hipoproteica, normal ou rica em carboidratos e lipídios, restrita em sódio (sal), fósforo, potássio. Deve conter média de 50 gr proteína 1 gr de sal, 800 miligramas de fósforo e 525 miligramas de cálcio. É necessário controlar a ingestão de líquidos em geral, como água, água de côco, café, leite, chás, sucos e sopas e alimentos que em temperatura corporal possam ficar líquidos como: gelatina, gelo e sorvete.

Observação: Para paciente que estão realizando Diálise a dieta deve ser hiperproteica, sendo mantida a restrição de sal, fósforo e cálcio da dieta.

Outras dietas não contempladas no Manual, obedecerão esquema alimentar da nutricionista da Contratante.

ANEXO II DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO CADASTRAL de fornecedor, que poderá ser feito e emitido pelo Sistema GMS, no portal www.comprasparana.pr.gov.br, e os documentos dos itens 1.3, 1.4, 1.5 e 1.6, abaixo descritos:

Os licitantes que não estiverem inscritos no Cadastro Unificado de Fornecedores do DEAM/SEAP, deverão apresentar todos os documentos relacionados a seguir:

1.1 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA: Cédula de Identidade, no caso de pessoa física. Registro comercial, no caso de empresa individual. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País. Ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente quando a atividade assim o exigir. Procuração do representante do licitante no pregão, se for o caso.

1.2 DOCUMENTOS DE REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal; Certidões de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias); Fazenda Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação); e Fazenda Municipal; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal nº 12.440/2011.

1.3 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

1.3.1 O licitante deverá encaminhar:

1.3.1.1 cópia do 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 balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

1.3.1.2 para pessoa jurídica, certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da empresa; para pessoa física, certidão negativa de execução patrimonial expedida pelo distribuidor de seu domicílio;

1.3.1.3 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

1.3.1.4 a comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}; \text{ e}$$

1.3.1.5 As empresas, cadastradas ou não no Cadastro Unificado de Fornecedores do DEAM/SEAP, deverão apresentar resultado: superior ou igual a 0,50 no índice de Liquidez Geral (LG); superior ou

igual a 0,30 no índice de Solvência Geral (SG); superior ou igual a 0,50 no índice de Liquidez Corrente (LC).

1.3.1.6 As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES JÁ CALCULADOS, com assinatura do contador e do representante legal da empresa, que serão analisados com base no balanço apresentado.

1.3.1.7 As empresas, cadastradas ou não no Cadastro Unificado de Fornecedores do DEAM/SEAP, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação ou item pertinente.

1.4 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1.4.1 01 (um) ou mais atestados de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão da empresa licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) arrematado(s).

1.4.2 Cópia (autenticada) do ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO da empresa licitante, dentro do seu prazo de validade ou o documento emitido por meio eletrônico (internet) desde que indicado o endereço eletrônico completo onde o mesmo foi emitido que possibilite ser conferida a autenticidade via internet. O ramo de atividade deverá ser compatível ao objeto da presente licitação.

1.4.3 Cópia (autenticada) da LICENÇA SANITÁRIA, da empresa licitante, dentro do seu prazo de validade, compatível com o ramo de atividade objeto desta licitação, e expedido pelo órgão sanitário competente;

1.4.4 Comprovar a existência de profissional Responsável Técnico (RT), habilitado e regularizado junto ao seu respectivo conselho regional, com conhecimento técnico na área objeto desta licitação, para supervisionar a execução dos serviços contratados, através de cópia da carteira de trabalho, se funcionário, ou cópia do contrato de prestação de serviço, se for autônomo, ou cópia do contrato social, se for sócio ou proprietário da empresa e também cópia (autenticada) da Cédula Profissional de Identidade emitida pelo Conselho Regional e comprovante de regularidade (certidão negativa ou Atestado de Regularidade ou documento similar que comprove a regularidade do RT com o seu respectivo Conselho Regional);

1.5 DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO, NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES, REQUISITOS DO DECRETO ESTADUAL Nº 26/2015 (Anexo V).

1.5.1 TERMO DE VISTORIA OU DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO, QUANDO EXIGIDO NO EDITAL (Anexo V);

1.6 COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE ME OU EPP, se for o caso: Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente, além de Declaração escrita, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, estando apto a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006, bem como o Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução nº 1.418/2012, de Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (art. 12, parágrafo único, do Decreto Estadual n.º 2.474/2015).

1.6.1 De acordo com o art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

1.6.1.1 A prorrogação do prazo previsto no item anterior deverá ser concedida pela Administração sempre que requerida pelo licitante, salvo na hipótese de urgência da contratação, devidamente justificada.

1.7 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 150 da Lei Estadual n.º 15.608/2007 e do art. 87 da Lei Federal n.º 8.666/1993, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

1.8 Na hipótese do item 1.6.1, as microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

1.9 Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

2.0 Todos os documentos apresentados deverão identificar o licitante, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando a licitante for a matriz, ou da filial, quando a licitante for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz). Quando a proposta for apresentada pela MATRIZ, e o fornecimento for através de sua filial, o CNPJ da filial deverá constar da proposta.

ANEXO III
MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx Ano: xxx

A - DADOS DO PRESTADOR DE SERVIÇO

Prestador de serviço :	
CNPJ/CPF :	Inscrição Estadual :
Endereço :	
Bairro:	
CEP:	Cidade: Estado:
Telefone:	Fax: e-mail:
Banco:	Agência: Conta-corrente:

A presente licitação tem por objeto a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO E A DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS LIVRES, DIETAS ESPECIAIS, SUPLEMENTOS ORAIS ARTESANAIS DESTINADOS A: PACIENTES INTERNADOS E EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL, ACOMPANHANTES, SERVIDORES PLANTONISTAS E MÉDICOS, para atender a demanda do Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecoits - HRSWAP, conforme especificações do Termo de Referência – Anexo I.

1. Especificações técnicas:

2. A validade da proposta é de 90 (noventa) dias.
3. A empresa vencedora é responsável pela qualidade do serviço contratado, inclusive, durante o período de garantia. O Contratado deverá reparar, corrigir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou dos materiais utilizados.
4. Os preços cotados contemplam todos os custos diretos, indiretos e despesas que compõem a prestação de serviços, tais como as despesas com impostos, taxas e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no Contrato.
5. Quando for o caso, os preços cotados contemplam o custo do fornecimento de materiais inerentes ao serviço e os demais relacionados ao objeto, conforme definido no Termo de Referência.
6. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.

Local e data

Representante Legal

ANEXO IV

MODELO DE PROCURAÇÃO¹

OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no(a) Pregão Eletrônico n.º XXXX/XXXX, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de prestação de serviços, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

OUTORGANTE

¹ A procuração deverá ser acompanhada de cópia autenticada do documento oficial de identidade do outorgado.

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO

01 – DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS EXIGIDOS NO EDITAL E OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO (para todos os licitantes)

(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ nº XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, sob as penas da Lei:

1º INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

2º O PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO PREVISTAS NO EDITAL.

3º NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

4º REQUISITOS DO DECRETO ESTADUAL n.º 26/2015

Que não incide em nenhuma das situações impeditivas à contratação, indicadas no Decreto Estadual nº 26/2015, que veda o nepotismo nos órgãos e entidades estaduais nas contratações celebradas pela Administração Pública do Estado do Paraná.

Declara, ainda, que nenhum funcionário da empresa possui qualquer tipo de impedimento em relação ao descrito no art. 4º, inc. I e II, do referido Decreto.

Local e data.

Nome e carimbo do representante legal

ANEXO V

MODELOS DE DECLARAÇÃO

02 – TERMO DE VISTORIA

(timbre ou identificação do licitante)

Pregão Eletrônico nº XX/XXXX

Declaramos que a empresa XXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXX estabelecida na cidade de XXXXX, Estado de XXXXX, no endereço XXXXX, telefone nº XXXX, por meio de seu representante XXXXX, portador do R.G nº XXXXX, expedido pela XXXXX, para fins de participação na licitação, vistoriou as instalações do XXXXX [ÓRGÃO/ENTIDADE], onde tomou conhecimento dos aspectos técnicos e das condições para a execução dos serviços, estando satisfeita com as informações e esclarecimentos obtidos na aludida visita e plenamente capacitada a elaborar a proposta para a licitação em tela, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.

Por ser verdade, firmamos o presente.

XXXX [Local], XX de XXXX de XXXX.

[NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DO LICITANTE – NOME DA EMPRESA]

[NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL]

ANEXO V

MODELOS DE DECLARAÇÃO

03 – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO

(timbre ou identificação do licitante)

Pregão Eletrônico nº XX/XXXX

Declaro que a empresa XXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXX estabelecida na cidade de XXXXX, Estado de XXXXX, no endereço XXXXX, telefone nº XXXX, por meio de seu representante legal XXXXX, portador do R.G nº XXXXX, expedido pela XXXXX, para fins de participação nessa licitação, tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e assume total responsabilidade por este fato, de forma que a falta de conhecimento das condições do local, onde serão executados os serviços, não será utilizada para quaisquer questionamentos futuros e jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.

Por ser verdade, firmo o presente.

XXXX [Local], XX de XXXX de XXXX.

[NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DO LICITANTE – NOME DA EMPRESA]

ANEXO VI

LOCAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

ÓRGÃO/ENTIDADE
Local de Entrega: Hospital Regional do Sudoeste – HRSWAP - Rodovia Contorno Leste, 200, Água Branca, Francisco Beltrão/PR
Responsável pelo Recebimento: Flávia Saldanha Cadó
Telefone: 46-3520-9327
Horário de Funcionamento: De domingo a domingo no período das 24 horas (incluindo feriados)

ANEXO VII

MINUTA PADRÃO - CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO

CONTRATO NºXXXXXXXX

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ – FUNEDS, instituída pela Lei Estadual nº 17.959 de 11 de março de 2014, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 24.039.073/0001-55, doravante denominada de **CONTRATANTE**, com sede e foro nesta Capital, situada na Av. João Gualberto, nº 1881, 17º andar, sala 1707, CEP 80.030-001 neste ato representada por seu Diretor Presidente **MARCELLO AUGUSTO MACHADO**, portador do RG n.º 4.113.198-5 SESP/PR e CPF/MF nº 504.725.189-68, e por seu Diretor Administrativo **HELDER LUIZ LAZAROTTO**, portador da Cédula de Identidade RG nº 3.706.108-5 SESP/PR, e inscrito no CPF/MF sob o nº 552.784.509-91.

CONTRATADO(A): [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXX, portador do RG n.º XXXXXXXX, expedido por XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, e-mail XXXXXXXX e telefone XXXXXXXX.

1 OBJETO:

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO E A DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS LIVRES, DIETAS ESPECIAIS, SUPLEMENTOS ORAIS ARTESANAIS DESTINADOS A: PACIENTES INTERNADOS E EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL, ACOMPANHANTES, SERVIDORES PLANTONISTAS E MÉDICOS, para atender a demanda do Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecoits - HRSWAP, conforme descrito no Termo de Referência.

2 FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico nº XXXXXXXX, objeto do processo administrativo nº 15.459.255-5, com homologação publicada no Diário Oficial do Estado nº XXXXXXXX, de XXXXXXXX.

3 PREÇO E VALOR DO CONTRATO:

3.1 O Contratante pagará ao Contratado os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato:

3.2 O valor total do contrato é de R\$ XXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO).

3.3 No preço pactuado estão incluídas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação, além dos materiais inerentes à prestação dos serviços contratados.

4 REAJUSTE

4.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal nº 10.192/2001, utilizando-se do IGP-M.

4.1.1 O reajuste deverá ser solicitado pelo Contratado mediante requerimento protocolado até trinta dias antes do fim de cada período de doze meses.

4.2 O reajuste será concedido mediante apostilamento, conforme dispõe o art. 108, § 3º, inc. II da Lei Estadual nº 15.608.2007.

4.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

4.3.1 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

4.3.1.1 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

5 DA RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

5.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 5.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 72 do Decreto Estadual nº 4.993/2016.

5.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 5.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos art. 73 e 74 do Decreto Estadual nº 4.993/2016.

5.3 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, sendo indico como Gestor do contrato **SANDRA ISHIKAWA** e como Fiscal do Contrato **FLÁVIA SALDANHA CADÓ**, podendo haver substituição posterior.

5.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos serviços prestados, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

6 EXECUÇÃO E CONTROLE DOS SERVIÇOS:

6.1 O serviço terá início em até 10 (dez) dias a contar do recebimento da nota de empenho.

6.2 Os serviços serão prestados Hospital Regional do Sudoeste – HRSWAP - Rodovia Contorno Leste, 200, Água Branca, Francisco Beltrão/PR, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência, que integra o presente contrato para todos os fins.

6.3 Os serviços devem ser recebidos provisoriamente pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato no prazo de 05 (cinco) dias, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações no Termo de Referência e na proposta.

6.3.1 Quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, os serviços poderão ser corrigidos ou refeitos ou substituídos no prazo fixado pelo fiscal do Contrato, às custas do Contratado, e no caso de não serem atendidas as determinações deverão ser rejeitados.

6.3.2 Cabe ao fiscal do Contrato avaliar o caso concreto para o fim de fixar prazo para as correções.

6.4 Nos termos do art. 124 da Lei Estadual nº 15.608/2007, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos serviços de valor até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

6.5 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.5.1 Na hipótese da verificação a que se refere o item anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do Contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7 FONTE DE RECURSOS:

7.1 A despesa correrá por conta da dotação orçamentária XXXX, elemento de despesa XXXX, fonte XXXX.

8 VIGÊNCIA:

8.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados de ___/___/___ a ___/___/___, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 103, inc. II, e 106, parágrafo único, da Lei nº 15.608/2007.

9 PAGAMENTO:

9.1 Os pagamentos serão feitos no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido pelo Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços (GMS), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal (inclusive quanto às Contribuições Previdenciárias), Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS e a certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

9.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na prestação de serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais.

9.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo regulamento.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

9.4 Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

9.5 O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

9.6 A FUNEDAS efetivará o pagamento devido, somente através de depósito em conta corrente da empresa vencedora do certame no Banco do Brasil, não sendo quitados débitos através de boletos bancários;

9.7 Para efeitos de pagamento pela Diretoria Financeira/FUNEDAS, é necessário que o CNPJ registrado na conta corrente do licitante seja o mesmo de sua razão social;

9.8 As notas fiscais devem ser emitidas em nome de Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Paraná, CNPJ 24.039.073/0001-55, Avenida João Gualberto, nº 1881, 17º andar, Bairro Juvevê, Curitiba-PR.

10 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

10.1 As partes obrigam-se a adotar todas as providências para a fiel execução deste contrato.

10.2 O Contratado obriga-se especialmente a:

10.2.1 Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com o perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios inerentes à execução do objeto do contrato;

10.2.1.1 Além daqueles inerentes ao serviço, o Contratado deverá, quando exigido, disponibilizar os materiais, equipamentos e peças, conforme especificado no Termo de Referência.

10.2.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.2.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos ao Contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.2.4 Utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

10.2.5 Relacionar os trabalhadores que executarão os serviços na sede do Contratante, além de provê-los conforme as exigências de segurança do trabalho, se for o caso;

10.2.6 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao Contratante;

10.2.7 Instruir os trabalhadores que eventualmente executarem os serviços na sede do Contratante quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

10.2.8 Relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

10.2.9 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.2.10 Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.2.11 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.2.12 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

10.2.13 Ceder os direitos patrimoniais relativos ao projeto ou serviço técnico especializado, para que a Administração possa utilizá-lo de acordo com o previsto no Termo de Referência, nos termos do artigo 21 da Lei Estadual nº 15.608/2007;

10.2.14 Quando o projeto referir-se à obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos incluirá o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra;

10.2.15 Garantir ao Contratante:

- a) o direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- b) os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e os demais produtos gerados na execução do Contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiras subcontratadas, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa do Contratante.

10.3 O Contratante obriga-se a:

10.3.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Contrato;

10.3.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.3.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do serviço recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.3.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.3.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

10.3.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao serviço prestado, no prazo e forma estabelecidos neste Contrato;

10.3.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

10.3.8 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

11 PENALIDADES:

11.1 O contratado que incorra em infrações, sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

a) advertência;

b) multa;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

e) impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

11.2 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, “d” e “e” do item anterior poderão ser aplicadas ao adjudicatário e ao contratado, cumulativamente com a multa.

11.3 Advertência será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de licitação e de contratação.

11.4 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 1% (um por cento) sobre o valor total do lote no qual participou, será aplicada a quem:

a) retardar ou impedir o andamento do procedimento licitatório;

b) não mantiver sua proposta;

c) apresentar declaração falsa;

d) deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

11.5 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou foi arrematante, será aplicada a quem:

a) apresentar documento falso;

b) de forma injustificada, deixar de assinar o contrato ou instrumento equivalente;

c) foi advertido e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s).

11.6 Multa de mora diária de até 0,3% (zero vírgula três por cento), calculada sobre o valor global do contrato, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega do objeto contratual; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia será cabível a multa compensatória prevista no item 12.7.

11.7 A multa, de 10% (dez por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, será aplicada no caso de inexecução total ou parcial do contrato.

11.8 A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada ao licitante que:

- a) abandonar a execução do contrato;
- b) incorrer em inexecução contratual.

11.9 A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada a quem:

- a) fizer declaração falsa na fase de habilitação;
- b) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;
- c) afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) agir de má-fé na relação contratual, comprovada em procedimento específico;
- e) tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

f) demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados, em especial, infrações à ordem econômica definidos na Lei Federal nº 12.529/2011;

g) tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

11.10 O impedimento de licitar e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicado a quem:

- a) recusar-se injustificadamente, após ser considerado adjudicatário, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital;
- b) deixar de entregar documentação exigida para o certame;
- c) apresentar documentação falsa;
- d) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- e) não mantiver a proposta;
- f) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo, fora das hipóteses da cláusula 12.9;
- h) cometer fraude fiscal.

11.11 A autoridade máxima do órgão ou entidade é a autoridade competente para impor as penalidades previstas no item 12.1, alíneas “c”, “d” e “e”.

11.12 Estendem-se os efeitos da penalidade de suspensão do direito de contratar com a Administração ou da declaração de inidoneidade:

- a) às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;
- b) às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas no item anterior.

11.13 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

- a) proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- b) os danos resultantes da infração;
- c) situação econômico-financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- d) reincidência, assim entendida a repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior; e
- e) circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.

11.14 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual nº 15.608/2007, da Lei Federal n.º 10.520/2002 e da Lei Federal nº 8.666/1993.

11.15 Sem prejuízo das penalidades previstas nas cláusulas anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/2014.

11.16 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

11.17 Todas as penalidades descritas neste contrato somente serão efetivamente aplicadas após instauração de regular processo administrativo.

11.18 Após decisão definitiva proferida no processo administrativo, as multas aplicadas deverão ser recolhidas à conta do Contratante, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da notificação, sob

pena de seu valor ser descontado da garantia do contrato ou do documento de cobrança, na ocasião do pagamento, podendo, ainda, ser exigida judicialmente.

12 CASOS DE RESCISÃO:

12.1 O presente instrumento poderá ser rescindido:

- a) por ato unilateral e escrito do Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII a XX do art. 129 da Lei Estadual n.º 15.608/2007;
- b) amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no respectivo procedimento administrativo, desde que haja conveniência para a Administração; ou
- c) judicialmente, nos termos da legislação.

12.2 No caso de rescisão amigável, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

12.3 Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

12.4 O Contratado, desde já, reconhece todos os direitos da Administração Pública, em caso de rescisão administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

13 ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

13.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas no art. 112 da Lei Estadual n.º 15.608/2007.

13.1.1 O Contratado está obrigado a aceitar acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.

13.2 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

13.3 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

13.4 Não será admitida a subcontratação do serviço.

14 DISPOSIÇÕES GERAIS:

14.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.

14.2 Este contrato é regido pela Lei Estadual n.º 15.608/2007, pela Lei Federal n.º 10.520/2002 e, subsidiariamente, pela Lei Federal n.º 8.666/1993 e demais leis estaduais e federais sobre contratos administrativos, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

14.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná.

14.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Curitiba, XX de XXXXX de 2019.

Marcello Augusto Machado
Diretor Presidente FUNEDAS
CONTRATANTE

Helder Luiz Lazarotto
Diretor Administrativo FUNEDAS
CONTRATANTE

CONTRATANTE
Representado por:
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

EMUNHA 01
NOME: _____
RG: _____

TEST

TESTEMUNHA 02

NOME: _____
RG: _____

