

EDITAL

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 068/2018 – Feaes.
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 046/2018 – Feaes.
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO.**

A Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba - Feaes comunica aos interessados, que realizará **PREGÃO ELETRÔNICO**, cujo Edital assim se resume.

OBJETO: “Contratação de empresa para prestação de Serviços de Nutrição Clínica e o Fornecimento de Refeições aos Pacientes, Acompanhantes e empregados da Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba – Feaes, conforme Termo de Referência, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.”, conforme especificações contidas no formulário-proposta e anexos, partes integrantes deste Edital, à disposição no Portal de Compras da Feaes: <http://www.publinexo.com.br> e sítio eletrônico da Feaes: <http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br>.

PROPOSTAS: Serão recebidas, **exclusivamente**, através da Internet no Portal de Compras da Feaes: (<http://www.publinexo.com.br>), **a partir do dia 11 de junho de 2018 das 10h até o dia 21 de junho de 2018, às 09h29, horário de Brasília/DF**. Não serão aceitas propostas encaminhadas fora do horário determinado nem em outro meio que não através do Portal de Compras Publinexo. **As propostas serão abertas às 09h30h do dia 21 de junho de 2018.**

LANCES: Os lances serão recebidos, **exclusivamente**, através do Portal de Compras da Feaes: <http://www.publinexo.com.br>, no dia **21 de junho de 2018, a partir das 10h, horário de Brasília/DF**.

EDITAL: Os interessados poderão efetuar o download do Edital de Embasamento, no Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>) e também no sítio eletrônico da Feaes: <http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br>.

JUSTIFICATIVA: considerando o disposto no art. 17, incisos I e II da LC nº 89/2014 do Município de Curitiba/PR c/c art. 49, incisos II e III da LC nº 123/2006 Federal; no sentido de que não há 03 (três) empresas enquadradas como ME/EPP para os itens do certame, participantes da composição do referencial de preços do presente certame, **opto** por ampliar a participação deste para todas as empresas.

Curitiba, 07 de junho de 2018.

**Janaina Barreto Fonseca
Pregoeira**

1- INTRODUÇÃO

1.1. A Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba, por meio da Pregoeira designada através da **Portaria n.º 008/2018 – Feaes** e item 3 deste Edital de Embasamento, para conhecimento dos interessados, através do **Portal de Compras da Feaes** (<http://www.publinexo.com.br>) realizará processo licitatório na modalidade **PREGÃO**, utilizando-se de recursos da tecnologia de informações, ou seja, o **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo “**menor preço valor global**”, de acordo com a Lei n.º 8.666/93, em conformidade com as normas consubstanciadas pela lei acima mencionada e alterações introduzidas pelas Leis n.º 8.883/94 e n.º 9.648/98, Lei n.º 10.520/2002, disposições dos Decretos Municipais n.º 1235/2003 e 290/2016, naquilo que lhes for compatível, Lei Complementar n.º 123/2006, Decreto Municipal n.º 2.028/2011, republicado em 05/01/2012, Contrato de Gestão celebrado entre o Município de Curitiba e a Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba – Feaes e Processo Administrativo n.º 068/2018 – Feaes, bem como as cláusulas abaixo descritas:

As despesas decorrentes da aquisição dos produtos correrão por conta de recursos próprios da Feaes (CNPJ 14.814.139.0001-83), previstos em seu orçamento, recebíveis através de Contrato de Gestão celebrado com o Município de Curitiba, para atender as metas definidas.

VALOR ESTIMADO: O valor máximo estimado do Processo Licitatório nº 046/2018, modalidade Pregão Eletrônico, é de R\$ 10.784.809,60 (dez milhões setecentos e oitenta e quatro mil oitocentos e nove reais e sessenta centavos).

2 - OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a “**Contratação de empresa para prestação de Serviços de Nutrição Clínica e o Fornecimento de Refeições aos Pacientes, Acompanhantes e empregados da Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba – Feaes, conforme Termo de Referência, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.**”, conforme especificações contidas no formulário-proposta e anexos, partes integrantes deste Edital.

a) As dúvidas, informações ou outros elementos necessários ao perfeito entendimento do presente Edital, deverão ser dirimidos somente pela Pregoeira responsável pelo presente Pregão, **por escrito**, no endereço abaixo mencionado, ou ainda, pelo seguinte e-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br, até 02 (dois) dias úteis antes do recebimento das propostas pelo sistema de compras da Feaes. É dever das empresas interessadas acompanhar os boletins de esclarecimentos emitidos pela Pregoeira no Portal de Compras da Feaes.

b) As solicitações feitas fora do prazo previsto na letra “a” não serão respondidas. Durante a sessão de envio de lances, a Pregoeira **não fará atendimento aos fornecedores através do telefone, somente** através do “chat” de mensagens. As dúvidas devem ser dirimidas antes do início do

processo de Pregão Eletrônico e deverá ser feita conforme descrito na letra “a” do item 2.1.

c) Internet: <http://www.publinexo.com.br> e/ou <http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br>.

d) E-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br

2.2. Compõe esta Convocação Geral, além das condições específicas, os seguintes documentos:

2.2.1. ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA;

2.2.1.1 Apêndice I – Endereços, Quantidades e Frequências.

2.2.2. ANEXO II – DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA CLASSIFICAÇÃO DA (S) PROPOSTA(S);

2.2.3. ANEXO III – DAS MINUTA DO CONTRATO.

3 – INDICAÇÃO DO PREGOEIRO E DA EQUIPE DE APOIO

3.1. A Pregoeira responsável pelo presente Processo Licitatório é a Sr.(a) Janaina Barreto Fonseca, designada por meio da Portaria n.º 008/2018 – Feaes, em conformidade com o contido no Contrato de Gestão celebrado entre a Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba – Feaes e o Município de Curitiba.

3.2. A Equipe de Apoio, para este Pregão Eletrônico é formada por:

- Juliano Eugenio da Silva
- Kamila Tolari Faneco

3.3. Na ausência da Pregoeira responsável, o presente pregão poderá ser conduzido e julgado por um dos Pregoeiros que fazem parte da Equipe de Apoio ou ainda, na impossibilidade, por outro indicado pela autoridade competente.

4 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas regularmente constituídas no país, cuja finalidade e ramo de atuação estejam ligados ao objeto do presente Pregão Eletrônico, que satisfaçam integralmente as condições deste Edital e, que estejam cadastrados no Sistema de Compras da Feaes, a saber, Publinexo, bem como empresas de pequeno porte, conforme Lei Complementar nº 123/2006.

4.2. Os proponentes poderão participar do pregão eletrônico na plataforma Publinexo, devendo utilizar sua chave de acesso e senha, que será fornecida através de cadastro no site: <http://www.publinexo.com.br>. O registro no Site da Publinexo, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da proponente no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso, deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão. As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos, para o registro no Sistema Eletrônico de Compras Públicas da Publinexo, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso, estão disponíveis no endereço eletrônico <http://www.publinexo.com.br>.

4.3. Não poderão participar da presente Licitação pessoas jurídicas que tenham sido declaradas inidôneas ou suspensas do direito de licitar pela Administração direta ou indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal ou dos Municípios, nos termos do art. 87, incisos III e IV, da Lei nº 8666/1993.

a) O interessado no objeto de contrato deverá apresentar consulta negativa ao **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS)**, a ser obtida no site <http://www.portaldatransparência.gov.br/ceis/>, como condição de habilitação.

4.4. Não poderá participar da presente licitação pessoa jurídica que tenha dirigente, sócio, responsável técnico ou legal que seja servidor público, funcionário, empregado ou ocupante de cargo comissionado na Administração Pública Direta ou Indireta do Município de Curitiba.

4.5. A participação neste Pregão Eletrônico importa à proponente irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como na observância da legislação em vigor, dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto aos recursos.

4.6. Se no dia previsto para o recebimento das propostas ou recebimento dos lances, não houver expediente na Feaes, o processo será suspenso e a Pregoeira emitirá comunicado no Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>), bem como no sitio eletrônico da Feaes (<http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br>), informando a nova data para o recebimento das propostas e/ou recebimento dos lances. As empresas cadastradas no Sistema Publinexonos grupos e subgrupos do objeto desta Licitação receberão o comunicado via e-mail.

4.7. Não será aceita a participação de empresas em consórcio para esta Licitação.

4.8. Os interessados, no momento do envio da proposta através do Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>), estarão declarando:

- a) A inexistência de superveniência de fato impeditivo da habilitação, nos termos do artigo 32, parágrafo segundo, da Lei n.º 8.666/93.
- b) Que não possui em seu quadro funcional menor de dezoito anos executando trabalho no período noturno, perigoso, ou insalubre, e nem menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (artigo 27, inciso V da Lei n.º 8.666/93).
- c) Que conhece e aceita o regulamento do Sistema de Compras da Feaes, a saber, www.publinexo.com.br.
- d) Que estão enquadradas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme art. 3º e incisos da Lei Complementar nº 123/2006, quando for o caso.

4.9. A informação falsa por parte dos interessados acarretará na aplicação das penalidades previstas na Lei n.º 8.666/93.

4.10. Neste Pregão Eletrônico serão aceitos lances intermediários.

4.10.1. O licitante poderá oferecer lances com valores inferiores ao último lance por ele ofertado, ou seja, o sistema registrará (no histórico de lances) os lances encaminhados pelos licitantes, cujos valores sejam inferiores ao último por estes ofertados. Caso o fornecedor não tenha interesse ou não possa baixar o seu lance relativamente ao primeiro colocado, este poderá encaminhar lances intermediários, ou seja, com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao último lance por ele mesmo ofertado (inferior ao seu próprio lance).

4.11. A qualquer momento durante a sessão de lances, a Pregoeira poderá informar o(s) preço(s) máximo(s) para o(s) item(ns), preços estes que deverão ser atendidos pelos participantes, sob pena de desclassificação do(s) item(ns).

4.12. Todas as empresas que encaminharem propostas para o presente Pregão Eletrônico poderão participar da sessão de lances.

4.13. Para os itens onde a empresa não está cadastrada no grupo e subgrupo correspondente não estarão disponíveis para proposta e lances.

4.14. De acordo com o sistema do site de compras da Feaes, Publinexo, será determinado AUTOMATICAMENTE um tempo randômico de até 30 (trinta) minutos para o término do envio dos lances, o qual terá início após a “batida iminente”.

4.15. Para a participação nos processos de Pregão Eletrônico, as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão obrigatoriamente estar cadastradas como microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) no Sistema de Compras da Feaes: <http://www.publinexo.com.br>.

4.16. O não cadastramento da empresa no Sistema de Compras da Feaes: <http://www.publinexo.com.br>, acarretará a impossibilidade de participar na apresentação de novo lance no prazo estipulado na Lei Complementar 123/2006. O sistema eletrônico de compras da Feaes fará automaticamente a validação das microempresas e empresas de pequeno porte na fase posterior à fase de lances, quando houver o empate ficto.

5 – DAS IMPUGNAÇÕES

5.1. Eventuais impugnações sobre os termos do presente Edital deverão ser formuladas dentro dos prazos estabelecidos no artigo 21 do Decreto Municipal nº 1235/2003. Após o prazo estabelecido, não serão mais consideradas.

“Art. 21. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão.”

5.2. Não serão aceitas impugnações nem intenção de recurso e nem mesmo a interposição de recursos VIA FAX, somente PROTOCOLADOS na Feaes no seguinte endereço: Rua Lothário Boutin, nº90, Bairro Pinheirinho; ou ainda, através do seguinte e-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br, em nome da Pregoeira designada para o presente processo licitatório.

6 – BOLETINS DE ESCLARECIMENTOS E COMUNICADOS

6.1. Boletins de esclarecimentos – Para todas as dúvidas e informações solicitadas pelas empresas interessadas, a Pregoeira emitirá um boletim de esclarecimento que será divulgado no Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>) bem como no sitio eletrônico da Feaes (<http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br>).

6.2. Comunicados – Qualquer comunicado emitido pela Pregoeira será divulgado no Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>) bem como no sitio eletrônico da Feaes (<http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br>).

6.3. A obrigação é única e exclusiva das empresas interessadas acompanharem os boletins de esclarecimentos e os comunicados emitidos pela Pregoeira e divulgado no Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>) bem como no sitio eletrônico da Feaes (<http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br>). Não serão aceitas reclamações alegando que os comunicados e os boletins de esclarecimentos não foram consultados.

7 – APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1. Serão recebidas, exclusivamente, através da Internet no Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>), **a partir do dia 11 de junho de 2018 das 10h até o dia 21 de junho de 2018, às 09h29, horário de Brasília/DF**. Não serão aceitas propostas encaminhadas fora do horário determinado nem em outro meio que não através do Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>).

7.2. Para acessar o formulário para o envio da proposta, os interessados deverão entrar no Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>) e digitar o seu *login* e a sua senha de acesso ao Sistema **PUBLINEXO**.

7.3. Após o preenchimento dos campos da marca/modelo (a licitante deverá escrever “não se aplica”, no caso de prestação de serviço) e do preço, as empresas interessadas deverão enviar as suas propostas, através do Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>), que permanecerá criptografada e inviolada até o momento da abertura da sessão para o envio dos lances. **RESSALTA-SE PARA QUE NÃO HAJA A IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE, sob pena de desclassificação.**

7.4. Após o envio da proposta através do Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>), não será mais possível a desistência ou a retirada da referida proposta, sendo a empresa responsável pelos valores informados.

7.5. Não será aceita carta ou outro meio de comunicação informando engano, erro ou omissão da parte do fornecedor ou de funcionário.

7.6. Qualquer proposta enviada por fac-símile, entregue à Pregoeira ou encaminhada via postal, **não será aceita**, somente através da Internet no Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>).

7.7. O envio de uma proposta para este Pregão Eletrônico será considerado como evidência de que a proponente:

- a) examinou criteriosamente todos os documentos do Edital, que os comparou entre si e obteve da Pregoeira informações sobre qualquer ponto duvidoso antes de apresentá-la;
- b) sendo vencedora da Licitação, assumirá integral responsabilidade pela entrega do objeto licitado;
- c) considerou que os elementos desta Licitação lhe permitem a elaboração de uma proposta totalmente satisfatória.

7.8. O prazo de validade das propostas **será de no mínimo 60 (sessenta) dias** a contar da data de abertura das propostas deste Pregão Eletrônico; ou ainda a contar da data limite para apresentação dos documentos de classificação de propostas e habilitação, quando a apresentação da proposta escrita for expressamente solicitada em Edital de Embasamento.

7.9. A empresa que utilizar qualquer forma passível de identificação terá sua proposta desclassificada pela pregoeira e não poderá participar da fase de lances.

8 – APRESENTAÇÃO DOS LANCES

8.1. Os lances serão recebidos, **exclusivamente**, através do Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>), no dia **21 de junho de 2017, a partir das 10h, horário de Brasília/DF.**

8.2. Para o envio dos lances, os interessados deverão entrar no Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>) e digitar o seu *login* e a sua senha de acesso ao Sistema Publinexo.

8.3. No dia e hora marcados para o início do recebimento dos lances, estes serão ofertados sobre o menor preço dentre as propostas apresentadas. O Sistema Publinexo fará a avaliação dos preços das propostas apresentadas e informará na tela para envio dos lances, os menores preços propostos, sem identificar os seus detentores.

8.4. No preço unitário do lance, deverão estar incluídos todos os custos, despesas, impostos, embalagem, amostras, transporte (carga e descarga até o local de destino e seguro de transporte, se houver), toda e qualquer taxa que incidir sobre os materiais.

8.5 As dúvidas que eventualmente surgirem durante a sessão pública via Internet, serão resolvidas pela Pregoeira, devidamente designada para o presente processo licitatório, através do “chat” de conversação.

8.6. A qualquer momento, a Pregoeira poderá cancelar um ou mais lances que não atenderem às exigências do Edital e do artigo 44 da Lei Federal n.º 8.666/93, bem como os lances com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis. O cancelamento de lances deverá ser devidamente fundamentado.

8.7. Neste Pregão Eletrônico serão aceitos lances intermediários do próprio licitante.

8.7.1. O licitante poderá oferecer lances com valores inferiores ao último lance por ele ofertado, ou seja, o sistema registrará (no histórico de lances) os lances encaminhados pelos licitantes, cujos valores sejam inferiores ao último por estes ofertados, desde que atinjam o valor mínimo estipulado de R\$ 1.000,00 (um mil reais). Caso o fornecedor não tenha interesse ou não possa baixar o seu lance relativamente ao primeiro colocado, este poderá encaminhar lances intermediários, ou seja, com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao último lance por ele mesmo ofertado (inferior ao seu próprio lance).

8.7.2. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço; ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada, em ambos os casos, **redução mínima de 1.000,00 (um mil reais)**, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 2 (dois) ou mais lances do mesmo valor.

8.8. A partir do menor preço ofertado, os interessados poderão oferecer lances sucessivos, devendo ser observado o horário fixado para o envio dos mesmos, sendo as empresas participantes responsáveis por todas as transações que forem efetuadas em seu nome durante a sessão, assumindo como firmes e verdadeiros seus lances.

8.9. Os lances deverão ser inferiores ao último apresentado, porém, poderão ser aceitos lances de mesmo valor, nem inferiores ao mínimo estabelecido de R\$ 1.000,00 (um mil reais), desde que previsto em Edital de Embasamento e no caso de persistir o empate de lances após o término do processo, será realizado um sorteio, presencial, para o qual todos os licitantes serão convocados, conforme previsto no artigo 45, § 2º da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações, ou seja, o sorteio.

8.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

8.10. Sendo o licitante do menor preço não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, verificar-se-á a ocorrência de empate ficto. Na hipótese em que o preço ofertado por uma microempresa ou empresa de pequeno porte for com valor superior em até 5% (cinco por cento) ao melhor preço efetivo será oferecida a preferência de contratação para a microempresa ou empresa de pequeno porte, respeitando o seguinte procedimento:

- a) No caso de empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar novo lance, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, o qual deverá ser inferior a menor oferta apresentada no certame, situação em que, sendo de fato ofertado valor inferior, será adjudicado em seu favor o objeto da licitação, desde que atendidas as demais exigências previstas em edital.
- b) Não havendo interesse por parte da micro ou pequena empresa em ofertar novo valor ou não ocorrendo à contratação por qualquer motivo, serão convocadas as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem nos limites estipulados no parágrafo 2º do art. 44 da Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- c) No caso de equivalência (empate real) dos valores apresentados pela microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrem nos limites estipulados no parágrafo 2º do art. 44 da Lei Complementar, será realizado sorteio, entre elas, quando for o caso, de acordo com o previsto no item 6.10 deste Edital, para identificar aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta, situação em que exercendo a microempresa ou empresa de pequeno porte sorteada tal direito, será adjudicado em seu favor o objeto da licitação, desde que obedecidas as demais condições previstas em edital.
- d) Não havendo a contratação nos termos previstos no caput do art. 45 da Lei Complementar, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- e) Os critérios previstos nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar somente serão aplicados quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- f) Para os casos em que haja empate/equivalência dos valores apresentados, exclusivamente entre ME/EPP, será convocada as licitantes interessadas a fim de que, no dia e hora marcados, compareçam ao endereço indicado e apresentem proposta física para o desempate. Na sequência, nos termos do art. 45, III da Lei 123/2006, será realizado um sorteio físico, a fim de determinar quem apresentará a proposta por primeiro, sendo tido como vencedor (a) o detentor da melhor oferta. Em caso de novo empate, a empresa que foi sorteada para apresentar a primeira proposta em decorrência do empate anterior, sagrar-se-á vencedora do certame.

8.11. As empresas que, após a fase de lances, mantiverem sua(s) proposta(s) com valores superiores aos indicados como preço(s) máximo(s) neste processo licitatório, terão suas propostas DESCLASSIFICADAS.

8.12. Após o encerramento da sessão de lances, o processo de Pregão Eletrônico será suspenso, a fim de que a Pregoeira possa proceder à análise e julgamento dos mesmos, bem como proceder ao julgamento da habilitação das empresas classificadas com o menor lance.

9 – JULGAMENTO DA PROPOSTA

9.1. O presente Pregão Eletrônico é do tipo “**menor preço**”.

9.1.1. Sendo que será considerado o “menor valor global”.

9.2. Após o término da sessão de lances e negociações, a Pregoeira e sua Equipe de Apoio farão o julgamento de acordo com as especificações contidas no Edital e seus Anexos, e posteriormente será emitida e publicada a Ata de Julgamento e Edital de Resultado no Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>), bem como em seu sítio eletrônico (www.feaes.curitiba.pr.gov.br).

9.3. Havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todas as condições do edital e estando seu preço compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, devendo a Pregoeira negociar, visando obtenção de uma proposta mais vantajosa.

9.4. A Pregoeira verificará a classificação dos licitantes com os menores lances e as empresas que se enquadram como microempresa e empresa de pequeno porte.

9.5. A data para a divulgação da Ata de Julgamento e Edital de Resultado bem será informada pela Pregoeira durante a sessão de lances, no “chat” de conversação ou através de comunicado a ser publicado no Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>) bem como no sítio eletrônico da Feaes (<http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br>), **sendo da responsabilidade única e exclusiva das empresas interessadas o acompanhamento das datas.**

9.6. A Ata de Julgamento e Edital de Resultado estará disponíveis para download no Portal de Compras da Feaes (<http://www.publinexo.com.br>) bem como em seu sítio eletrônico (<http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br>) a partir da data designada pela Pregoeira.

10 – DAS AMOSTRAS

10.1. A solicitação de amostra (s) poderá ser feita pela Pregoeira, portanto a (s) empresa (s) participante (s) deverá (rão) apresentar amostra (s) completa (s) do (s) item (ns) solicitado (s), em sua (s) embalagem (ns) original (is), devidamente identificada (s), no prazo de 48h (quarenta e oito horas) a partir da solicitação formal da Pregoeira (através de Ofício

ou e-mail). A (s) amostra (s) deverá (ao) ser entregue (s) no endereço que será indicado no documento enviado pela Pregoeira.

10.2. A (s) amostra (s) será (ao) válida (s) somente para esta Licitação.

10.3. A não apresentação da (s) amostra (s) acarretará na desclassificação do (s) item (ns) / lote (s).

10.4. A (s) amostra (s) deverá (ao) ser identificada (s) conforme a seguir:

a) Com o nome da empresa, nome do produto, número do Processo Licitatório e do item correspondente ao da proposta.

10.5. Serão retidas amostras dos produtos/materiais selecionados para aquisição, sendo devolvidas as demais, mediante apresentação do comprovante de entrega em poder da licitante.

10.6. Prospectos, catálogos descritivos e manuais de instrução, quando solicitados, poderão ser fotocópias autenticadas, ou sem autenticação desde que sejam acompanhadas de original, para verificação do objeto ofertado. Os originais serão devolvidos após a análise e as cópias permanecerão no processo licitatório.

10.7. O prazo limite para a retirada de amostras será de 06 (seis) dias, após homologação do resultado.

10.8. A solicitação de outras amostras poderá ser feita a critério da Pregoeira, sempre que achar necessário, mediante solicitação por escrito ou via e-mail e a entrega da (s) amostra (s) deverá ser efetuada no do prazo de 48h (quarenta e oito horas).

10.9. No ato da entrega da (s) amostra (s) a empresa autoriza a completa análise do (s) produto (s) para comprovar as características contidas no Descritivo Técnico, constantes no **Anexo I** do presente edital, mesmo que para isto a (s) amostra (s) seja (m) danificada (s) e também abdica de qualquer indenização pela inutilização da (s) mesma (s).

10.10. A (s) amostra (s) retida (s) da proposta vencedora, para fins de comparação no ato do recebimento da (s) mercadoria (s), não poderá (ao) ser deduzida (s) do (s) lote (s) a ser (em) entregue (s), sendo permitido a retirada da (s) mesma (s) em até 06 (seis) dias após a completa entrega do (s) lote (s).

10.11. A (s) amostra (s) não retirada (s) dentro do prazo mencionado nos itens 10.7. e 10.10 serão consideradas como doadas à Feaes, não cabendo nenhum recurso por parte da proponente.

11 – JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

11.1. Somente será julgada a habilitação da empresa que for classificada. Os documentos de habilitação deverão ser entregues juntamente com os documentos exigidos para a classificação da proposta (ANEXO III) – ATÉ ÀS 17H DO DIA 25/06/2018.

11.2. Os documentos poderão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada, ou cópia simples acompanhada dos originais (artigo 32 da Lei nº 8.666/93) e preferencialmente rubricados.

11.3. Não serão aceitos, em hipótese alguma, documentos de classificação de proposta e habilitação, encaminhados via fax, e-mail, ou qualquer outra forma, que não no endereço da Feaes e/ou fora dos prazos estabelecidos neste edital, sendo a empresa licitante única e exclusiva responsável pela entrega destes documentos.

11.4. As empresas que não estiverem com o preço mais vantajoso (mas devidamente classificado nos termos do Edital) que não encaminharem toda a documentação referente à classificação da proposta (Anexo III) e habilitação, terão suas propostas desclassificadas na Ata de Registro de Preços.

*Para fins da apresentação da documentação de maneira organizada, ficará a critério da licitante, apresentar índice dos documentos conforme disposição descrita no Edital, indicando a página onde estão localizados os referidos documentos.

11.4. As empresas **CADASTRADAS** na Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura de Curitiba, caso disponham do Certificado de Registro de Habilitação emitido por esta Secretaria, de conformidade com a Lei nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/06 e Decreto Municipal nº 415/2015, cujo Certificado de Registro de Habilitação encontre-se dentro do prazo de validade e com as certidões atualizadas, **deverão anexar:**

11.4.1. CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL, emitido no site da Prefeitura Municipal de Curitiba, onde constem todos os documentos, bem como a validade de cada um deles;

11.4.2. DOCUMENTO DE CONSTITUIÇÃO DA EMPRESA:

a) No caso de firma individual: cédula de identidade e inscrição comercial, com prova de registro na Junta Comercial ou repartição correspondente;

b) No caso de Sociedade Mercantil: ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrados no órgão competente;

c) No caso de Sociedade por Ações: ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrados no órgão competente, acompanhados da ata, regularmente arquivada, da assembleia de eleição da última Diretoria;

12

d) No caso de Sociedade Civil: inscrição do ato constitutivo no órgão competente, acompanhada de prova da Diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

f) No caso de associação: Ata de constituição, estatutos em vigor devidamente registrados em cartório de títulos e documentos e ata de eleição da última diretoria.

g) No caso de fundações, Escritura de Constituição de Fundação, estatutos em vigor devidamente registrados em cartório de títulos e documentos, ata de eleição da última diretoria e parecer do Ministério Público de aprovação de contas.

11.4.3 INFORMAÇÃO NEGATIVA NO CADASTRO NACIONAL DE EMPRESAS INIDÔNEAS, os interessados no objeto de contrato deverão apresentar consulta negativa ao **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS)**, a ser obtida no site <http://www.portaldatransparência.gov.br/ceis/>, como condição de habilitação. *(print da tela)*

11.4.4 No mínimo 01 (um) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, **do ramo de atividade hospitalar**, comprovando a aptidão do licitante, informando ter plena capacidade operacional e administrativa para executar os serviços em atividades compatíveis com o objeto solicitado neste edital. O Atestado deverá comprovar: 1) **especificamente no que diz respeito à prestação de serviços de alimentação, o fornecimento de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do total das quantidades estabelecidas na Planilha do Anexo III**, ou seja, 25.445 (vinte e cinco mil quatrocentos e quarenta e cinco) refeições mensalmente servidas; 2) e, no que diz respeito ao **serviço de nutrição clínica, o atestado deve comprovar o atendimento clínico nutricional (que inclui triagem, avaliação nutricional, prescrição dietética, adequação de dietas específicas, orientações nutricionais) a pacientes internados em terapia nutricional oral, enteral e acompanhamento de pacientes em nutrição parenteral, em prazo mínimo de prestação de serviços não inferior a 6 meses**. Tal exigência permite avaliar a capacidade de atendimento para a contratação visada que compreende: "serviços de nutrição clínica e fornecimento de refeições aos pacientes, acompanhantes de pacientes atendidos no Hospital do Idoso e empregados da contratante", em conformidade com o Inciso II do Art. 30 da Lei 8.666/93. Não será aceito atestado de empresas que pertençam ao mesmo grupo empresarial. No atestado deverá constar o CNPJ, razão social e endereço da empresa licitante."

11.5 Conforme o Decreto Municipal nº 415/2015 é de responsabilidade da empresa licitante a manutenção das datas atualizadas dos documentos.

11.6 As empresas **NÃO CADASTRADAS** na Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura de Curitiba poderão apresentar Certificado de Registro Cadastral, dentro de seu prazo de validade, expedido por qualquer Órgão Público, Municipal, Estadual ou Federal, emitidos de conformidade com a Lei nº 8.666/93 e apresentar toda a documentação exigida, qual seja:

11.6.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) No caso de firma individual: cédula de identidade e inscrição comercial, com prova de registro na Junta Comercial ou repartição correspondente;

b) No caso de Sociedade Mercantil: ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrados no órgão competente;

c) No caso de Sociedade por Ações: ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrados no órgão competente, acompanhados da ata, regularmente arquivada, da assembleia de eleição da última Diretoria;

d) No caso de Sociedade Civil: inscrição do ato constitutivo no órgão competente, acompanhada de prova da Diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

f) No caso de associação: Ata de constituição, estatutos em vigor devidamente registrados em cartório de títulos e documentos e ata de eleição da última diretoria.

g) No caso de fundações, Escritura de Constituição de Fundação, estatutos em vigor devidamente registrados em cartório de títulos e documentos, ata de eleição da última diretoria e parecer do Ministério Público de aprovação de contas.

11.6.2. INFORMAÇÃO NEGATIVA NO CADASTRO NACIONAL DE EMPRESAS INIDÔNEAS, os interessados no objeto de contrato deverão apresentar consulta negativa ao **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS)**, a ser obtida no site <http://www.portaldatransparência.gov.br/ceis/>, como condição de habilitação.

11.6.3. REGULARIDADE FISCAL:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Físicas – CPF ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ/MF;

b) Certidão Negativa conjunta expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, referente aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, por ela administrados, no âmbito de suas competências (Decreto 6.106 de 30/04/2007) e Certidões Negativas de Débitos ou de não contribuinte expedidas pelo Estado e Município em que estiver localizada a Sede da licitante.

c) Certificado de Regularidade de Situação do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, em vigor na data de apresentação dos documentos de habilitação.

d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, na forma da Resolução Administrativa TST nº 1470/2011, em conformidade com a Lei nº 12440/2011.

11.6.4. No mínimo 01 (um) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA,

fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, **do ramo de atividade hospitalar**, comprovando a aptidão do licitante, informando ter plena capacidade operacional e administrativa para executar os serviços em atividades compatíveis com o objeto solicitado neste edital. O Atestado deverá comprovar: 1) **especificamente no que diz respeito à prestação de serviços de alimentação, o fornecimento de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do total das quantidades estabelecidas na Planilha do Anexo III**, ou seja, 25.445 (vinte e cinco mil quatrocentos e quarenta e cinco) refeições mensalmente servidas; 2) e, no que diz respeito ao **serviço de nutrição clínica, o atestado deve comprovar o atendimento clínico nutricional (que inclui triagem, avaliação nutricional, prescrição dietética, adequação de dietas específicas, orientações nutricionais) a pacientes internados em terapia nutricional oral, enteral e acompanhamento de pacientes em nutrição parenteral, em prazo mínimo de prestação de serviços não inferior a 6 meses**. Tal exigência permite avaliar a capacidade de atendimento para a contratação visada que compreende: "serviços de nutrição clínica e fornecimento de refeições aos pacientes, acompanhantes de pacientes atendidos no Hospital do Idoso e empregados da contratante", em conformidade com o Inciso II do Art. 30 da Lei 8.666/93. Não será aceito atestado de empresas que pertençam ao mesmo grupo empresarial. No atestado deverá constar o CNPJ, razão social e endereço da empresa licitante."

11.6.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis e apresentados na forma da lei, 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 da pessoa jurídica, 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

15

data da solicitação da inscrição no cadastro de fornecedores (art. 31, inciso I, da Lei nº8666/1993) e alterações posteriores. **O Balanço a ser apresentado deverá ser referente ao ano de 2017 para as empresas que optem pelo regime de tributário de lucro presumido, e para as que optem pelo regime de tributação de lucro real, será aceito o balanço patrimonial do Ano de 2016, até 30 de Junho deste ano.**

a.1) A boa situação será avaliada pelos índices:

ILC > ou = 1

ILG > ou = 1

SG > ou = 1

1 - ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE = LC

LC = ATIVO CIRCULANTE/PASSIVO CIRCULANTE

2 - ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL = LG

ATIVO CIRCULANTE+ATIVO REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

LG = -----

PASSIVO CIRCULANTE+ PASSIVO NÃO CIRCULANTE

3 - SOLVÊNCIA GERAL = SG

ATIVO TOTAL

SG = -----

PASSIVO CIRCULANTE+ PASSIVO NÃO CIRCULANTE

Os índices deverão ser indicados de conformidade com as Normas Técnicas Contábeis e a Lei Federal nº 8.666/1993.

a.2) Caso a empresa licitante não apresente os índices acima indicados maiores ou igual a 1,0, será analisado o patrimônio líquido disponível da licitante, que deverá ser igual ou maior que 10% do valor global da contratação.

b) Certidão negativa de falência, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica. Em caso de pessoa jurídica com mais de um domicílio, a certidão deverá ser da sede ou filial que executará o contrato.

11.7. Os documentos exigidos para habilitação deverão estar dentro de seus prazos de validade. Os documentos que não constarem em seu texto o prazo de validade deverão ser apresentados com expedição máxima de 03 (três) meses a contar da data de sua emissão.

12 – CONDIÇÕES EXCLUSIVAS PARA A HABILITAÇÃO DE MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

12.1. Para ter direito aos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, as empresas que exerçam atividade comercial, deverão apresentar Certidão expedida pela Junta Comercial. No caso de empresas que atuem em outra área que não a comercial, deverá ser apresentado, quando solicitado pela Pregoeira documento expedido pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas. Se houver interesse, em substituição aos documentos citados, as interessadas poderão apresentar comprovação de inscrição no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições – Simples Nacional.

12.2. As empresas que se enquadrarem conforme art. 3º e incisos da Lei Complementar nº 123/2006 deverão apresentar toda a documentação de habilitação, mesmo que os documentos de regularidade fiscal apresentem alguma restrição, e serão habilitadas, sob condição resolutiva.

12.3. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis** para regularização da documentação, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, ficando facultado à Comissão a prorrogação do prazo por igual período, conforme alteração realizada pela Lei Complementar nº 147/2014.

12.4. A não regularização da documentação no prazo previsto implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação, nos termos do art. 43, § 2º da Lei Complementar nº 123/2006.

12.5. O não atendimento ao solicitado acarretará na inabilitação da empresa participante.

13 – DOS RECURSOS

13.1. Após a divulgação da Ata de Resultado e Julgamento, bem como Edital de Resultado, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, nos termos do art. 33 do Decreto Municipal nº1235/2003, abrindo-se então o prazo de **03 (três) dias úteis** para apresentação de recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

“Art. 33. O interesse do licitante em interpor recurso deverá ser manifestado imediatamente após a divulgação dos documentos citados no Parágrafo Sexto do artigo 30 deste Decreto. O prazo para a manifestação da intenção de interpor recurso será de 04 (quatro) horas úteis, ou seja, das 08:00 às 12:00 horas do dia útil seguinte da divulgação do resultado final de julgamento e deverá ser feita por escrito, via e-mail ou protocolada no Órgão que realiza a licitação. Neste caso

será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação formal das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo intimados a apresentarem contrarrazões em igual prazo, que correrá a partir do término do prazo do recorrente.”

§ 1º Caso não haja a manifestação de interpor recurso devidamente justificada e fundamentada, após o prazo de 04 (quatro) horas úteis, importará a decadência do direito de recurso e o processo será adjudicado pelo Pregoeiro e encaminhado para a autoridade superior competente para a homologação do mesmo.”

13.2. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame pela Pregoeira à licitante vencedora e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

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

13.4. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.5. Não serão aceitas intenção de recurso e, nem mesmo a interposição de recursos, VIA FAX, somente PROTOCOLADOS na Feaes no seguinte endereço: Rua Lothário Boutin, nº90, Bairro Pinheirinho; ou ainda, através do seguinte e-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br, em nome da Pregoeira designada para o presente processo licitatório.

14 – DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONVOCAÇÃO

14.1 Não havendo manifestação de intenção de recursos, o Pregoeiro adjudicará os itens ao (s) licitante (s) vencedor (es) e, na sequência, encaminhará o processo à Autoridade competente para homologação.

14.2. Havendo manifestação da intenção de recorrer, conforme procedimentos citada no tópico anterior e, após a decisão dos recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

14.3. Homologado o resultado, a proponente vencedora será convocada, por escrito, para a assinatura do Contrato/ Ata de Registro de Preços.

14.4. Constatando o atendimento das exigências previstas no edital, a(s) licitante(s) será (ão) declarada(s) vencedora(s), sendo-lhe (s) adjudicado(s) o(s) item (ns) da licitação e homologado o procedimento.

15 – DO CONTRATO

15.1. A empresa vencedora deverá comparecer à Feaes para a assinatura do contrato, conforme modelo constante do **Anexo deste Edital**, dentro do prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data de sua convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das demais penalidades previstas na Lei Federal n.º 8666/93.

15.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo aqui estabelecido, implicará na sua eliminação, configurando descumprimento total da obrigação assumida, ficando sujeito às penalidades previstas em lei e neste edital. Neste caso, é facultado a Feaes o chamamento, por ordem de classificação, das demais licitantes para a assinatura do contrato, em igual prazo, nos termos do art. 4º, incisos XXIII e XVI, da Lei nº 10.520/2002.

15.3. Farão parte integrante do contrato, independentemente de transcrição, as instruções contidas neste Edital, os documentos nele referenciados, além da proposta apresentada pela licitante vencedora.

15.4. O valor a ser atribuído ao contrato será aquele resultante da proposta vencedora com menor preço.

15.5. O prazo de vigência do contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogado a critério das partes e nos termos do artigo 57 da Lei n.º 8666/93 e demais alterações.

15.5.1. A CONTRATANTE poderá, durante a vigência do contrato, nas mesmas condições originais, incluir/suprimir novos locais, obedecendo aos limites previstos na Lei nº 8666/1993.

15.6. A CONTRATANTE se reserva ao direito de rejeitar no todo ou em parte o serviço prestado se estiver em desacordo com o contrato ou condições pré-fixadas pelo Edital.

15.7. O contrato poderá ser rescindido de comum acordo entre as partes, ou unilateralmente, nas condições e hipóteses previstas nos Artigos 78, 79 e 80, da Lei nº 8666/1993.

15.8. O inadimplemento de qualquer cláusula do contrato poderá ser motivo de sua imediata rescisão pela CONTRATANTE, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, além de responder a empresa CONTRATADA por perdas e danos, quando esta:

- a) não cumprir as obrigações assumidas;
- b) falir;

- c) transferir parcialmente o contrato a terceiros sem a prévia e expressa anuência da CONTRATANTE; ou quando transferi-lo integralmente, nos termos do art. 72, da Lei nº 8666/1993;
- d) tiver sua atividade suspensa por determinação de autoridade competente, de acordo com a legislação em vigor;
- e) interromper a prestação dos serviços por mais de 02 (dois) dias consecutivos, sem justo motivo aceito pela CONTRATANTE.

15.9. Poderá ainda o contrato ser rescindido por qualquer uma das partes, a qualquer tempo, observadas as seguintes condições:

- a) na hipótese da CONTRATANTE solicitar a rescisão, deverá efetuar comunicação por escrito à CONTRATADA, com antecedência mínima de até 60 (sessenta) dias, sendo então pagos os serviços comprovadamente prestados, não cabendo à CONTRATADA qualquer outra compensação ou indenização, seja a que título for;
- b) na hipótese da CONTRATADA solicitar a rescisão, esta deverá continuar prestando os serviços por período a ser estipulado pela CONTRATANTE, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data do recebimento da solicitação de rescisão.

15.10. A CONTRATADA deverá cumprir integralmente as disposições previstas no Termo de Referência e Minuta do Contrato, partes integrantes deste edital.

15.11. As obrigações do CONTRATANTE e CONTRATADA serão àquelas definidas no Termo de Referência e Minuta do Contrato, partes integrantes deste Edital.

15.12. **Para assegurar a plena execução do presente ajuste, a pessoa jurídica vencedora prestará como condição para assinatura do instrumento contratual, uma das garantias previstas no art. 56, da Lei nº 8666/1993 (caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária), à sua escolha, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global contratado.**

15.12.1. No caso de garantia nas modalidades “Seguro-Garantia e Fiança Bancária”, estas deverão ter validade por 24 (vinte e quatro) meses.

15.12.2. Caso seja prorrogado ou renovado o prazo do contrato, deverá ser apresentada nova garantia nas mesmas modalidades do art. 56, da Lei nº 8.666/1993, no mesmo percentual previsto no item 1, objetivando assegurar o novo prazo contratual.

15.12.3. A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser executada para ressarcimento da CONTRATANTE e para pagamento dos valores das multas moratórias, multas punitivas e indenizações a ele devidas pela CONTRATADA.

15.12.4. O “seguro-garantia” ou a “fiança bancária”, dependendo da opção da CONTRATADA, deverá conter cláusula expressa estabelecendo a forma de

20

atualização do valor garantido; de imprescritibilidade; de intransferibilidade; de irrevogabilidade; de responsabilidade pelo integral cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas pela CONTRATADA, inclusive, de forma expressa, a cobertura de multas e danos causados a CONTRATANTE ou a terceiros.

15.12.5. Deverá estar claramente explicitada na Apólice de Seguro ou Carta de Fiança que a garantia apresentada poderá responder por multas eventualmente aplicada à CONTRATADA ou se reverter em favor da CONTRATANTE, na hipótese de rescisão contratual, por culpa da CONTRATADA além de indenização por danos causados nas suas dependências.

15.12.6. Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de quaisquer obrigações, inclusive indenização a terceiros, a CONTRATADA se obriga a fazer a respectiva reposição, no prazo máximo e improrrogável de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data que for notificada pela CONTRATANTE.

15.12.7. As garantias, em quaisquer das modalidades, deverão ser recolhidas junto a **Assessoria Financeira da Feaes.**

15.12.8. A CONTRATADA, para a assinatura do contrato, deverá apresentar a Guia de Recolhimento da caução em dinheiro, caso tenha optado por esta modalidade.

15.12.9. Havendo acréscimo no valor do Contrato, a CONTRATADA se obriga a fazer a complementação da garantia no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data que for notificada pela CONTRATANTE.

15.12.10. A garantia prestada será liberada ou restituída depois de cessada todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA.

15.13. Os preços acordados poderão ser alterados por reajuste, apenas depois de decorridos 12 (doze) meses, nos termos da Lei nº 10192/2001, Acórdão TCU nº 1563/2004 - Plenário e art. 65, da Lei nº 8666/1993, a partir da demonstração analítica, pela CONTRATADA, dos componentes dos custos que integram o contrato.

15.13.1. Os preços acordados poderão ser alterados, por reajuste ou repactuação, apenas depois de decorridos 12 (doze) meses, nos termos da Lei nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, Acórdão TCU nº 1563/2004 - Plenário e artigo 65 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a partir da demonstração analítica, pela contratada, dos componentes dos custos que integram o contrato.

15.13.2. O prazo mencionado no item anterior será contado a partir da data da proposta ou do orçamento a que ela se referir ou, ainda, da data da última repactuação.

15.13.3. Considera-se data do orçamento a data do acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente que estipular o salário vigente à época da apresentação da proposta.

15.13.4. A majoração salarial decorrente de acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente enseja pedido de repactuação dos valores acordados, não de **manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.**

15.13.5. Os efeitos financeiros decorrentes da repactuação motivada por majoração salarial devem incidir a partir da data da respectiva alteração, conforme especificado no acordo, convenção, dissídio coletivo **de trabalho ou equivalente que fixou o novo salário normativo da categoria profissional abrangida pelo contrato objeto do pedido de repactuação.**

15.13.6. A repactuação deverá ser pleiteada até a data da prorrogação contratual subsequente, sob pena de **ocorrer preclusão lógica do exercício do direito.**

15.13.7. A primeira repactuação poderá contemplar todos os componentes de custo do contrato que tenham sofrido variação, desde que haja demonstração analítica dessa variação, devidamente justificada pela contratada.

15.13.8. O Reajuste de preços será anual. Os preços serão reajustados anualmente, de acordo com os seguintes índices:

a. Refeições: através do IPC-A, publicado pelo IBGE, tendo como índice o valor acumulado dos últimos 12 (doze) meses, utilizando- **se como base o mês de vencimento contratual.**

O reajuste relativo à IPC-A será aplicado anualmente no mês base da proposta. O percentual de reajuste entrará em vigor a partir do 1º dia útil do mês imediatamente seguinte ao último mês considerado na fórmula de reajuste. Para efeito do reajuste de preços baseado no IPC-A, considerarão as variações registradas pelo índice a partir do mês base.

Sempre que a variação acumulada do IPC-A (Bens Finais, Bens de Consumo e Alimentação) for igual ou maior a 5% (para cima ou para baixo) as partes acordam que, o preço base será antecipadamente revisto no mês imediatamente seguinte, aplicando-se o aumento ou redução apurada em conformidade com o disposto acima.

Tal revisão será considerada mera antecipação para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, ficando garantida a revisão final do preço na data-base do contrato.

b. Salários: Índices de Correção de Salários, divulgado em sua data-base pelo Sindicato da Categoria, com base no Piso Salarial.

O reajuste relativo a salários ocorrerá quando do dissídio da categoria e sempre que houver antecipações ou acordo coletivo com o Sindicato. O percentual de reajuste entrará em vigor a partir do 1º dia útil do mês em que ocorrer a variação salarial do dissídio do piso da categoria.

A garantia de custos fixos será automaticamente reajustada anualmente, em 100% pela mão de obra, no mês do dissídio da categoria, mês de Janeiro, ou sempre que houver antecipações ou acordo coletivo.

c. Insumos: Os insumos somente serão reequilibrados de acordo com a tabela de “Depreciação de Bens do Ativo Imobilizado” fornecido pela Receita Federal do Brasil, aplicando- se para tal, o IGP- M. Ainda, Àqueles itens que, conforme a supracitada.

15.14. Qualquer alteração no valor do contrato deverá ser pleiteada até a data da prorrogação contratual subsequente, sob pena de ocorrer preclusão lógica do exercício do direito.

15.15. Caberá à CONTRATADA proceder, sem ônus para o CONTRATANTE, eventuais adequações, de forma a propiciar a perfeita execução dos serviços contratados.

15.16. Ficam designadas as empregados abaixo para atuarem como gestora e suplente do contrato.

15.15. Ficam designados os empregados abaixo para atuarem como gestor e suplente do contrato:

- **Gestores:** Alessandra de Souza Azuma
Edinalva ferreira de Carvalho
- **Suplentes:** Ana Paula Jenzura;
Juliana R. Urbaninski

16 – DO PAGAMENTO

16.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal correspondente ao mês de referência, que deverá ser encaminhada até o primeiro dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço, mediante apresentação a Feaes, da Nota Fiscal-Fatura de Prestação de Serviços, sem emendas ou rasuras, sendo necessariamente a via original; e, ainda, mediante apresentação da seguinte documentação:

- Certidões de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;
- Certidões de regularidade com o recolhimento de FGTS e INSS;
- Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

16.2. Sendo identificada pela **CONTRATANTE** a cobrança de valor indevido nas faturas apresentadas, esta comunicará por escrito à **CONTRATADA**, em até 10 (dez) dias, contados a partir do primeiro dia útil após a protocolização das Notas Fiscais/Fatura. Neste caso, o prazo previsto no caput desta Cláusula será suspenso, até que haja a regularização da cobrança, sendo reiniciado o prazo para pagamento da fatura a partir dessa nova data, sem a ocorrência de quaisquer encargos à **CONTRATANTE**, seja a que título for.

16.3. A CONTRATADA deverá declarar que o valor contratado abrange todas as suas despesas diretas ou indiretas, necessárias à plena execução do objeto do presente contrato, entre elas: taxas, impostos, seguros, salários, encargos e outras não relacionadas.

16.4. Em sendo constatada pela **CONTRATANTE** a cobrança de valor indevido após o pagamento da Nota Fiscal/Fatura, a **CONTRATANTE** comunicará por escrito a **CONTRATADA**, a qual deverá efetuar o ressarcimento desses valores no faturamento do mês subsequente ao da comunicação.

16.5. Não será efetuado pagamento da parcela para a empresa ou entidade penalizada, sem que esta tenha recolhido a multa aplicada.

16.6. O pagamento do período será efetuado, mediante apresentação das faturas devidamente protocoladas, após ter sido verificada e atestada a sua exatidão por funcionário indicado pela Feaes e de conformidade com o artigo 40, XIV letra “a” da Lei Federal n.º 8.666/93.

16.7. Na inexistência de outra regra contratual, quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela contratante, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

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

365

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso

17 – DAS PENALIDADES

17.1. Se a licitante adjudicada deixar de entregar o objeto licitado por qualquer motivo e/ou recusar os serviços dentro do prazo de validade da proposta ou o fizer fora das especificações e condições pré-determinadas e ainda em qualquer outra hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, poderão ser aplicadas às penalidades seguintes, facultadas defesa prévia do interessado, independente de outras previstas em lei:

a) Advertência.

b) Multa de mora de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor da parcela ou etapa inadimplida do contrato, até o prazo máximo de 10 (dez) dias. Vencido o prazo de que trata este item, o contrato poderá ser considerado rescindido, a critério da Administração, sem prejuízo das demais sanções previstas.

c) Multa punitiva de 10% (dez por cento) sobre o valor remanescente da contratação, no caso de inadimplemento do contrato.

d) As multas de mora (item 16.1.2) e punitiva (item 16.1.3) poderão ser cumuladas.

e) Suspensão do direito de licitar ou contratar com a Feaes, pelo prazo não superior a 05 (cinco) anos, penalidade essa a ser aplicada pela autoridade competente, segundo a natureza da falta e o prejuízo causado à Administração Pública, de acordo com a Lei Federal nº 10520/02.

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Feaes, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior, de acordo com a Lei Federal nº 8666/93.

17.2 As penalidades de multa de mora e punitiva serão aplicadas, observado o procedimento no Decreto Municipal 2.038/2017.

17.3 A(s) multa(s) será(ão) descontada(s) do(s) pagamento(s) eventualmente devido(s) e, ainda, nos casos em que não haja fatura em aberto, ou vincenda, será notificada a empresa, que deverá, no prazo máximo estipulado pela Feaes, depositar o valor correspondente à penalização, em conta a ser informada pela Contratante.

17.4 Na hipótese do pagamento das multas não ocorrer na forma prevista no item anterior, escoado o prazo de 5 (cinco) dias, contados da data do recebimento, pela detentora, da respectiva notificação, a cobrança será objeto de medidas administrativas e/ou judiciais cabíveis, incidindo correção monetária no período compreendido entre o dia imediatamente posterior à data final para liquidar a multa e aquele em que o pagamento efetivamente ocorrer.

17.5 As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outras.

17.6 Sem prejuízo da aplicação, à detentora, das sanções cabíveis, a Administração recorrerá às garantias constituídas, a fim de se ressarcir dos prejuízos que lhe tenham sido decorrentes do contrato e promover a cobrança judicial ou extrajudicial de perdas e danos.

17.7. Ficam as participantes cientes de que, na hipótese de constatação de formação de conluio ou diante do indício de qualquer crime previsto na Lei de Licitações, o caso será oficiado ao Ministério Público, sem prejuízo das medidas Administrativas a serem aplicadas contra quem der causa ao crime.

18 - DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Para o cumprimento do objeto desta licitação será firmado contrato entre a pessoa jurídica vencedora e a Feaes, observadas as condições estipuladas neste Edital, da proposta da licitante vencedora, na forma da minuta do contrato que faz parte integrante deste Edital e, no que couberem, as disposições estabelecidas nos Artigos 54 a 88, da Lei nº 8.666/1993.

18.2. Reserva-se à autoridade competente, o direito de revogar no todo ou em parte a presente licitação visando o interesse público, decorrente de fato superveniente

devidamente comprovado, devendo anulá-la por ilegalidade, assegurados o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o artigo 49 e parágrafos da Lei Federal nº 8.666/93.

18.3. A CONTRATANTE reserva-se ao direito de, a qualquer tempo, paralisar ou suspender a execução dos serviços, mediante pagamento único e exclusivo dos serviços já prestados e devidamente atestados pelo gestor do contrato.

18.4. A detecção, pela CONTRATANTE, a qualquer tempo durante a execução dos serviços, de vícios de qualidade, importará na aplicação dos dispositivos da Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

18.5. Em nenhuma hipótese será aceita carta ou outro meio de comunicação informando engano, erro ou omissão da parte da licitante ou de funcionário para justificar equívocos cometidos, seja durante as fases da licitação ou durante a execução do contrato.

18.6. A proponente que vier a causar impedimentos ao normal e legal andamento da presente licitação, além das sanções legais previstas, será responsabilizada civilmente pelos danos e prejuízos causados a entidade licitante, derivado da não conclusão do presente processo licitatório, bem como do objeto pretendido.

18.7. À Pregoeira e à Equipe de Apoio é facultado solicitar das proponentes esclarecimentos com relação aos documentos apresentados, bem como promover diligências ou solicitar pareceres técnicos destinados a esclarecer a instrução do processo.

18.8. À Pregoeira poderá inabilitar ou desclassificar a proposta da licitante, a qualquer tempo, no caso de conhecimento de fato ou circunstância superveniente desabonadora da pessoa jurídica ou de seus sócios nos termos do art. 43, § 5º, da Lei nº 8.666/1993.

18.9. A paralisação e interrupção dos serviços, pela CONTRATANTE ocasionada por greve ou outro motivo determinante, acarretará na suspensão deste contrato, até que se restabeleça a normalidade.

18.10. Caso a pessoa jurídica vencedora desta licitação tenha sua sede em outro Município, a mesma terá um prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da assinatura do contrato, para indicar um representante em Curitiba ou Região Metropolitana, para manter todos os entendimentos que se fizerem necessários entre ela e o CONTRATANTE, para perfeita execução dos serviços objetos do contrato.

18.11. Demais detalhes que eventualmente não foram previstos no presente Edital, mas que a boa técnica leve a presumir sua necessidade, não deverão ser omitidos na apresentação da proposta pelo licitante.

18.12. Os prazos estabelecidos em dias, neste Edital, contar-se-ão em dias corridos, salvo se estiver expressamente feito referência aos dias úteis, excluindo-se o primeiro dia e contando-se o último.

18.13. Os termos do edital prevalecem sobre os termos do contrato em caso de contradição documental.

18.14. A licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade da proposta apresentada, bem como dos lances ofertados.

18.15. Atendida a conveniência administrativa, fica a licitante vencedora obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais ou de fornecimento, os eventuais acréscimos ou supressões de que trata o parágrafo 1º do artigo 65 da Lei Federal n.º 8.666/93.

18.16. Em caso de não aceitação do serviço prestado por estarem em desacordo com as especificações, todas as despesas serão atribuídas à licitante.

18.17. Aplica-se a este Edital as disposições da Lei Federal n.º 8.666/93 e respectivas alterações que regulamentam as licitações promovidas pela Administração Pública.

18.18. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pela Comissão de Licitação, encarregada do recebimento, análise e julgamento das propostas.

18.19. Dúvidas nos descritivos dos serviços entrar em contato com a Sra. Pregoeira – Janaina Barreto Fonseca, fones (41) 3316-5967/5927.

Curitiba, 07 de junho de 2018.

**Janaina Barreto Fonseca
Pregoeira**

ANEXO I DO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 046/2018 FEAES

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Nutrição Clínica e o Fornecimento de Refeições aos Pacientes, Acompanhantes e empregados da Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba – Feaes, conforme Termo de Referência, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

Entenda-se por serviços de Nutrição Clínica: a triagem e avaliação nutricional dos pacientes, visitas de acompanhamento, ajustes dietéticos, elaboração dos mapas de dietas, prescrições dietéticas, dispensação de nutrição enteral e itens afins (módulos e suplementos), educação e orientação nutricional aos pacientes e/ou acompanhantes, monitoramento de indicadores de terapia nutricional.

Entenda-se por Refeições: a produção de dietas ou refeições de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia e serviços de *coffee-break*.

2. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão prestados nas unidades da Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba- Feaes, sendo elas:

- a. Hospital do Idoso Zilda Arns (Hiza), situados à Rua Lothário Boutin, nº 90, Bairro Pinheirinho, Curitiba/PR e;
- b. Centro Médico Comunitário Bairro Novo (CMCBN), situado à Rua Jussara, 2234, Sítio Cercado - Curitiba/PR.

3. DA COMPOSIÇÃO DOS SERVIÇOS INCLUSOS NO OBJETO

3.1 Hospital do Idoso Zilda Arns- Hiza

- I. Fornecer refeições diárias (dietas de rotina e especiais) aos pacientes, acompanhantes de pacientes e empregados;
- II. Designar nutricionistas para integrar as equipes multiprofissionais de cuidado, bem como das atividades inerentes à processos de qualidade;
- III. Prestar atendimento nutricional clínico aos pacientes internados, conforme escala definida, sob regime de escala, realizando as prescrições dietéticas, avaliando a adequação da dieta ao paciente, sua aceitação, fazendo as adaptações ao cardápio e orientações nutricionais, quando necessário, através de nutricionistas devidamente habilitados;
- IV. Distribuir, no refeitório e copas da CONTRATANTE, refeições destinadas aos empregados, em bandejas plásticas ou similares, adequadas para o uso, pratos de

28

louça e talheres de inox, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, em quantidades e horários determinados;

V. Envasar e distribuir em jarras plásticas água filtrada/mineral para os pacientes internados;

VI. Envasar e distribuir em frascos descartáveis fornecidos pela CONTRATANTE água filtrada/mineral para os pacientes internados em uso de nutrição enteral;

VII. Realizar a distribuição da nutrição enteral, módulos e suplementos, a serem dispensados pela equipe de nutricionistas da CONTRATADA;

VIII. Seguir as orientações descritas no Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE e suas atualizações;

IX. Elaborar e manter atualizados os Protocolos, Normas e Procedimentos Operacionais Padrão necessários ao desenvolvimento das atividades, bem como estabelecer, monitorar, apresentar e discutir, em conjunto com a CONTRATANTE, os indicadores do Serviço de Nutrição e Dietética (indicador de desperdício de alimentos – refeitório e pacientes, número de refeições servidas.);

X. Elaborar e monitorar indicadores de Terapia Nutricional e relacionados à produção de alimentos (determinados pela CONTRATANTE);

XI. Garantir, em caso de interdição ou desativação total ou parcial do Serviço de Nutrição da CONTRATADA, o fornecimento de todas as refeições de forma transportada, ou outra, acordada previamente pela CONTRATANTE;

XII. Instituir sistema de controle de refeições servidas no refeitório de acordo com as especificações da CONTRATANTE. O sistema deverá acatar e estar integrado àquele já estabelecido pela CONTRATANTE.

3.2. Centro Médico Comunitário Bairro Novo

I. Fornecer refeições diárias (dietas de rotina e especiais) aos pacientes, acompanhantes de pacientes e empregados;

II. Distribuir, no refeitório e copas da CONTRATANTE, refeições destinadas aos empregados, em bandejas plásticas ou similares, adequadas para o uso, pratos de louça e talheres de inox, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, em quantidades e horários determinados;

III. Envasar e distribuir em jarras plásticas água filtrada/mineral para os pacientes internados;

IV. Realizar a distribuição de módulos e suplementos prescritos pela nutricionista;

V. Manipular e distribuir conforme especificações e prescrições as fórmulas infantis aos pacientes internados.

VI. Seguir as orientações do Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE e suas atualizações;

VII. Elaborar e manter atualizados os Protocolos, Normas e Procedimentos Operacionais Padrão necessários ao desenvolvimento das atividades, bem como estabelecer, monitorar, apresentar e discutir, em conjunto com a CONTRATANTE, os indicadores do Serviço de Nutrição e Dietética;

VIII. Elaborar e monitorar indicadores do Lactário conforme especificação da CONTRATANTE;

- IX.** Garantir, em caso de interdição ou desativação total ou parcial do Serviço de Nutrição da CONTRATADA, o fornecimento de todas as refeições de forma transportada, ou outra, acordada previamente pela CONTRATANTE;
- X.** Elaborar e monitorar indicadores de Produção Hospitalar (indicador de desperdício de alimentos – refeitório e pacientes, número de refeições servidas, prescrição de fórmulas infantis).
- XI.** Instituir sistema de controle de refeições servidas no refeitório de acordo com as especificações da CONTRATANTE. O sistema deverá acatar e estar integrado àquele já estabelecido pela CONTRATANTE.

3.3. Especificações dos serviços

3.3.1 Regras Gerais

- I.** As refeições fornecidas deverão ser equilibradas e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
 - II.** A aquisição e o fornecimento dos produtos (gêneros alimentícios, insumos e equipamentos) serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA;
 - III.** A CONTRATADA deverá utilizar as dependências da CONTRATANTE para a produção e distribuição das refeições;
 - IV.** A CONTRATADA será responsável pela produção, porcionamento, distribuição das dietas (em carros de transporte específico), recolhimento dos utensílios nas copas e enfermarias e higienização destes;
 - V.** O porcionamento das refeições deverá ser uniforme (padrão) e respeitar as quantidades descritas em sua composição, conforme determinado pelo CONTRATANTE;
 - VI.** A produção, porcionamento e distribuição das dietas e refeições deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura;
 - VII.** A CONTRATADA será responsável pelo desenvolvimento das atividades pertinentes a Nutrição Clínica, como: triagem e avaliação nutricional dos pacientes, visitas de acompanhamento, ajustes dietéticos, elaboração do mapa de dietas, prescrições dietéticas, dispensação de itens, educação e orientação nutricional aos pacientes e/ou acompanhantes. Atividades estas supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA.
 - VIII.** A CONTRATADA deverá elaborar e implantar do Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações para exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), padrão de porcionamento (utensílios/ gramagem) e tabela de substituições.
 - IX.** A CONTRATANTE, sempre que julgar necessário, poderá realizar a supervisão de qualquer parte do processo;
 - X.** A CONTRATADA será responsável pela guarda e manutenção, bem como reposição de todo e qualquer utensílio (s) que se fizer (erem) necessário (s) ao pleno

cumprimento contratual, nas quantidades previamente estabelecidas em seus anexos e relatório de inventário;

3.3.2. Das regras gerais para planejamento do cardápio

I. Deverão ser elaborados cardápios diários completos por tipo de dietas/refeições, considerando que os cardápios completos não poderão se repetir pelo período mínimo de 8 (oito) semanas, ou seja, o cardápio elaborado para o mês não poderá se repetir pelas próximas 8 semanas. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas Hospitalares da Unidade (o qual deve ser apresentado pela CONTRATADA para aprovação do CONTRATANTE em até 10 (dez) dias da assinatura do contrato) e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente.

II. A elaboração do cardápio deverá prever a disponibilização de 01 opção de carne para o prato principal nas refeições: almoço e jantar, garantindo disponibilização diária de ovo como opção, e opção de carne bovina ou frango, quando o prato principal for ovo, apenas para os pacientes.

III. Os cardápios de empregados e pacientes deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, podendo a CONTRATADA, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato, se aprovados previamente pela CONTRATANTE.

IV. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e situação clínica do indivíduo, respeitando preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, atendendo às leis fundamentais da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

V. Os cardápios elaborados deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

VI. Em atendimento ao Projeto de Humanização na assistência hospitalar, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes de pacientes e empregados, em datas especiais (exemplo: Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dias das Mães), a serem definidas pela Diretoria da Feaes, limitado em até 12 (doze) datas no calendário do ano, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição e Dietética, considerando-se no mínimo 01 sobremesa e 01 prato principal especiais.

MÊS	HIZA	CMCBN
Janeiro	Ano novo/Réveillon	Ano novo/Réveillon
Fevereiro		
Março	Inauguração	Inauguração/Dia da Mulher
Abril	Páscoa	Páscoa

Maio	Dia das Mães/ Enfermagem/Assistente Social	Dia das Mães/ Enfermagem/Assistente Social
Junho	Festa junina	Festa junina
Julho	Dia dos Avós	Dia dos Avós
Agosto	Dia dos pais	Dia dos pais
Setembro		
Outubro	Dia do Idoso	Outubro Rosa
Novembro		
Dezembro	Natal	Natal

VII. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, aplicando técnicas de Gastronomia Hospitalar, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

VIII. Aos acompanhantes de pacientes legalmente instituídos serão fornecidas refeições nos padrões definidos pela CONTRATANTE, baseado na dieta geral, distribuídos em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, nas enfermarias e/ou outro local designado pela CONTRATANTE.

IX. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios correspondentes aos tipos específicos de refeições estabelecidos pela CONTRATANTE.

X. Para a elaboração de cardápios de pacientes devem ser evitadas as carnes de origem suína, embutidos e defumados em geral (linguiças, bacon, linguiça calabresa), processados (steaks, almôndegas e hambúrgueres) e miúdos de qualquer espécie.

XI. Os cardápios elaborados para as gestantes/puérperas devem conter no máximo 300mg de cafeína.

XII. A CONTRATADA deverá desenvolver as fichas técnicas de todas as preparações que compõem os cardápios do serviço, com o objetivo de padronizar as receitas preparadas na instituição e manter a qualidade das refeições, independente dos funcionários atuantes na cozinha. Deverá constar minimamente nas fichas técnicas: nome da preparação, classificação (prato principal, guarnição, salada, etc), lista de ingredientes, unidades de medida, quantidade de cada ingrediente, método de preparo detalhado, instruções especiais se necessário, rendimento total da receita, tamanho da porção, composição nutricional por porção, contemplando os macronutrientes (carboidratos, fibras, proteínas e lipídios) e os principais micronutrientes (vitaminas A, B₁₂, C, D, cálcio, ferro, sódio, potássio e fósforo).

3.4. Da tabela de frequência de utilização e gramagens

A frequência de utilização visa evitar a monotonia do cardápio, desta forma são sugeridas as frequências de utilização das carnes e a CONTRATADA deve elaborar os cardápios com as carnes sugeridas, porém adequando as preparações para proporcionar a variedade de cardápio. As frequências estão descritas no Apêndice 2.

3.5. Dos níveis de qualidade dos insumos

Deve ser considerado e cumprido em relação aos Níveis de Qualidade, quando do preparo das refeições os seguintes requisitos:

- I. Somente será permitida a utilização, de acordo com o prato, feijão tipo I, rosinha, jalo, roxinho, carioquinha, preto ou branco, grãos inteiros, não serão aceitos grãos partidos;
- II. Arroz agulhinha, parboilizado, integral, branco;
- III. Carnes contendo, obrigatoriamente, o devido registro no SIM, SIP, SIF ou DIPOA;
- IV. Carnes Bovinas grelhadas, fritas, à milanesa, cozidas ou assadas: coxão mole, coxão duro, contrafilé, maminha, alcatra, patinho, posta branca, posta vermelha, fraldinha, músculo (apenas para sopa).
- V. Carnes suínas: costela, bisteca, pernil, lombo copa lombo e tender;
- VI. Aves grelhadas, fritas, à milanesa, cozidas ou assadas: coxa, sobrecoxa ou filé (frango);
- VII. Defumados: chester, frango e presunto;
- VIII. Embutidos: paio e linguiça suína (calabresa);
- IX. Salgados: carne-seca, costela, lombo, orelha, língua e toucinho;
- X. Espeto misto: carne bovina, suína, linguiça, peito de frango, bacon, cebola e pimentão;
- XI. Óleos para preparação: de soja de boa qualidade;
- XII. Azeites para saladas: azeite de oliva;
- XIII. Vinagre: de uva ou maçã, tinto ou branco;
- XIV. Sal: iodado;
- XV. Temperos: Molho Shoyu e Molho de Pimenta;
- XVI. Ovos: tipo extra;
- XVII. Laticínios: de primeira qualidade, indicando procedência;
- XVIII. Concentrados de tomates: de marcas renomadas e conhecidas no mercado, não sendo permitido o uso sistemático e acumulado dos mesmos;
- XIX. Sucos: natural (para preparo de exames), em refresqueira post mix com pelo menos 2 (dois) sabores diferenciados (para o refeitório)
- XX. Leites para preparações: em pó.
- XXI. Leites: integral sem diluição, isento de lactose ou leite de soja.
- XXII. Farinha de trigo, milho, mandioca torrada e fubá, de primeira qualidade.
- XXIII. Frutas: selecionadas e variadas. Verduras e legumes: de primeira qualidade.
- XXIV. Torradas, biscoitos, bolos industrializados de primeira qualidade e diversidade de sabores.
- XXV. Farináceo lácteo, mucilagem (cereal infantil) de arroz ou milho, pó para preparo

de pudim, farelo de aveia, aveia em flocos.

XXVI. Adoçante dietético: a base de sacarose, stévia, sucralose e aspartame.

XXVII. Açúcar: branco refinado.

XXVIII. Temperos: utilizar preferencialmente ervas naturais ou desidratadas, evitar utilização de temperos com glutamato monossódico, temperos ricos em sódio e amaciantes de carne.

XIX. Suco para refresqueira post mix com no mínimo 10% de fruta.

XX. Margarina com pelo menos 75% de lipídios

XXI. Doce em pasta de boa qualidade com sabor, cor e textura compatíveis com a fruta ou ingrediente principal.

3.6. Dos tipos de dieta

A CONTRATADA deverá fornecer as refeições, sem ônus adicional à CONTRATANTE, de acordo com o Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE, que contemplará, no mínimo, os tipos de dietas abaixo relacionados, além de dietas específicas:

I. Dieta livre: dieta com distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes. Não existindo restrições no tipo ou método de preparo dos alimentos. Dieta nutricionalmente adequada.

II. Dieta branda ou leve: dieta normal em todos os nutrientes e isenta de alimentos que possam causar flatulência. Devem ser evitados frutas e legumes crus.

III. Dieta hipossódica: dieta com teor de sódio intrínseco e extrínseco entre 1 a 3 gramas ao dia, sendo normal em todos os outros nutrientes.

IV. Dieta para diabético: dieta normal em todos os nutrientes, com regularidade na ingestão de carboidratos a cada dia em cada refeição, incluindo no cardápio os cereais integrais.

V. Dieta para diarreia: dieta normal em todos os macronutrientes, pobre em fibras insolúveis, pobre em lactose e sacarose, evitando os alimentos flatulentos.

VI. Dieta rica em fibras: dieta normal em todos os macronutrientes, rica em fibras, incluindo no cardápio os cereais integrais.

VII. Dieta líquida completa: dieta composta por alimentos na forma líquida ou que se liquefazem a temperatura corporal. Permite adição de leite e derivados, ovos e cereais refinados.

VIII. Dieta líquida restrita: Inclui alimentos que são translúcidos, com baixa quantidade de resíduos e que são ou se transformam em líquidos à temperatura corporal.

IX. Dieta pastosa homogênea: dieta normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou mingau, sem pedaços.

X. Dieta pastosa: dieta normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou amassados, exceto se naturalmente macios.

XI. Dieta para preparo de exames

XII. Outras Dietas Especiais (Dieta isenta de glúten, dieta isenta de lactose, dieta para insuficiência renal, entre outras solicitados pela CONTRATANTE, conforme observada necessidade do paciente)

Quando necessário, as dietas semilíquidas deverão ser espessadas. O

espessante será fornecido pela CONTRATANTE, não acarretando alteração no preço da dieta. No caso de falta de espessante pela CONTRATANTE, o suco ofertado nas grandes refeições será substituído por creme de fruta.

O nutricionista da clínica, eventualmente, poderá solicitar sache de sal adicional para as grandes refeições, não implicando em alteração no preço da dieta.

3.7. Da composição das refeições (Ver Apêndice I)

I. Pacientes:

As refeições devem ser compostas de acordo com descritivos abaixo:

a. Desjejum:

- a.1. Dieta líquida restrita: chá de ervas com adoçante;
- a.2. Dieta líquida completa: café com leite ou leite ou vitamina;
- a.3. Dieta pastosa homogênea/líquida pastosa: mingau de amido ou aveia;
- a.4. Dieta pastosa: pão macio (pão de leite) com margarina, café preto, café com leite ou chá e uma porção de fruta;
- a.5. Dieta branda/livre: pão com margarina, café preto, café com leite ou chá e uma porção de fruta (fruta cozida, no caso da dieta branda);

b. Colação:

- b.1. Dieta líquida restrita: chá de ervas com adoçante;
- b.2. Dieta líquida completa: café com leite ou leite ou vitamina
- b.3. Dieta pastosa homogênea/líquida pastosa: mingau de amido ou aveia ou fruta em consistência de purê
- b.4. Dieta pastosa/branda/livre: vitamina ou mingau ou chá com biscoito ou fruta (fruta cozida, no caso das dietas branda e pastosa)

c. Almoço e Jantar:

- c.1. Dieta líquida restrita: sopa de legumes coada, sem gordura, sem resíduos; sobremesa: gelatina diet (exceto sabores uva, framboesa, cereja, morango, limão – que contém coloração vermelha, verde, roxa e azul);
- c.2. Dieta líquida completa: sopa liquidificada coada, pudim ou gelatina ou flan;
- c.3. Dieta pastosa homogênea/líquida pastosa: sopa liquidificada, sem pedaços, consistência homogênea; sobremesa: pudim ou gelatina ou flan ou curau ou purê de fruta.**
- c.4. Dieta pastosa: arroz papa, feijão liquidificado, purê de legumes (batata, cenoura...), uma opção de carne em consistência pastosa; sobremesa: pudim ou gelatina ou flan ou curau ou purê de frutas.
- c.5. Dieta branda/livre: arroz, feijão, guarnição, uma opção carne, uma opção de salada, sobremesa: doce simples caseiro ou fruta em dias alternados.
- c.6. Dieta branda/livre com guarnição extra: arroz, feijão, duas guarnições, uma opção carne, uma opção de salada, sobremesa: doce simples caseiro ou fruta em dias alternados.
- c.7. Sopa: Sopa inteira (com pedaços) acompanhada de pão, sobremesa: doce

35

simples caseiro ou fruta em dias alternados.

As Sopas devem conter carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.) ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.). Os percentuais de carnes em todas as sopas purínicas (com proteína animal em sua composição) deverão ser no mínimo de 20%, sendo variado conforme a programação semanal.

d. Lanche da tarde:

- d.1.** Dieta líquida restrita: chá de ervas com adoçante;
- d.2.** Dieta líquida completa: café com leite ou leite ou vitamina ou iogurte;
- d.3.** Dieta pastosa homogênea/líquida pastosa: mingau de amido ou farinha de aveia ou iogurte;
- d.4.** Dieta pastosa/branda/livre: pão com margarina ou bolo simples, café preto ou café com leite ou chá e uma porção de fruta;

e. Ceia:

- e.1.** Dieta líquida restrita: chá de ervas com adoçante;
- e.2.** Dieta líquida completa: café com leite ou leite ou vitamina ou iogurte;
- e.3. Dieta pastosa homogênea/líquida pastosa: mingau de amido ou farinha de aveia ou iogurte;**
- e.4 Dieta pastosa: mingau de amido ou farinha de aveia ou iogurte;**
- e.5.** Dieta branda/livre: chá com biscoito;
- e.6.** Sopa: sopa acompanhada de pão e fruta porcionada.

As refeições serão servidas nos leitos/enfermarias, sendo que o café da manhã, lanche e ceia serão porcionados em embalagens individuais descartáveis. As bebidas devem ser acondicionadas em canecas térmicas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura das bebidas. Em algumas situações pode ser necessário o fornecimento de canudo plástico para auxiliar o paciente a se alimentar.

O almoço e o jantar deverão ser servidos em bandeja térmica de plástico ABS com tampa e 3 (três) divisões, no caso de refeições e uma divisão no caso de sopas e dietas líquidas, capaz de manter a temperatura dos alimentos a 65°C; salada, e sobremesa serão porcionados em embalagens descartáveis individuais e transparentes.

Os garfos, facas e colheres devem ser descartáveis (de plástico resistente) acomodados em embalagem plástica de polipropileno. Deverá ser fornecido guardanapo descartável em todas as refeições, o qual deve ser embalado individualmente. Todos os itens fornecidos nas refeições devem ser organizados em bandeja lisa de plástico.

Nos casos de precaução (contato, aerossóis, gotículas...) devem ser fornecidas as refeições integralmente em utensílios descartáveis para os pacientes e seus respectivos acompanhantes.

II. Refeições para Acompanhantes:

Os acompanhantes legalmente instituídos de acordo com a lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, Art. 12, a ter direito a receber refeição são os que acompanham pacientes menores de 18 anos, os que acompanham maiores de 60 anos e os que acompanham portadores de necessidades especiais e os que estão de acordo com o artigo 1º da Lei nº 11.108 de 2005, que são os acompanhantes das mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato.

As refeições devem ser compostas de acordo com descritivos abaixo:

- a. Desjejum: pão com margarina, café com leite.
- b. Almoço: arroz, feijão, guarnição, uma opção carne, uma opção de salada.
- c. Jantar: Sopa inteira (com pedaços) acompanhada de pão.

As refeições serão servidas nos leitos/enfermarias (conforme determinação da CONTRATANTE), sendo que o café da manhã será porcionado em embalagens individuais descartáveis. As bebidas devem ser acondicionadas em canecas térmicas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura das bebidas.

O almoço e o jantar deverão ser servidos em bandeja térmica de plástico ABS com tampa e 3 (três) divisões, no caso de refeições e uma divisão no caso de sopas e dietas líquidas, capaz de manter a temperatura dos alimentos a 65°C; salada e sobremesa serão porcionados em embalagens descartáveis individuais e transparentes.

Os garfos, facas e colheres devem ser descartáveis (de plástico resistente) acomodados em embalagem plástica de polipropileno. Deverá ser fornecido guardanapo descartável em todas as refeições, o qual deve ser embalado individualmente. Todos os itens fornecidos nas refeições devem ser organizados em bandeja lisa de plástico.

III. Refeições de Funcionários:

As refeições serão servidas no refeitório das Unidades sendo o almoço e jantar através do sistema self service (com no mínimo 5 (cinco) cubas para alimentos quentes e 2 cubas para alimentos frios - saladas), com a utilização de pratos de louça, talheres em aço inoxidável e copos de 200ml. A sobremesa deve ser servida porcionada. O suco deverá ser fornecido a granel em refresqueira post mix com pelo menos 2 sabores diversos. Deverá ser fornecido guardanapo descartável em todas as refeições.

3.8. Dos cardápios (Ver Apêndice I)

3.8.1. Hospital do Idoso Zilda Arns

I. Refeições para pacientes: O cardápio servido aos pacientes deverá ter aporte energético de aproximadamente 2.000 kcal/dia, sendo composto da seguinte forma, no caso de dieta livre:

- a. **Desjejum:** pão com margarina, café preto, café com leite ou chá e uma porção de fruta;
- c. **Colação:** vitamina ou mingau ou fruta ou chá de ervas. A colação será

servida a pacientes com dieta líquida restrita, líquida completa, pastosa homogênea, hipercalórica/hiperprotéica, dieta para diabetes e/ou conforme indicação pela nutricionista clínica;

d. Almoço: uma opção de carne, uma guarnição, arroz, feijão, uma opção de salada, uma sobremesa (doce simples caseiro ou fruta, em dias alternados).

Para o almoço o paciente terá a opção de receber sopa;

e. Lanche da tarde: café ou chá ou café com leite acompanhado de bolo simples ou biscoito ou pão com margarina ou doce;

f. Jantar: sopa acompanhada de pão e sobremesa;

g. Ceia: bolacha água e sal sem recheio ou bolacha doce sem recheio e chá de ervas, ou mingau de farinha de aveia ou amido

II. As dietas modificadas na consistência, deverão fornecer aproximadamente 2.000 kcal/dia, devendo atender ao mesmo padrão da dieta geral em nutrientes, porém utilizando preparações adequadas à consistência – (purês, mingaus).

III. Todas as bandejas para pacientes precisam estar identificadas com o nome da paciente, leite e tipo de dieta;

IV. As bebidas (café e chá) deverão ser servidas não adoçadas, sendo entregue com as mesmas, sachês de açúcar ou adoçante artificial, conforme prescrição médica e dietética.

V. No almoço e jantar deverá ser entregue também um sachê de sal, salvo se a prescrição médica e dietética não permitir seu uso.

VI. A colação será servida a pacientes com dieta líquida restrita, líquida completa, pastosa homogênea, hipercalórica/hiperprotéica, dieta para diabetes e/ou conforme indicação pela nutricionista clínica;

VII. Para a elaboração dos cardápios das dietas especiais deverá ser seguido o mesmo esquema proposto acima para dieta livre, realizando as adaptações necessárias, garantindo o atendimento da prescrição individualizada dos pacientes e garantindo o valor calórico aproximado de 2000 kcal/ dia.

VIII. A CONTRATADA deverá realizar o porcionamento padronizado das preparações para garantir a oferta adequada de nutrientes.

3.8.2. Centro Médico Comunitário Bairro Novo

I. Refeições para pacientes: O cardápio servido às pacientes deverá ter aporte energético de aproximadamente 2.500 kcal/dia, considerando as recomendações para gestantes e puérperas, sendo composto da seguinte forma, no caso de dieta livre:

a. Desjejum: pão com margarina, café preto, café com leite ou chá e uma porção de fruta;

b. Colação: vitamina ou mingau ou fruta;

c. Almoço e jantar : uma opção de carne, duas guarnições, arroz, feijão, uma opção de salada, uma sobremesa (doce simples caseiro ou fruta, em dias alternados). Para o almoço e jantar, o paciente terá a opção de receber sopa.

d. Lanche da tarde: ou chá ou café com leite acompanhado de bolo simples ou biscoito ou pão com margarina ou doce;

e. Ceia: sopa acompanhada de pão e fruta porcionada, o paciente terá a opção de receber chá com biscoito e fruta.

II. As dietas modificadas na consistência deverão fornecer aproximadamente 2.500 kcal/dia, devendo atender ao mesmo padrão da dieta geral em nutrientes, porém utilizando preparações e ingredientes adequados à consistência – (purês, mingaus).

III. Todas as bandejas para pacientes precisam estar identificadas com o nome da paciente e data de nascimento, leito e tipo de dieta;

IV. As bebidas (café e chá) deverão ser servidas não adoçadas, sendo entregue, com as mesmas, sachês de açúcar ou adoçante artificial, conforme prescrição médica e dietética.

V. No almoço e jantar deverá ser entregue também um sachê de sal, salvo se a prescrição médica e dietética não permitir seu uso.

VI. Para a elaboração dos cardápios das dietas especiais deverá ser seguido o mesmo esquema proposto acima para dieta livre, realizando as adaptações necessárias, garantindo o atendimento da prescrição individualizada dos pacientes e garantindo o valor calórico aproximado de 2500 kcal/ dia.

VII. A CONTRATADA deverá realizar o porcionamento padronizado das preparações para garantir a oferta adequada de nutrientes.

3.8.3. Hospital do Idoso Zilda Arns e Centro Médico Comunitário Bairro Novo

I. Refeições para Acompanhantes: Aos acompanhantes, a CONTRATADA deverá fornecer dieta livre, seguindo o mesmo cardápio dos pacientes com esse tipo de dieta. Os acompanhantes receberão 03 (três) refeições diárias: café da manhã, almoço e jantar, nos locais determinados pela CONTRATANTE. Como todas as refeições terão a garantia de ser nutricionalmente adequadas, não será necessário atender a solicitações para o fornecimento de dietas especiais para acompanhantes que relatem ter comorbidades, salvo situações específicas discutidas e autorizadas pela CONTRATANTE:

a. Desjejum: pão com margarina (ou doce), café com leite;

b. Almoço: uma opção de carne, uma guarnição, arroz, feijão, uma opção de salada.

c. Jantar: sopa acompanhada de pão

II. Refeições para empregados: Deverá ter aporte energético de aproximadamente 700 kcal no almoço e 600 kcal no jantar, sendo normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Como todas as refeições terão a garantia de ser nutricionalmente adequadas, não será necessário atender a solicitações para o fornecimento de dietas especiais para empregados que relatem ter comorbidades, salvo situações específicas discutidas e autorizadas pela CONTRATANTE, devendo ainda ser composta da seguinte forma:

a. Almoço e jantar: uma opção de carne, duas guarnições, arroz, feijão, duas opções de salada, uma sobremesa (doce simples caseiro ou fruta, em dias alternados) e suco.

- b.** Colação, lanche e ceia: 01 (uma) unidade de pão (porcionado) com margarina, doce, café, leite, chá, disponibilizados no refeitório; açúcar e adoçante devem ser ofertados a granel em embalagens apropriadas disponibilizados no refeitório.
- c.** Também deverão ser disponibilizados no refeitório em embalagens apropriadas: sal, farinha de mandioca torrada, azeite de oliva, molho shoyu, vinagre, molho de pimenta, guardanapos, palito dental. Além de suco em refresqueira post mix com variedade de pelo menos 2 (dois) sabores.
- d.** No almoço e jantar, deve ser disponibilizado café infusão, a um limite de 2 litros por refeição, incluindo açúcar e adoçante a granel, bem como descartáveis (copo 50ml, mexedores).
- e.** No inverno, conforme solicitação da CONTRATANTE, uma guarnição poderá ser substituída por sopa.
- f.** Deve ser disponibilizada opção de arroz integral durante o almoço e jantar dos empregados.

3.9. Dos horários das refeições

Os horários de distribuição das refeições poderão ser modificados conforme necessidade da CONTRATANTE, em comum acordo com a CONTRATADA.

3.9.1. Hospital do Idoso Zilda Arns- Hiza

PACIENTES	
Refeição	Horário
Desjejum	07h30 às 08h30
Colação	09h30 às 10h
Almoço	11h30 às 13h
Lanche	14h30 às 15h30
Jantar	17h30 às 19h
Ceia	20h30 às 21h30

ACOMPANHANTES	
Refeição	Horário
Desjejum	08h00 às 08h=-30
Almoço	12h30 às 13h
Jantar	18h30 às 19h30

EMPREGADOS	
Refeição	Horário
Colação	09h às 10h
Almoço	11h30 às 13h30
Lanche	15h às 16h
Jantar	22h00 às 24h00
Ceia	03h às 04h

3.9.2. Centro Médico Comunitário Bairro Novo

PACIENTES	
Refeição	Horário
Desjejum	07h30 às 08h30
Colação	10h às 10h30
Almoço	12h às 13h30
Lanche	14h30 às 15h30
Jantar	17h30 às 18h30
Ceia (sopa)	21h00 às 22h00

ACOMPANHANTES	
Refeição	Horário
Desjejum	08h00 às 09h00
Almoço	12h30 às 13h30
Jantar	22h00 às 22h30

EMPREGADOS	
Refeição	Horário
Desjejum	07h30 às 09h30
Almoço	12h00 às 13h30
Lanche	15h30 às 16h30
Jantar	21h00 às 22h00
Ceia	03h às 04h

3.10. Do fornecimento de Serviços Especiais

A CONTRATADA, conforme requisição da CONTRATANTE, deverá fornecer kit lanche suco para preparo de exames e descartáveis, conforme tabela abaixo:

Item	Tipos de Alimentos	Quantidade Mensal estimada
1	Suco de laranja diluído em água sem açúcar(L) – servido em jarra com tampa	200
2	Kit Lanche: biscoitos (2 sachês doce) e (2 sachês salgado), 1 porção de fruta, 1 suco tetrapak (200mL)	30
3	Coquetel laxativo (suco de laranja com mamão e ameixa preta)	30

O kit lanche (exclusivo para a Maternidade Bairro Novo) deverá ser entregue embalado e acondicionado em embalagem plástica cristal. Deverão ser identificados com nome da paciente e data.

3.11. Do fornecimento de coffee break

A CONTRATADA, deverá fornecer coffee-break de dois padrões variados conforme solicitação e aprovação da CONTRATANTE, os quais serão faturados como Coffee Break, limitado a um teto de R\$ 12.000,00 (doze mil reais) ao ano.

COFFEE BREAK		
Item	Per capita	Valor
café	100mL	R\$
Leite	100mL	R\$
café com leite	100mL/50mL	R\$
chá	200mL	R\$
suco post mix	200mL	R\$
açúcar	2 sachês	R\$
adoçante	2 sachês	R\$
biscoito doce (maisena, maria, amanteigado, côco)	1 pacote com 2 unidades de biscoito	R\$
biscoito salgado	1 pacote com 2 unidades de biscoito	R\$
pão de queijo	1 unidade - 25gr	R\$
bolo simples com cobertura (sabores variados)	1 unidade - 25g	R\$
salgado assado (empada, croissant...)	1 unidade - 25gr	R\$
mini sanduíche (sabores variados)	1 unidade - 30-35gr	R\$
mini quiche	1 unidade - 25gr	R\$
salgado frito	1 unidade - 25gr	R\$
doces de festa (brigadeiro, beijinho de côco, dois amores)	1 unidade - 10gr	R\$
doces finos (bombom de frutas - uva, morango)	1 unidade - 20gr	R\$
biscoito caseiro (biscoito de polvilho, sequilho, goiabinha)	porção de 30gr	R\$
salada de frutas	120gr	R\$
tartelete (sabores variados)	1 unidade - 30gr	R\$
mini sonho/lua de mel/chineque	1 unidade - 25gr	R\$
pão de mel	1 unidade - 25gr	R\$
mini churros/cueca virada	porção de 30gr	R\$

- a.** Considerando que os coffee breaks podem ter composição diferenciada, os mesmos devem ser ofertados conforme solicitação do CONTRATANTE, que irá previamente solicitar, analisar e aprovar o orçamento da CONTRATADA .
- b.** A apresentação do coffee é de responsabilidade da CONTRATADA (utensílios para servir, toalhas para mesa), disponibilização de mão-de-obra durante o evento, caso necessário e/ou solicitado pela CONTRATANTE.

3.12. Do fornecimento de Itens Extras

A CONTRATADA deverá fornecer conforme solicitação e aprovação da CONTRATANTE, os itens abaixo relacionados, os quais serão faturados como Itens Extras,

43

limitado a um teto de R\$ 12000,00 (doze mil reais) ao ano.

Os itens extras correspondem aos itens solicitados pela nutricionista para complementar as refeições do cardápio padrão, independente da especificidade da dieta. Deve ser estabelecido um valor único para o item extra, independente da sua composição. São considerados itens extras os relacionados abaixo:

Itens Extra- Cardápio

ITENS EXTRAS		
Item	Quantidade	Valor
Suco Natural - copo	300mL	R\$
Suco Post Mix - copo	300mL	R\$
Água de côco - tetra Pack	200mL	R\$
Vitamina - copo	300mL	R\$
Leite - copo	300mL	R\$
Café com leite (adoçado) - copo	300mL	R\$
Chá (adoçado) - copo	300mL	R\$
Mingau - copo	300mL	R\$
logurte	200mL	R\$
Fruta	1 unidade	R\$
Biscoito	pacote com 2 unidades	R\$
Pão (considerar já com margarina ou geléia)	50g/10g geléia ou margarina	R\$
Guarnição	100g	R\$
Carne	100g	R\$
Arroz	100g	R\$
Feijão	100g	R\$
Salada	50g	R\$
Sobremesa paciente	100mL/100g	R\$

3.13. Da distribuição de café

A CONTRATADA deverá fornecer infusão de café, sem açúcar, aos setores autorizados pela CONTRATANTE, seguindo horários e quantidades preestabelecidas pela CONTRATANTE.

A estimativa do custo/ litro, deverá ser realizada, considerando- se a disponibilização de descartáveis (copos e misturadores), açúcar e adoçante a granel em recipientes adequados.

3.14. Do atendimento de copa para centro cirúrgico, unidade obstétrica e centro de terapia intensiva.

A CONTRATADA deverá fornecer refeições (lanche ou almoço/jantar) para atendimento aos funcionários lotados no Centro Cirúrgico, na Unidade obstétrica e na Unidade de Terapia Intensiva, respeitando os horários pré-estabelecidos para refeições, conforme solicitação do gestor local da área. Os pedidos serão realizados pela CONTRATANTE em horário predeterminado, e a distribuição será realizada através de funcionário da CONTRATADA.

3.15. Da aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque.

- I. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes;
- II. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE;
- III. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de qualidade, boa procedência, em bom estado de conservação e livres de contaminação.
- IV. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.
- V. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional a mesma.
- VI. Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela CONTRATANTE.
- VII. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com as normativas vigentes.
- VIII. Providenciar e estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtornos ao serviço.
- IX. Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie. Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo (produtos de limpeza e materiais de escritório).
- X. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

3.16. Do preparo e distribuição

- I.** Observar e fazer cumprir os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, dietas enterais e suplementos aos pacientes;
- II.** Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança;
- III.** Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C para as preparações quentes, e inferior a 10°C para saladas e sobremesas, até o momento de serem servidos;
- IV.** Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme e identificados, nas áreas de produção.
- V.** Servir aos pacientes os alimentos mantendo a temperatura de 65°C para as preparações quentes, e inferior a 10°C para saladas, certificando-se a segurança alimentar e nutricional.
- VI.** Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente hortifruti em processo de desinfecção em solução clorada e conservar, sob refrigeração, até o momento da distribuição.
- VII.** Utilizar água potável (ou mineral) para a diluição de sucos.
- VIII.** Manter os utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.
- IX.** Entregar porções das refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.
- X.** 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.
- XI.** Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.
- XII.** Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 (sessenta) minutos.
- XIII.** Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de produção dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à CONTRATANTE.
- XIV.** Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas específico da Unidade, conforme exigências legais de comum acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE. Uma cópia do manual deverá ser disponibilizada à CONTRATANTE para eventuais consultas quando solicitado e proceder periodicamente, a revisão e atualização anual do mesmo.

3.17. Das quantidades de Refeição

Para fins de faturamento, as dietas deverão ser agrupadas nas consistências descritas nas tabelas de previsão de quantitativos. O pagamento será efetuado conforme o serviço efetivamente prestado e em conformidade com as consistências, independente da especificidade da dieta.

A apresentação da proposta deve contemplar as seguintes quantidades mensais de refeições, conforme previsões abaixo:

I. Hospital do Idoso Zilda Arns

a. Pacientes:

Refeição	Líquida Restrita	Líquida Completa	Pastosa Homogênea	Pastosa/Branda/Livre	Pastosa/Branda/Livre com Guarnição Extra	Sopa (inteira)
Desjejum paciente	25	25	700	1700	-	-
Colação Paciente	25	25	100	600	-	-
Almoço paciente	25	25	600	1700	-	100
Lanche paciente	25	25	700	1700	-	-
Jantar paciente	25	25	700	-	-	1700
Ceia Paciente	25	25	700	1700	-	-

b. Acompanhantes (Dieta livre)

Refeição	Quantidade
Desjejum	2200
Almoço	2200
Jantar – Sopa Inteira	2200

c. Empregados (Dieta livre)

Refeição	Quantidade
Colação	4500
Almoço	5500
Lanche	4000
Jantar	2000
Ceia	2000

d. Outros Itens

Item	Quantidade
Café litro	2060
Suco para preparo de exames – em litros – suco de laranja natural	200

II. Centro Médico Comunitário Bairro Novo

a. Pacientes:

Refeição	Líquida Restrita	Líquida Completa	Pastosa Homogênea	Pastosa/Brandão/Livre	Pastosa/Brandão/Livre com Guarnição Extra	Sopa (inteira)
Desjejum paciente	50	70	30	750	-	-
Colação Paciente	50	70	30	750	-	-
Almoço paciente	50	70	30	-	750	30
Lanche paciente	50	70	30	750		-
Jantar paciente	50	70	30	-	750	30
Ceia Paciente	50	70	30	30	-	750

b. Acompanhantes (Dieta livre)

Refeição	Quantidade
Desjejum	750
Almoço	750
Jantar – Sopa Inteira	750

c. Empregados (Dieta livre)

Refeição	Quantidade
Colação	1300
Almoço	2000
Lanche	600
Jantar	900
Ceia	750

d. Outros Itens

Refeição	Quantidade
Café litro	60
Kit exame	30
Coquetel Laxativo (suco de laranja, mamão e ameixa)	30

**** As quantidades acima correspondem a uma expectativa de produção mensal, não caracterizando a obrigatoriedade de pagamento para o que não for efetivamente realizado.**

3.18. Do serviço de nutrição clínica

I. O Serviço de Nutrição Clínica será prestado apenas no Hospital do Idoso Zilda Arns e deve estar disponível no período das 07 às 19hs de segunda-feira à sexta-feira; finais de semana e feriados com horário reduzido – das 07 às 16hs, conforme escala. Deve ser realizada a triagem nutricional, com classificação de estado nutricional conforme ferramentas de avaliação determinadas pelo CONTRATANTE, dos pacientes internados em até 72 horas da internação. Os pacientes em Terapia Nutricional devem ser acompanhados diariamente e os pacientes com dieta oral devem ser acompanhados conforme protocolo determinado pelo CONTRATANTE.

II. Devem ser mensurados, discutidos e acompanhados os seguintes indicadores de Terapia Nutricional, e outros que possam ser solicitados pela CONTRATANTE

- a. Número de atendimentos realizados;
- b. Porcentagens de triagens Nutricionais realizadas (utilizando-se como base o total de pacientes internados);
- c. Perfil Nutricional dos pacientes avaliados;
- d. Meta Calórica;
- e. Meta Protéica;
- f. Número de obstrução de sonda nasoenteral (UTI e Enfermarias);
- g. Número de retirada de sonda nasoenteral (UTI e Enfermarias);
- h. Ocorrência de diarreia em terapia nutricional;
- i. Ocorrência de constipação em terapia nutricional;
- j. Calorias prescritas versus infundidas;
- k. Proteínas prescritas versus infundidas;
- l. Os indicadores de meta calórica e protéica e calorias e proteínas prescritas versus infundidas, devem ser também medidos em pacientes em cuidados paliativos.

***Os indicadores devem ser apresentados até o 3º dia do mês subsequente à coleta dos dados.**

III. A Equipe de nutricionistas deve auxiliar na implantação de Protocolos de Avaliação Nutricional, Recomendações Nutricionais e demais protocolos a ser desenvolvidos em conjunto com a CONTRATANTE. Devem ser designadas nutricionistas para participar

efetivamente das Comissões de Cuidado Intra-hospitalar (Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional, Comissão de Curativos, Comissão de Cuidados Paliativos, Visitas Multidisciplinares).

IV. A Equipe de Nutrição Clínica deve proceder à prescrição e dispensação dos insumos relacionados à Terapia Nutricional (dietas enterais e correlatos, água via sonda, suplementos e módulos nutricionais).

V. As Nutricionistas clínicas deverão participar do planejamento, elaboração e execução de projetos de educação nutricional de pacientes e funcionários sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

VI. A Equipe de nutrição clínica deve estar sempre atualizada para proporcionar o melhor atendimento aos pacientes. Desta forma a CONTRATADA deve promover periodicamente treinamentos e cursos de aperfeiçoamento para atualização da equipe.

VII. A Equipe deve, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, promover palestras, aulas e ações de educação nutricional aos pacientes, acompanhantes e funcionários da CONTRATANTE.

VIII. A Equipe deve participar das atividades de promoção científica da CONTRATANTE – cursos, palestras, simpósios e workshops, sempre que os mesmos forem disponibilizados.

3.19. Da higienização

I. Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.

II. Proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, inclusive àqueles utilizados no apoio à distribuição das refeições realizada pela CONTRATADA, na área destinada para esse fim.

III. Manter os utensílios, equipamentos, móveis, instalações e os locais de preparação e armazenamento dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde.

IV. Proceder à periódica higienização e desinfecção dos equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copa para envase de água para nutrição enteral.), dentro das normas sanitárias vigentes.

V. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

3.20. Do controle bacteriológico

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

II. Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72

(setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.

III. A CONTRATADA deverá encaminhar semestralmente, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. A quantidade de amostras para análise semestral deverá ser no mínimo de:

- a. Alimentos: todas as preparações de 01 (um) tipo de dieta (Exemplo: Dieta geral – arroz, feijão, prato principal, guarnição, salada, suco e sobremesa).
- b. Água: 01 (uma) amostra de água para consumo humano (usada nos sucos)
- c. Manipuladores: 01 (uma) amostra para análise de mãos dos manipuladores
- d. Ambiente: 01 (uma) amostra para análise de equipamentos e utensílios.

IV. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar – a partir de dois casos após a ingestão dos alimentos as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

V. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sujeito à validação/aprovação do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) da CONTRATANTE. Os resultados das análises deverão ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE para avaliação.

3.21. Do Lactário

I. A CONTRATADA deverá dispor de duas lactaristas em regime de escala 12x36, para manipulação das fórmulas infantis no período de 08h00min às 20h00min.

II. São funções das lactaristas: preparo de fórmulas por lotes, distribuição das fórmulas conforme prescrição médica e dietética, controles internos de produção (registros de temperatura de equipamentos e de etapas de produção), coleta de amostras dos lotes, higienização e organização do ambiente de trabalho, organização e reposição de kits para ordenha de leite humano, armazenamento, aquecimento e distribuição de leite materno ordenhado, limpeza e desinfecção de materiais utilizados na manipulação, elaboração do mapa de dietas.

III. As fórmulas para o período noturno serão preparadas antecipadamente dentro do prazo previsto para armazenamento (12hs), aquecidas e distribuídas pela copeira hospitalar do período noturno.

IV. A supervisão das atividades do lactário será realizada pela nutricionista de produção da CONTRATADA.

V. A manipulação e distribuição de fórmulas infantis e leite humano ordenhado (LHO), deverão obedecer aos procedimentos técnicos descritos neste termo de referência, e às normas sanitárias vigentes segundo a RDC nº 216 DE 2004 da ANVISA, RDC 275/2002, relativa a elaboração de POPs; RDC 63/2011, que dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde; RDC 307/2002 e RDC 50/2002 sobre o Regulamento técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos

51

assistenciais de saúde, garantindo a integridade físico-química e microbiológica das formulações segundo RDC ANVISA nº 12/2001, Resolução SESA nº165/2016 ou outras mais atuais.

VI. As atividades realizadas deverão estar em conformidade com as normas e legislações vigentes que regem as atividades do lactário, sendo mantidos no setor e atualizados o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) relacionados às atividades desenvolvidas no setor.

VII. É de responsabilidade da CONTRATADA, a elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas e POPs relacionados às atividades do lactário. Estes documentos devem ser aprovados junto à CONTRATANTE, previamente à implantação.

VIII. É de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição e reposição de utensílios de lactário para desenvolvimento das atividades, bem como as análises microbiológicas que se fazem necessárias, conforme legislação pertinente.

IX. A CONTRATADA deve medir e analisar junto a CONTRATANTE os indicadores abaixo mencionados e outros que possam ser solicitados pela CONTRATANTE:

- a. Indicador de aleitamento materno exclusivo na alta hospitalar
- b. Indicador de aleitamento com fórmula infantil na alta hospitalar
- c. Índice de prescrição médica/dietética de fórmula infantil
- d. Índice de desperdício de fórmulas manipuladas
- e. Índice de prescritores de fórmulas infantis
- f. Índice de motivos de prescrição de fórmula infantil
- g. Índice de recém-nascido com fórmula infantil no reinternamento
- h. Índice de utilização de fórmula infantil conforme a via de nascimento (parto vaginal e cesárea)
- i. Índice de utilização de fórmula infantil do nascimento à alta de recém-nascidos pré-termo
- j. Índice de utilização de fórmula infantil do nascimento à alta de recém-nascidos termo

X. Realizar mensalmente análise microbiológica das fórmulas infantis, de acordo com a demanda apresentada pela CONTRATANTE. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém, este deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sujeito à validação/aprovação do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) da CONTRATANTE. Os resultados das análises deverão ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE para avaliação.

XI. Os indicadores de qualidade do lactário, determinados pela CONTRATANTE, devem ser mensurados e entregues mensalmente **até o 3º dia útil**.

XII. A esterilização dos materiais utilizados no lactário são de responsabilidade da CONTRATANTE. A CONTRATADA deve proceder a higienização dos materiais previamente ao envio para esterilização. Caso não seja possível encaminhar os materiais para esterilização, deve-se realizar a desinfecção conforme protocolo determinado pela CONTRATADA, previamente aprovado pela CONTRATANTE.

XIII. O papel grau utilizado para embalar os utensílios para esterilização, as etiquetas e frascos para identificação e armazenamento das fórmulas, respectivamente, serão

fornecidos pela CONTRATANTE.

XIV. A lactarista/copeira(período noturno) deve realizar a entrega da fórmula infantil ou leite humano ordenhado (LHO) prontos para consumo em recipiente fechado, em bandeja de inox, acompanhada de copo de vidro esterilizado em embalagem apropriada para a administração ao recém-nascido. A entrega à equipe de enfermagem deve ser protocolada.

XV. A dispensação das fórmulas infantis ou LHO (quando este estiver sua oferta associada à oferta de fórmula infantil complementar) poderá ser realizada somente se houver prescrição médica ou dietética e Termo de Esclarecimento preenchido e assinado pelo profissional e responsável pelo recém-nascido. A cópia do termo deve ser mantida junto aos registros do lactário.

XVI. As fórmulas infantis deverão ter diluição conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE.

XVII. As fórmulas deverão ser acondicionadas em frascos descartáveis estéreis (100 a 200mL) ou mamadeiras (excepcionalmente se houver prescrição médica/dietética/fonoaudiológica) que deverão ser fornecidos pela CONTRATANTE.

XVIII. A CONTRATANTE, quando necessário, deverá fornecer os seguintes recipientes: mamadeiras não descartáveis (160 e 240ml), chucas (50ml), bicos de silicone convencional e ortodôntico de tamanhos nº 1 e 2, para fórmulas infantis; bicos especiais (ortodônticos, de transição); copos de vidro liso, transparente sem tampa de 50 ml com bordas arredondadas; seringas descartáveis com dosador oral, com tampa, bico de segurança que impede o uso de agulha hipodérmica e com escala de dosadores de 3ml e 10ml.

XIX. É de responsabilidade da CONTRATANTE o fornecimento de: luvas de vinil, máscara descartável, luva plástica descartável, seringas descartáveis, touca descartável, avental de contato (de tecido e descartável), compressas cirúrgicas, compressa de gaze, álcool, ácido peracético.

3.22. Indicadores do Serviço de Nutrição e Dietética

A CONTRATADA deve medir e analisar junto a CONTRATANTE os indicadores abaixo mencionados e outros que possam ser solicitados pela CONTRATANTE:

- I.** Índice de satisfação do cliente (paciente/refeitório) - semestral – meta: superior a 85%
- II.** Índice de resto ingestão – refeitório – mensal – meta: inferior a 8%
- III.** Turnover;
- IV.** Absenteísmo;
- V.** Horas de treinamento
- VI.** Acidentes de trabalho
- VII.** Indicador de sobra limpa **meta: inferior a 3% - para paciente e empregados**

4. DA MÃO DE OBRA

Será de responsabilidade da contratada toda a mão- de- obra necessária à plena execução contratual, obedecidos aos critérios e parâmetros legalmente estabelecidos e em conformidade com o exigido no Edital de Embasamento, Termo de Referência, propostas e todos os seus anexos que fizerem parte do processo em questão. A contratada deverá cumprir minimamente os seguintes requisitos:

- I. Manter, durante toda a execução contratual, profissionais que apresentem este perfil:
 - a. maiores de 18 anos;
 - b. ensino fundamental completo para os cargos de auxiliar de cozinha, cozinheiro e copeiro;
 - c. ensino médio para os cargos de auxiliar administrativo, estoquista e lactarista;
 - d. ensino superior e especialização concluída compatível com a área de atuação para os cargos de nutricionista;
 - e. atestado de boa saúde.
- II. A CONTRATADA deverá compor um quadro funcional, minimamente conforme segue:

a. Hospital do Idoso Zilda Arns:

CARGO	QUANTIDADE	ESCALA
Nutricionista Supervisor	1	5x1
Nutricionista de Produção	1	5x1
Nutricionista Clínica	3	6x1
Auxiliar Administrativo	1	5x1
Estoquista	1	6x1
Cozinheiro	4	12x36
Auxiliar de Cozinha	6 (sendo 2 para o período noturno, 1 por plantão)	12x36
Copeiro	20 (sendo 2 para o período noturno, 1 por plantão)	12x36
TOTAL	37	

b. Centro Médico Comunitário Bairro Novo

CARGO	QUANTIDADE	ESCALA
Nutricionista de Produção	1	5x1
Estoquista	1	6x1
Cozinheiro	2	12x36
Auxiliar de Cozinha	1	6X1
Copeiro	7 (sendo 2 para o período noturno, 1 por plantão)	12x36
Lactarista	2	12x36
TOTAL	14	

III. Será pago adicional de insalubridade apenas para os cargos de copeira, nutricionista clínica e lactarista. O referido percentual a ser considerado é de 20%, conforme legalmente estabelecido.

IV. Para fins de parametrização e entendimento do escopo entendem-se como atribuições dos cargos acima descritos, as atividades abaixo:

a. Nutricionista Supervisor: profissional responsável pela organização, otimização e execução dos serviços contratados, capaz de liderar e capacitar equipes e com conhecimento em gestão de serviços de nutrição e dietética e nutrição clínica em estabelecimentos de saúde;

b. Nutricionista de Produção: profissional responsável técnico pelo processo produtivo, responsável pelo planejamento do cardápio, supervisão do recebimento e armazenamento dos insumos, da produção de refeições e dietas especializadas de acordo com a prescrição dietoterápica. Responsável pelo fluxo de distribuição. Realiza o controle de qualidade da produção e calcula o valor calórico das preparações. Coordena a retirada de amostra das preparações. Orienta e supervisiona a higienização da área de trabalho, utensílios e equipamentos, solicitando e acompanhando a manutenção preventiva e corretiva dos mesmos. Orienta e supervisiona quanto ao aspecto de asseio pessoal dos funcionários da equipe. Coordena e faz cumprir toda a rotina das copas das enfermarias. Elabora o Manual de Boas Práticas de Fabricação, responsável pela supervisão das atividades das lactaristas. Capaz de liderar e capacitar equipes.

c. Nutricionista Clínico: profissional responsável pela triagem, avaliação e acompanhamento clínico nutricional dos pacientes. Realiza prescrição dietoterápica em prontuário eletrônico, registra acompanhamento em prontuário eletrônico, realiza a dispensação de dietas enterais, suplementos e módulos; atualização de mapas para distribuição de dietas e emissão de etiquetas para identificação/montagem das refeições. Orienta os pacientes e acompanhantes no momento de alta hospitalar, com relação à nutrição oral e enteral. Elabora

protocolos e Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) de Nutrição Clínica, capaz de liderar e capacitar equipes.

d. Auxiliar Administrativo: profissional responsável pelas atividades administrativas de apoio ao Supervisor. Cria, desenvolve e padroniza impressos utilizados pelo setor. Organiza o contato com clientes e fornecedores. Apoia na programação de eventos. Atua na organização e arquivamento de dados, elabora relatórios e é responsável pelo controle e registros de documentos;

e. Estoquista: profissional responsável pelo recebimento, armazenamento, controle e dispensação de insumos necessários à produção e distribuição das refeições. Inspecciona matérias-primas durante o recebimento e armazenamento. Identifica os produtos e controla as quantidades das mercadorias recebidas. Organiza e higieniza as áreas de estocagem. Controla a temperatura de equipamentos e produtos. Realiza controle periódico do estoque físico;

f. Cozinheiro: profissional responsável por consultar o cardápio diário, verificando se os gêneros alimentícios necessários à sua preparação estão devidamente disponíveis. Responsável pelo preparo do prato principal, molhos, guarnições, saladas, e, pré-preparo para o dia seguinte. Efetua a cocção dos alimentos e encaminha as preparações ao balcão de distribuição, ou armazenamento, de acordo com os procedimentos do Manual de Boas Práticas. Participa da higienização, manutenção, funcionamento e organização da cozinha, equipamentos e utensílios. Responde pelo preparo das dietas, decoração dos pratos e pela apresentação das preparações.

g. Auxiliar de Cozinha: profissional responsável por auxiliar na confecção de preparações conforme cardápios pré-estabelecidos. Responsável pela higienização e pré-preparo de vegetais, montagem das saladas. Responsável pela higienização das áreas de trabalho, equipamentos e utensílios, assim como pelo abastecimento e reposição de produtos nos pontos de distribuição de refeições;

h. Copeiro: profissional responsável por realizar o preparo e a distribuição de todas as refeições (dietas, cafés, chás, sucos, etc.) dos pacientes e acompanhantes nas enfermarias e nas copas. Realiza o porcionamento das preparações em horários estabelecidos. Prepara o balcão de distribuição de refeições (dietas), dispondo os alimentos nas cubas e verificando a temperatura adequada do equipamento. Responsável pela coleta de amostras das preparações, montagem das bandejas e pelo acondicionamento de líquidos em recipientes adequados como: copos, canecas e garrafas térmicas, jarras, etc. Recolhe e higieniza os utensílios que envolvem a alimentação dos pacientes e acompanhantes.

i. Lactarista: profissional responsável por realizar toda etapa desde o preparo à distribuição de todas as fórmulas infantis/leite humano ordenhado, conforme prescrição médica/dietética. Responsável pela coleta de amostras dos itens manipulados; higienização e desinfecção dos utensílios que envolvem a manipulação, ordenha de leite humano ordenhado e dispositivos que facilitam a amamentação; encaminhamento de utensílios para esterilização, controle de temperatura de equipamentos, organização de sala de apoio à nutriz e ordenha do leite humano, recolhimento e higienização dos copos de vidro utilizados para oferta de fórmula ou leite humano ordenhado ao paciente, registro de todas as etapas do

56

processo de manipulação e dispensação das fórmulas, organização e higienização do lactário, além de atividades determinadas pelo nutricionista conforme necessidade do setor. Responsável pela elaboração e atualização dos mapas de dietas.

4.1. Dos trabalhadores

I. A CONTRATADA deverá designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

II. Manter um nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN n.º 576/2016.

III. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas, garantindo-se o mínimo estabelecido neste Termo de Referência;

IV. Assegurar, em conjunto com a CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial a Resolução CFN nº380/2005.

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

VI. Exercer, junto ao gestor do contrato, controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados.

VII. A CONTRATADA deverá suprir ausências, através de substituições, de qualquer natureza de seus funcionários, como por exemplo: faltas, folgas, férias e outros impedimentos, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE. Estes substitutos deverão estar capacitados para executarem suas funções, sem prejuízo ao bom andamento das atividades.

VIII. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades; realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente.

IX. Apresentar mensalmente à CONTRATANTE, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE, por força deste contrato. A CONTRATADA se compromete a manter uniformizados os integrantes da sua equipe, segundo os padrões exigidos pelo Ministério do Trabalho.

X. Os homens deverão manter barba e cabelos aparados e não usar adornos de qualquer natureza (relógios, pulseiras, alianças, correntes, piercings, etc.). As mulheres devem trazer presos seus cabelos e não usar adornos de qualquer natureza

(relógios, pulseiras, alianças, brincos, correntes, piercings, etc...). Em nenhuma hipótese deve-se comparecer ao trabalho sem o uniforme, ou com o mesmo sujo, desbotado ou rasgado, seguindo sempre a NR 32 e demais legislações vigentes e aplicáveis.

XI. Os empregados da CONTRATADA usarão, impreterivelmente, na altura do peito, crachá de identificação, com foto, nome, cargo ou função, nome da empresa e identificação da CONTRATANTE.

XII. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo Transporte e Refeições de seus funcionários, assim como demais benefícios oferecidos na contratação.

XIII. A CONTRATADA deverá promover treinamentos mensais específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à para supervisão e aprovação da CONTRATANTE.

XIV. A CONTRATANTE poderá solicitar intervenção e/ou participação nos programas de treinamento, visando o apoio aos programas de treinamento e integração às diretrizes e normas específicas da instituição, assim como aos padrões estabelecidos.

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

XVI. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados ao patrimônio da CONTRATANTE, ocasionados por seus empregados, decorrentes de atos ou omissões, ainda que involuntária, devendo ser adotadas dentro de 48 (quarenta e oito) horas as providências necessárias ao ressarcimento.

XVII. A CONTRATADA se obriga a fazer reuniões mensais com seus empregados, objetivando a discussão de problemas e ocorrências da CONTRATANTE, devendo apresentar registro de relatórios das reuniões, os quais poderão ser solicitados a qualquer momento.

XVIII. A CONTRATADA deverá zelar pela disciplina de seus empregados, comprometendo-se a adotar os procedimentos:

a. Observar as normas internas, instruções técnicas e operacionais, Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e de segurança de toda a estrutura das unidades atendidas e as respectivas alterações posteriores, como também novas instruções que venham a ser baixadas.

b. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE, por escrito, qualquer avaria ou alteração no funcionamento das instalações, como também todos os danos que venham a ser causados a móveis, equipamentos e objetos pertencentes a estrutura da CONTRATANTE, na execução dos serviços.

c. Proibir jogo de qualquer espécie, assim como a compra e/ou venda de qualquer espécie nas dependências da CONTRATANTE.

- d.** Não permitir que seu pessoal assobie ou fale em voz alta em serviço, devendo ser guardado respeito ao silêncio. Evitar aglomeração de trabalhadores em corredores e halls internos a fim de não interferir no cumprimento das rotinas dos profissionais. Manter a discrição e postura ética profissional;
- e.** Não permitir que seus empregados façam funcionar equipamentos e aparelhos científicos especializados ou de qualquer tipo, por curiosidade ou qualquer outro fim;
- f.** Proibir seus trabalhadores de abrir armários, gavetas ou invólucros de qualquer natureza, existentes nas dependências da CONTRATANTE, bem como ficar fora do local de serviço, sem prévia autorização da chefia.
- g.** Não permitir que seus funcionários utilizem mesas, cadeiras, poltronas, telefones ou quaisquer outros móveis, exceto quando cedidos formalmente pela CONTRATANTE.

XIX. A CONTRATADA deverá providenciar, no mínimo, 01 (um) curso a cada quatro meses, contemplando as orientações sobre o Gerenciamento de Resíduos na instituição e Programa de Qualidade a fim de capacitar/reciclar os trabalhadores para o desempenho das tarefas que lhe são afetas, mantendo o registro.

XX. Os funcionários da CONTRATADA com atuação no Centro Médico Comunitário Bairro Novo (CMCBN) deverão ser capacitados no Curso de Manejo Clínico do Aleitamento Materno de 20hs, que também é disponibilizado pela Instituição. Além de participar das capacitações diversas promovidas pela mesma.

4.2. Da segurança e Medicina do Trabalho

I. A CONTRATADA se obriga a manter e cumprir rigorosamente as exigências relativas à segurança e medicina do trabalho, contidas na Portaria, nº 3214 de 08/06/78 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial de 06/07/88 (na sua versão atualizada), bem como outras disposições a respeito; oferecendo a seus funcionários as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços, tais como: luvas de aço, luvas de látex, botas de borracha cano longo na cor branca, calçado antiderrapante, protetores auriculares, máscara descartável, jaqueta térmica e aventais impermeáveis, quando necessário.

II. Os meios de proteção para áreas que abrigam pacientes isolados são: máscaras cirúrgicas e específicas (N95 ou PFF2, tipo respirador), gorros, aventais, luvas de procedimento (estes descartáveis) e óculos de proteção (estes duráveis), todos a serem fornecidos pela CONTRATADA. Os itens a serem fornecidos deverão seguir rigoroso padrão de qualidade e estarem em conformidade com a legislação pertinente.

III. As normas de segurança da CONTRATADA deverão ser apresentadas à CONTRATANTE num prazo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir do início de suas atividades.

IV. O uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI) descartável e/ou durável é obrigatório. A entrega dos equipamentos duráveis aos trabalhadores será de responsabilidade da CONTRATADA que se compromete a adquiri-los.

V. A CONTRATADA pagará a seus trabalhadores o adicional de insalubridade em conformidade com os anexos da Portaria 3214/MTE e Portaria 12, de 2/11/79/TEM, bem como previamente estabelecido neste Termo de Referência;

VI. Todo acidente ocorrido dentro da Feaes/Hiza/CMCBN, independente da sua gravidade, deverá ser notificado através do preenchimento da CAT – Comunicado de Acidente de Trabalho, devendo ser apuradas suas causas e as medidas adotadas. A CONTRATADA é obrigada por Lei a prestar toda assistência a seus trabalhadores em caso de acidente ou doença profissional e deverá apresentar oficialmente a estrutura montada e os procedimentos previstos com cobertura total, incluindo feriados, finais de semana e período noturno.

a. Para a comprovação do acima exigido, a CONTRATADA apresentará, por ocasião do início dos serviços e, periodicamente, quando solicitado, a carteira profissional e recibos de pagamentos de seus empregados.

VII. Fornecer, sempre que solicitado, cópia dos documentos de admissão e exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconizado na NR 7, que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações.

VIII. Os empregados usarão, obrigatoriamente, uniforme completo, limpo e em bom estado de conservação, observando as normas de segurança do trabalho.

a. Os encarregados deverão usar uniforme padronizado e diferenciado da equipe. A padronização do calçado é imprescindível devendo ser usado sapato de segurança (para rotinas diárias) e botas de PVC cano longo, branca para higienização do local. Onde houver demanda deverá ser usado equipamento de proteção individual pertinente (óculos, máscara, gorro, avental impermeável, luvas de borracha cano longo e etc.).

IX. A CONTRATADA deverá fornecer (02) dois conjuntos de uniformes completos a seus trabalhadores, a cada 12 meses ou conforme previsto em Convenção Coletiva de Trabalho e fazer a substituição, por problemas na cor, tecido inadequado ou desgaste, fornecendo planilha de recebimento/controle à Coordenação deste setor.

X. A CONTRATADA deverá comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPIs) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um.

XI. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato.

XII. A lotação dos trabalhadores nas dependências da CONTRATANTE, fica condicionada a prévio exame admissional, devendo incluir a indispensável anamnese e exame físico, exame dermatológico, exame parasitológico de fezes, hemograma, VDRL, HBsAg, Anti-HBs, feitos com antecedência máxima de 06 (seis) meses, da data de admissão, sendo os dois últimos obrigatórios para quem trabalha em área crítica. Após avaliação dos resultados da sorologia para VHB (HBsAg e Anti-HBs), o uso da vacina deverá obedecer a estes dados sorológicos. Para os casos com sorologia negativa (Anti HBs Negativo) será indicado o esquema completo de

vacinação contra Hepatite B (três doses), salvo indicação em contrário da Biossegurança. Os HBsAg positivos deverão ser acompanhados clinicamente e não precisam de vacina contra o VHB. Os Anti-HBs positivos não precisam de vacina contra VHB, pois já tem proteção.

a. As despesas decorrentes dos exames de saúde correrão por conta da CONTRATADA.

XIII. Conforme Portaria nº 485 de 11 de novembro de 2005 (Norma Regulamentadora nº 32/Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde) as vacinas: Tétano, Difteria e Hepatite B são fornecidas gratuitamente aos trabalhadores do serviço de saúde, sendo de responsabilidade da CONTRATADA controlar e apresentar a CONTRATANTE, a cada três meses, registros atualizados que comprovam as vacinas recebidas. Quanto à vacina contra Hepatite B, os trabalhadores deverão ter tomado pelo menos uma dose antes do início dos serviços nas unidades geridas pela CONTRATANTE.

XIV. Salienta-se no presente caso a importância das seguintes normas regulamentadoras: NR 4 - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT), NR 5 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), NR 6 - Equipamentos de Proteção Individual (EPI), NR 7 - Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (Exames Médicos), NR32 – Segurança em Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde.

5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

I. A CONTRATANTE responsabilizar-se integralmente pela aquisição das dietas enterais e fórmulas infantis, bem como apoio à Nutrição Clínica no que diz respeito padronização e definição de protocolos.

II. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

III. Providenciar, sempre que necessário, a desinsetização e desratização da área do Serviço de Nutrição e Dietética.

IV. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo das refeições.

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

VI. Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e inventário de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e estoques, incluindo descrição das condições dos mesmos.

VII. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso.

VIII. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA.

IX. A utilização de todos os recursos colocados à disposição (gás, água, energia

elétrica, telefone, etc.), deverão respeitar as normativas internas e basear-se em Boas Práticas ambientais específicas e, estarão sujeitos à medição para o controle de consumo mensal, durante o processo de implantação dos serviços e ampliação do atendimento até a capacidade máxima da instituição. Quando houver possibilidade de registro de série histórica de consumo e esta exceder à média, a CONTRATADA deverá arcar com os custos adicionais e/ou por comprovada utilização em desacordo com as normas da instituição.

X. A obrigação e responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc) será da CONTRATANTE; entretanto, quando houver comprovação de mau uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ou manutenção.

XI. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário.

XII. Realizar a limpeza e desinfecção da caixa d'água, conforme periodicidade recomendada no laudo.

XIII. Remover para locais apropriados os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes; recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada (fornecidos pela CONTRATADA) dos vários setores até o local do expurgo, ou a critério do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) da Unidade Hospitalar e Comissão de Resíduos.

XIV. Analisar e aprovar os cardápios de refeições, dietas gerais e especiais elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

XV. Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas.

XVI. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas de fornecimento de refeições.

XVII. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

XVIII. Realizar mensalmente a análise de potabilidade da água.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

I. A contratada deverá manter profissionais responsáveis pela administração dos serviços e pelos atos de seus trabalhadores junto à CONTRATANTE.

II. Os profissionais responsáveis deverão ser perfeitamente habilitados/capacitados para exercer a responsabilidade que lhe for atribuída, bem como para fiscalizar todo o período da execução dos serviços obedecendo ao necessário revezamento ou escalas de folgas regulamentares.

III. Garantir através do quadro próprio de nutricionistas a realização das rotinas de visitas à pacientes, atualização de mapas para distribuição de dietas e emissão de etiquetas para identificação/montagem das refeições, prescrição e dispensação da Nutrição Enteral e Suplementação, no caso de prestação de Serviço de Nutrição Clínica.

IV. Garantir, através de seu quadro próprio de empregados, a produção e distribuição das refeições e fórmulas infantis nas enfermarias e nas copas de apoio, conforme determinado pela CONTRATANTE, e posterior recolhimento.

V. Responsabilizar-se integralmente pelas refeições hospitalares nos termos da legislação vigente e Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, observando as especificações contidas nos **Apêndices I e II**, contemplando os processos de produção, porcionamento e montagem de carros de transporte e posterior higienização das louças, bandejas e utensílios recolhidos após distribuição das refeições.

VI. Providenciar seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal.

VII. Afixar em local a ser determinado pela Feaes quadro de horário de trabalho constando nome dos empregados, lotação, cargo e jornada legal de cada um deles, bem como a escala mensal de trabalho.

VIII. Designar representante da CONTRATADA para formalizar contatos, solicitações, requisições e/ou reclamações para a CONTRATANTE.

IX. Orientar seus trabalhadores para que, em caso de qualquer dificuldade de comunicação junto aos empregados e clientes (pacientes/acompanhantes) das unidades, este acione sua chefia imediatamente para ciência e providências.

X. Reconhecer o SCIH da CONTRATANTE como o setor normativo, consultivo e coordenador dos temas que envolvem risco biológico, entendendo que sendo o risco biológico um fator dinâmico, as normas, rotinas, procedimentos e EPI preconizados, por visarem a preservação da saúde dos trabalhadores expostos, estão sujeitos a revisões, atualizações ou adequações.

XI. Cumprir orientações, procedimentos, normas e rotinas pertinentes que se fizerem necessários, não previstas neste contrato, em situações de surtos, epidemias, agentes emergentes ou catástrofes.

XII. Apresentar, em até 05 (cinco) dias úteis após assinatura do contrato:

a. Relação contendo todos os trabalhadores a serem alocados nas dependências da Contratante, inclusive preposto, encarregados e reserva técnica, em ordem alfabética, com as seguintes informações: nome completo, número de CPF, número da CTPS (Carteira de Trabalho e Previdência Social), função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos e sua quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação, adicional de insalubridade), horário de trabalho, intervalo para a refeição (almoço, jantar), setor de lotação, relação de EPIs (equipamentos de proteção individual) fornecidos, fornecendo, obrigatoriamente e Carteira de Vacinação de cada um deles. Esta documentação também deverá ser apresentada no caso de substituições durante a execução do Contrato.

b. Manter sediado junto à CONTRATADA durante os turnos de trabalho funcionários (encarregado e/ou preposto) capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.

c. Manter o efetivo mínimo definido no Quadro do Item 4, inciso II no caso de faltas não planejadas/comunicadas a substituição deverá ocorrer em até 2 (duas) horas após o início do horário do trabalhador ausente;

d. Apresentar, quando da rescisão contratual, o pagamento pela CONTRATADA das verbas rescisórias ou a comprovação de que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do Contrato de trabalho: Até que a contratada comprove o disposto neste inciso, a CONTRATANTE deverá reter a o valor correspondente a última prestação.

e. Apresentar programa de capacitação/treinamento semestral dos seus trabalhadores e posterior treinamento de todos para a realização das atividades no ambiente hospitalar.

XIII. Ressarcir a CONTRATANTE por perda ou dano ocorrido em aparelho telefônico que eventualmente venha a ser disponibilizado para comunicação interna.

XIV. Apresentar, ao final de cada mês, planilha com número de trabalhadores e mapa de frequência. Haverá tolerância de até no máximo 30 (trinta) minutos de atraso por trabalhador por mês. Os atrasos acima do tempo citado, sem substituição, serão descontados devido ao serviço que sofreu prejuízo e não foi executado.

XV. Instruir e adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

a. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;

b. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

c. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

d. Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;

e. Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, desinfecção e conservação.

XVI. Observar/ cumprir as determinações do PGRSS (Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde) implantado na Feaes, a fim de instruir os trabalhadores acerca da forma de coleta de resíduos nas Unidades/Setores, no que refere ao recolhimento do resíduo comum, inclusive coleta seletiva; materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas, baterias e lâmpadas fluorescentes; frascos de aerossóis; resíduo hospitalar, infectante ou biológico; resíduo químico e radioativo, de acordo com o estabelecido nos Planos de Gerenciamento de Resíduos da Instituição.

XVII. Efetuar treinamento/capacitação à todos os trabalhadores alocados nas Unidades/Setores, conforme a seguir:

a. treinamento sobre as “condições gerais do contrato”, a todos os trabalhadores alocados nas Unidades/Setores, a fim de melhor habilitá-los para o desempenho das tarefas;

b. “treinamento técnico, específico”, antes de iniciar as atividades, a todos os trabalhadores, inclusive os de reserva técnica, treinamento teórico/prático específico, para que adquiram conhecimentos fundamentais sobre: Manual de

Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, riscos biológicos; utilização correta de Equipamentos de Proteção Individual; assepsia; limpeza; desinfecção; utilização, diluição e validade de materiais químicos assépticos; recolhimento de resíduo comum e reciclável, podendo a CONTRATANTE participar ou opinar sobre o seu planejamento. É ressaltada ainda a importância do zelo para com o patrimônio da CONTRATANTE;

c. Garantir a participação dos trabalhadores nos treinamentos de qualidade, segurança, entre outros oferecidos pela CONTRATANTE quando esta solicitar a participação.

XVIII. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, as ocorrências verificadas, recebendo a orientação que se fizer necessária, inclusive quanto aos impedimentos de produção e/ou distribuição por danos ou avarias a bens e instalações da FEAES, porventura ocasionados por seus trabalhadores e/ou pelo descuido com chaves, portas e janelas, para a devida avaliação, ficando a CONTRATADA obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados. Todas as ocorrências e a frequência dos trabalhadores deverão ser anotadas em formulário específico, existente para tal finalidade.

XIX. Apresentar mensalmente à CONTRATANTE, relatórios de produtividade (número de refeições servidas por tipo, por unidade de atendimento, número de refeições desperdiçadas, número de refeições não servidas e não consumidas, eventos adversos e etc.) e relatórios necessários ao bom acompanhamento e fiscalização dos serviços, tais como: relatórios de faltas, relatórios de transferências, relatórios de afastamentos médicos, relatórios de férias, quadro de empregados, horas-extras trabalhadas, etc., os quais deverão estar condizentes com a realidade, e serão confrontados com o relatório do fiscal do contrato.

XX. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários da CONTRATANTE.

XXI. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

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

XXIII. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições descritas na proposta apresentada no ato da contratação;

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

XXV. Respeitar as normas específicas da CONTRATANTE para controle de acesso nas áreas de Produção e/ou outras, estabelecidas por regulamento do serviço de vigilância da CONTRATANTE.

XXVI. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para

execução dos serviços, objeto do contrato. À CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

- a. Não será permitido que qualquer funcionário da CONTRATADA possua (am) cópias das chaves; estas deverão ser retiradas diariamente com o responsável do setor e devolvidas ao final do dia.

XXVII. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

XXVIII. Providenciar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;

XXIX. Recusar atendimento no refeitório, de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários;

XXX. Comunicar à CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

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

XXXII. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

XXXIII. Proceder, às suas expensas e meios, a higienização dos refeitórios, áreas de produção, depósitos, sala dos nutricionistas, bem como limpeza geral dos equipamentos, materiais, utensílios, de forma contínua, eficiente e completa, utilizando-se de produtos químicos de boa qualidade e especificados em legislações vigentes, como detergente biodegradável e álcool gel 70%, que tenham registro em órgão oficial competente, em quantidade suficiente para realizar a higienização adequada de todas as áreas do local e dos equipamentos e utensílios. É vetado o uso de escovas de metal, lãs de aço e outros materiais abrasivos que solte partículas.

XXXIV. Os produtos de limpeza que necessitem porcionamento para a limpeza do dia deverão estar devidamente identificados, conforme a embalagem original, e

66

aconicionados em recipientes e locais adequados, evitando qualquer contato com os alimentos. Embalagens de produtos químicos não podem, sob hipótese alguma, serem reaproveitados.

XXXV. Proceder, à suas expensas e meios, a higienização de bandejas, pratos e talheres, de forma contínua, eficiente e completa, utilizando-se de produtos químicos de boa qualidade e específicos;

XXXVI. Proceder, diariamente, o gerenciamento dos resíduos de todas as áreas sob sua responsabilidade, separando-os seletivamente e realizando a remoção para local determinado para a coleta. O lixo orgânico e tudo o quanto for julgado inaproveitável, deverá ser devidamente embalado em sacos plásticos fechados e acondicionados em tambores com tampa, de modo a não permitir a exalação de odores e proliferação de insetos. As embalagens para descarte de resíduos de qualquer natureza são de responsabilidade da CONTRATADA.

XXXVII. Em casos de produção de resíduos de origem animal (ossos e sebos), o destino deverá ser feito conforme as exigências dos órgãos competentes e legislações vigentes, às expensas da CONTRATADA.

XXXVIII. Os óleos e gorduras a serem descartados deverão ser entregues para instituições ou órgãos oficiais de proteção ao meio ambiente. Os materiais recicláveis, plásticos, papel, metal e vidro serão devidamente separados, acondicionados e removidos em local apropriado, para a coleta seletiva, às expensas da CONTRATADA.

XXXIX. Todos os ralos das dependências utilizadas pela CONTRATADA devem ser mantidos íntegros, com as devidas tampas e grades, evitando a entrada de roedores. Além disso, restos de comida que, por ventura, caírem no chão, na área de recebimento, produção ou distribuição, devem ser recolhidos e depositados no lixo determinado para o fim. Estes restos nunca devem ser jogados na rede de esgoto, a fim de evitar entupimentos e mau cheiro.

XL. Responsabilizar-se pela guarda, cuidado e manutenção dos equipamentos instalados, sejam permanentes ou materiais de consumo, utensílios em geral, instalações físicas de todas as dependências a serem utilizadas pela CONTRATADA para desenvolvimento de suas atividades, bem como mobiliários do refeitório e das áreas administrativas, que estarão sob sua responsabilidade a reposição e devolução integral, quando cedidos pela CONTRATANTE.

XLI. A CONTRATADA deverá tomar o máximo cuidado na execução das lavagens, a fim de evitar qualquer penetração de água nas caixas de passagem e tomadas existentes; quaisquer danos causados às instalações das unidades da Feaes serão de responsabilidade da CONTRATADA.

XLII Responsabilizar-se pela guarda, cuidado, manutenção e reposição dos equipamentos instalados, bem como utensílios utilizados para a operação das atividades e fornecidos pela CONTRATANTE e patrimoniados, inserindo-se aparelhos eletrônicos, devendo realizar a manutenção preventiva, periódica ou de emergência, além da devida reposição destes, caso necessário. O funcionamento dos serviços não poderá ficar prejudicado pela ausência de equipamentos não repostos/consertados.

XLIII. Responsabilizar-se por providenciar serviços de reparos e adequações na estrutura física das dependências utilizadas pela CONTRATADA, decorrentes do uso

67

e que se façam necessários para a adequada prestação dos serviços e que não modifiquem a estrutura da edificação, não podendo haver prejuízo ao andamento dos serviços. Tais reparos e adequações incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação de serviços.

XLIV. Manter a guarda, manutenção, troca ou reposição periódica dos equipamentos e utensílios recebidos no início do contrato, assim como restituí-los, em perfeitas condições de uso ao final do termo, mantendo-se as quantidades mínimas estabelecidas no relatório de inventário.

XLV. Revisar, periodicamente, os equipamentos utilizados na elaboração dos alimentos que possuem parafusos, porcas, rebites ou partes removíveis, a fim de evitar que os mesmos caiam acidentalmente nos alimentos.

XLVI. Realizar inventário de bens na data inicial da implantação dos serviços, em conjunto com a Feaes, bem como em cerca de 30 (trinta) dias antes do término do Contrato.

XLVII. Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e inventário de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e estoques, incluindo descrição das condições dos mesmos.

XLVIII. Garantir, ao final do Contrato, os mobiliários da cozinha e despensa, os utensílios e equipamentos, pertencentes às dependências da CONTRATANTE sob responsabilidade da CONTRATADA, e utilizados durante a vigência do contrato, nas mesmas quantidades e qualidades apontadas no inventário realizado na implantação dos serviços, e, se for o caso, providenciar possíveis reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela Feaes.

XLIX. Quando houver comprovação de mau uso pela CONTRATADA, esta será responsabilizada pela manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura...).

L. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo com telefone, colocado à disposição da CONTRATADA.

LI. Realizar a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de sua propriedade e do parque tecnológico de propriedade da CONTRATANTE. O inventário com os equipamentos correspondentes ao parque tecnológico patente à Feaes está disponibilizado no Apêndice 3 – Relação de Equipamentos e Mobiliário da FEAES

LII. O material, equipamentos e utensílios disponibilizados pela contratada para execução do objeto deste contrato, somente poderá ser retirado das dependências da contratante, após o fim da vigência do contrato, ou rescisão contratual, mediante a instalação do material, equipamentos e utensílios da nova contratada para execução dos serviços, o que ocorrerá no prazo de até 90 dias após a assinatura do novo contrato.

LIII. A CONTRATADA manterá a posse sobre todo material eventualmente disponibilizado pela mesma para execução do objeto desse contrato, devendo retirá-lo ao término da vigência.

LIV. É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de materiais de higiene, tais como: detergente neutro, escovas de cerdas escuras e cabo longo para higienização de utensílios e mamadeiras, pano descartável tipo cross-hatch, hipoclorito de sódio a 1%, papel toalha branco descartável não reciclado, álcool gel a 70%, sabonete bactericida e outros produtos que julgar necessário para desenvolvimento das atividades de higiene e limpeza, conforme legislação vigente.

LV. A CONTRATADA deve permitir o acesso de estagiários da CONTRATANTE e desenvolvimento de atividades relacionadas ao processo de formação profissional, conforme contato prévio com a CONTRATANTE.

LVI. Resumo das obrigações e responsabilidades:

Descrição	CONTRATANTE	CONTRATADA
Análise de Potabilidade da Água	X	
Análises microbiológicas dos alimentos e fórmulas manipuladas		X
Coleta de amostras da refeição para controle microbiológico e respectivas análises (semestral)		X
Descartáveis para serviços de alimentação		X
Descarte de óleos e gorduras		X
Desinsetização e Desratização	X	
Despesas com água	X	
Despesas com energia elétrica	X	
Despesas com Gás	X	
EPI's / Uniformes / Calçados		X
Equipamentos		X
Informática (software, hardware e insumos) e impressões		X
Limpeza de caixas de gordura	X	
Limpeza do ambiente (piso, paredes, coifas, sistema de exaustão)		X
Limpeza dos equipamentos e utensílios		X
Limpeza dos vestiários/banheiros de uso dos funcionários	X	
Acesso à Rede Internet, telefone		X
Manutenção Preventiva e Corretiva de Equipamentos		X
Manutenção Predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc)	X	
Material de Escritório		X
Material de Higiene da Cozinha (papel		X

toalha, detergente para lavagem de mãos)		
Material de Limpeza de uso da CONTRATADA		X
Nutrição Clínica, visita aos pacientes, emissão de mapas de dietas e etiquetas para dietas		X
Refeição dos funcionários da CONTRATADA		X
Remoção de lixo/resíduos orgânicos, recicláveis e infectante para fora das instalações da CONTRATANTE por empresa especializada	X	
Remoção de lixo/resíduos para local indicado e apropriado nas instalações da CONTRATANTE		X
Reposição de talheres e utensílios para Copa, Paciente, acompanhante		X
Reposição de talheres e utensílios para refeitório	X	
Reposição de utensílios da Cozinha		X
Reposição de garrafas térmicas	X	
Transporte dos funcionários e demais benefícios exigidos por lei e pela categoria		X
Treinamento		X
Utensílios – enxoval inicial para Cozinha e Copas		X
Utensílios – enxoval inicial para Refeitório	X	

7. Dos Equipamentos, utensílios e descartáveis

A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA: instalações, mobiliários e equipamentos existentes na instituição, listados no Apêndice 3, além de água corrente, energia elétrica e gás de cozinha (GLP). Caso haja qualquer necessidade de aquisição ou substituição de algum equipamento, ficará a cargo da CONTRATADA.

A manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ser realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

Na hipótese da manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer, a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto. O custo será da CONTRATADA.

Manter equipamentos, móveis e utensílios em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras e substituindo, imediatamente, aqueles considerados impróprios pela Feaes. Se sua inexecução ou execução demorada causar prejuízos ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas as penalidades previstas no Checklist de Avaliação de Contrato (Apêndice 4), conforme a sua gravidade.

A CONTRATADA deverá adquirir, às suas próprias expensas, todos os equipamentos, móveis, utensílios e insumos (inclusive os impressos) necessários à execução do serviço contratado.

8. Do valor dos serviços

A CONTRATADA deverá preencher todos os formulários de proposta do presente Termo de Referência, especificando as despesas com: salários (incluindo adicionais), benefícios previstos na Convenção Coletiva de Trabalho – CCT do Sindicato da respectiva categoria, a Remuneração do contrato compreendida pela taxa de administração e percentual de lucro da CONTRATADA, as despesas com impostos (ISS, COFINS e PIS) e os preços unitários para todos os itens do contrato, considerando a estimativa de consumo informada pela CONTRATANTE, sempre nos termos da legislação vigente no município da CONTRATANTE.

Para formulação da proposta considerar as informações constantes no anexo e seus módulos:

a. Nas despesas com salários e adicionais (Módulo 1) a licitante deverá informar: as despesas com os salários base e os adicionais devidos, considerando o teto mínimo proposto na CCT da respectiva categoria profissional, multiplicado pelo número de colaboradores indicados. Em relação ao valor atribuído a despesas com “adicional noturno” a empresa deverá anexar a escala de trabalho com a distribuição dos trabalhadores por horário, conforme escala apresentada pela Contratante.

A CONTRATANTE não arcará com despesas que não estejam expressas na Convenção Coletiva de Trabalho, tais como aquelas provenientes de Plano de Cargos e Salários instituído pela CONTRATADA.

b. Nas despesas com benefícios da CCT (Módulos 2.3) a licitante deverá informar: as despesas com os benefícios atribuídos a cada cargo, considerando apenas os indicados na CCT.

A CONTRATANTE não arcará com despesas que não estejam expressas na Convenção Coletiva de Trabalho, tais como o pagamento de assistência médica e seguro de vida aos dependentes dos empregados da CONTRATADA.

c. Nos valores correspondentes a Remuneração da CONTRATADA (Módulos 1 a 5), a licitante deverá informar: a remuneração, ou seja, o salário base percebido pelo profissional em contrapartida pelos serviços prestados,

71

acrescidos dos adicionais cabíveis, tais como hora extra, adicional de insalubridade, adicional de periculosidade, adicional de risco de vida e outros, previstos em convenção coletiva de trabalho da respectiva categoria.

Ainda, fica estabelecido que os “custos indiretos” do contrato (soma dos módulos 1 a 5) correspondem a base para cálculo para taxa de administração.

Estes percentuais (não os valores) serão fixos e não serão reajustados durante a execução contratual e/ ou seus aditivos.

d) Nas despesas relativas custos indiretos, lucro e tributos (Módulo 6), a licitante deverá informar: os valores e percentuais de taxa de administração e lucro, bem como s valores dos impostos e tributos incidentes sobre o contrato, como, por exemplo: ISS, COFINS, PIS.

A empresa deverá atentar- se às alíquotas e valores incidentes no município de Curitiba.

e) No valor unitário das refeições (Módulo 7), a licitante deverá informar: o valor unitário de cada refeição indicada, excluindo- se os custos já calculados dos módulos 01 a 05. As quantidades informadas para consumo mês são expectativas de produção, as quais, neste documento tem objetivo de contribuir para a equalização das propostas e composição de preço global da proposta, não se configurando compromisso de consumo da quantidade informada por item. No item “Refeições Extras” considerar a título de composição de orçamento o consumo de até R\$ 1.000,00 (um mil reais) mês para despesas com coffee-break.

9. Dos valores, prazos e condições de pagamento.

I. A CONTRATADA deverá descrever na proposta os preços unitários para todos os itens do contrato, inclusive itens avulsos.

II. O Reajuste de preços será anual. Os preços serão reajustados anualmente, de acordo com os seguintes índices:

a. Refeições: através do IPC-A, publicado pelo IBGE, tendo como índice o valor acumulado dos últimos 12 (doze) meses, utilizando- se como base o mês de vencimento contratual.

O reajuste relativo à IPC-A será aplicado anualmente no mês base da proposta. O percentual de reajuste entrará em vigor a partir do 1º dia útil do mês imediatamente seguinte ao último mês considerado na fórmula de reajuste. Para efeito do reajuste de preços baseado no IPC-A, considerarão as variações registradas pelo índice a partir do mês base.

b. Salários: Índices de Correção de Salários, divulgado em sua data-base pelo Sindicato da Categoria, com base no Piso Salarial. O reajuste relativo a salários ocorrerá quando do dissídio da categoria e sempre que houver antecipações ou

acordo coletivo com o Sindicato. O percentual de reajuste entrará em vigor a partir do 1º dia útil do mês em que ocorrer a variação salarial do dissídio do piso da categoria. A garantia de custos fixos será automaticamente reajustada anualmente, em 100% pela mão de obra, no mês do dissídio da categoria, mês de Janeiro, ou sempre que houver antecipações ou acordo coletivo. Na ausência de Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria, observar-se-á o índice inflacionário (IGPM).

c. Insumos: Somente serão objeto de reequilíbrio os insumos elencados no módulo 5.

10. Do Reajuste

I. Os preços acordados poderão ser alterados, por reajuste ou repactuação, apenas depois de decorridos 12 (doze) meses, nos termos da Lei nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, Acórdão TCU nº 1563/2004 - Plenário e artigo 65 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a partir da demonstração analítica, pela contratada, dos componentes dos custos que integram o contrato.

II. O prazo mencionado no item anterior será contado a partir da data da proposta ou do orçamento a que ela se referir ou, ainda, da data da última repactuação.

III. Considera-se data do orçamento a data do acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente que estipular o salário vigente à época da apresentação da proposta.

IV. A majoração salarial decorrente de acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente enseja pedido de repactuação dos valores acordados, não de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

V. Os efeitos financeiros decorrentes da repactuação motivada por majoração salarial devem incidir a partir da data da respectiva alteração, conforme especificado no acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente que fixou o novo salário normativo da categoria profissional abrangida pelo contrato objeto do pedido de repactuação.

VI. A repactuação deverá ser pleiteada até a data da prorrogação contratual subsequente, sob pena de ocorrer preclusão lógica do exercício do direito.

VII. A primeira repactuação poderá contemplar todos os componentes de custo do contrato que tenham sofrido variação, desde que haja demonstração analítica dessa variação, devidamente justificada pela contratada.

11. Dos procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato,

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

I. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

- II.** Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes/acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- III.** Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas; Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
- IV.** A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:
- a)** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
 - b)** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
- V.** A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.
- VI.** A CONTRATANTE reserva-se o direito de exercer, por si ou por pessoa credenciada, a fiscalização dos serviços objeto da presente licitação, no que tange às normas internas, de segurança, de higiene, saúde, quadro de funcionários, jornada de trabalho, materiais e equipamentos (avaliação qualitativa e quantitativa). Em caso de infração ou criado obstáculos à fiscalização, a Contratada ficará sujeita às penas previstas no presente contrato.
- VII.** A CONTRATANTE, por intermédio da Administração, reserva-se o direito de tomar medidas que julgar adequadas, para evitar o desvio de objetos e de valores que, ocorrendo, será de exclusiva e integral responsabilidade da Contratada.
- VIII.** A CONTRATANTE aplicará avaliação de desempenho específica para avaliar o desempenho da Contratada, no que se refere aos serviços objeto da presente licitação.
- IX.** A CONTRATANTE exigirá da Contratada o perfeito cumprimento das determinações contidas no contrato. Não será, inclusive, aceita, em hipótese alguma, a ocorrência de serviços incompletos, com baixa qualidade ou inadequados sob alegações de que tais irregularidades decorrem do número insuficiente de trabalhadores das equipes, da jornada insatisfatória dos trabalhadores e de inadequação dos equipamentos.
- X.** A CONTRATANTE reserva-se o direito de supervisionar a adequada utilização de materiais, produtos de limpeza e desinfecção, tomando as medidas necessárias para impedir a continuação dos trabalhos quando for observado:
- a.** Aplicação de material de limpeza que possa causar danos às instalações da A CONTRATANTE, à saúde dos serventes de limpeza ou terceiros, tais como ácidos, substâncias tóxicas ou venenosas e ceras com risco de queda;
 - b.** Aplicação de materiais que prejudiquem a estética do prédio;
 - c.** Exalação de mau cheiro ou odores fortemente ativos.

XI. A prestação de serviços de que trata esta Instrução Normativa não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a A CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

XII. A CONTRATANTE poderá verificar o Livro de Registro, as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, pela Contratada, para comprovação do registro de função profissional, bem como fiscalizar o cumprimento dos encargos sociais e obrigações trabalhistas pela CONTRATADA, no que se refere à execução do Contrato, compatível com os empregados vinculados à execução contratual, nominalmente identificados, exigindo, dentre outros, os seguintes documentos:

- a. Cópias autenticadas das guias de recolhimento da contribuição previdenciária devidamente quitadas, constantes do Arquivo SEFIP;
- b. Cópias autenticadas das guias de recolhimento do fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS - devidamente quitadas e relação de empregados – RE – envolvidos na execução do objeto contratado, constantes do Arquivo SEFIP;
- c. Cópias do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social – GFIP (para FGTS e INSS);
- d. Cópias autenticadas das folhas de salário dos empregados envolvidos na execução do objeto contratual, com quitação no prazo legal, referente ao mês anterior;
- e. Cópias dos comprovantes de fornecimento de vale-transporte e auxílio alimentação, quando cabível;
- f. Cópias dos recibos de pagamento do 13º salário;
- g. Cópias dos comprovantes de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da lei;
- h. Cópias dos comprovantes de realização de exames admissionais, demissionais e periódicos, quando for o caso;
- i. Cópias de comprovantes de realização de cursos de treinamento e reciclagem, quando for o caso;
- j. Encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como: RAIS e CAGED;
- k. Declaração do responsável legal pela empresa dando conta da regular quitação de todos os direitos sociais trabalhistas de seus empregados;
- l. Cópia dos termos de rescisão contratual firmados no período e correspondente termo de quitação das verbas rescisórias e recolhimento do fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS;
- m. Declaração do responsável legal da empresa, contendo indicação dos empregados que desenvolveram as atividades previstas no objeto do contrato por posto de trabalho e período, integral ou parcial, de atuação no mês de apuração, com indicativo expresso da jornada cumprida em cada posto de trabalho e horário de intervalo de cada empregado;
- n. Cópias dos extratos, individuais, do FGTS de todos os empregados alocados nos postos da Contratante;

o. Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), Certidão Negativa Conjunta de Débitos de Tributos e Contribuições Federais, administrado pela Secretaria da Receita Federal e Dívida Ativa da União, Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sempre que expire o prazo de validade;

XIII. A declaração mencionada na alínea “m” deverá trazer, ainda, a qualificação civil e número da carteira de trabalho e previdência social – CTPS de cada um dos empregados envolvidos, bem como o motivo do afastamento durante o mês.

XIV. A CONTRATANTE poderá reter o pagamento enquanto não forem apresentados os referidos documentos.

XV. Fiscalizar o cumprimento, no caso das áreas insalubres e médico-hospitalares:

- a) da realização prévia dos exames de sanidade física e mental;
- b) da realização das vacinações especificadas neste Instrumento;
- c) das Normas de Segurança adotadas;
- d) dos protocolos padronizados para os casos de acidentes;
- e) do pagamento dos adicionais de insalubridade e periculosidade, quando for o caso.

XVI. A CONTRATANTE poderá solicitar a qualquer momento, por amostragem, pasta funcional de profissionais que compõem o quadro, a fim de verificar a observância do presente disposto.

XVII. A CONTRATANTE, por intermédio de seu fiscal nomeado, irá realizar mensalmente auditorias de cumprimento contratual através de instrumento – Checklist, que será entregue juntamente com o faturamento mensal.

XVIII. Quando percebidas não conformidades durante a prestação de serviços, a CONTRATADA será sinalizada imediatamente pelo fiscal de contrato para devidas providencias, caso a não conformidade persista, a CONTRATADA será notificada nos termos do contrato.

12. Do pagamento.

I. O pagamento pelos serviços prestados no período será efetuado mensalmente, em todo dia 20 (vinte), mediante apresentação da nota fiscal pela CONTRATADA, no protocolo geral da CONTRATANTE, localizado na Rua Lothário Boutin, nº 90, bairro Pinheirinho, Curitiba/PR, ou em outro endereço a ser informado pela CONTRATANTE, vedada a antecipação.

II. A Contratada deverá enviar um “espelho” da Nota Fical até o dia 30/ 31 de cada mês, a fim de que o gestor/ fiscal do contrato faça (m) prévia conferência antes da emissão da Nota Fiscal.

III. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada das seguintes comprovações:

- a. Do pagamento da remuneração e das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última nota fiscal ou fatura vencida, compatível com os empregados vinculados à execução contratual, nominalmente identificados, na forma do § 4º do Art. 31 da Lei nº 9.032,

de 28 de abril de 1995, quando se tratar de mão-de-obra diretamente envolvida na execução dos serviços na contratação de serviços continuados;

b. Da regularidade fiscal.

c. Do cumprimento das obrigações trabalhistas, correspondentes à última nota fiscal ou fatura que tenha sido paga pela Administração.

IV. O descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS ensejará o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis.

V. Na inexistência de outra regra contratual, quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I=(TX/100)$$

$$365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

VI. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

13. Da Vigência

A vigência do contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado, mediante interesse entre as partes, limitado a sessenta meses, conforme previsto no inciso II do artigo 57 da Lei 8.666/93.

14. Das disposições gerais

I. Na elaboração da proposta, **Anexo XX (e seus apêndices)**, planilha de formação de custos, a licitante deverá seguir o seguinte roteiro:

a. A proponente deverá preencher os dados preliminares com as informações solicitadas em cada campo.

b. O valor a ser lançado nas planilhas corresponderá ao valor unitário mensal considerando todas as categorias das Planilhas de Formação de Custos. Nos grupos A, B, C, D, E e F utilizou-se como base a Legislação Federal vigente, que

define os percentuais para cada item, e as Instruções Normativas Nº 05, de 17 de dezembro de 2009 e IN N.º 07 de 26 de Maio de 2017, do Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão. A empresa poderá adequar os percentuais aos seus custos respeitando aqueles previstos em Lei.

c. Os serviços objeto desta licitação deverão ser prestados por profissionais cujos pisos salariais são estabelecidos pela Convenção Coletiva de Trabalho pertinente. Deve-se preencher o valor, em reais, do salário da categoria para todas as funções.

d. Inserir o valor em reais para o item insalubridade conforme legislação pertinente.

e. A licitante deverá inserir os valores unitários, em reais, para cada item discriminado como insumo. Os valores referentes aos insumos: Uniforme, Material de Limpeza, Vale Refeição e etc. Estes, devem ser registrados pelo licitante conforme política da empresa, planilhas de materiais da contratante e legislação vigente, obedecendo-se os valores máximos estipulados por esta administração.

II. Será concedido Auxílio Alimentação (Ticket Alimentação/Refeição), conforme Convenção Coletiva de Trabalho da categoria vigente.

III. O licitante deverá preencher o percentual referente à Reserva Técnica, visando manter uma equipe, conforme previsto em proposta, capacitada para substituição de trabalhadores quando da ocorrência de atrasos ou faltas que não sejam amparadas por dispositivo legal e, ainda, abonos e outros impedimentos, efetuando a reposição da mão-de-obra, em caráter imediato, de forma a assegurar a perfeita execução contratual, garantindo a produtividade acordada e consequente qualidade de excelência na prestação de serviços.

IV. Os itens Despesas Administrativas/Operacionais, Lucro, Valor Total Mensal e Valor Anual devem ser preenchidos.

V. Nos preços cotados deverão estar inclusas todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Edital.

VI. A licitante deverá especificar os percentuais de cada tributo e o valor total.

VII. As propostas deverão conter somente duas casas decimais após a vírgula.

VIII. Além das penalidades existentes no Edital, haverá multa, por descumprimento contratual, no percentual especificado nas tabelas 1 e 2, abaixo, a ser aplicada sobre o valor bruto do mês em que se apurar a(s) irregularidade(s), a(s) qual(ais) será(ão) descontada(s) do valor relativo ao próximo pagamento a ser efetuado:

a. Para efeito de aplicação das multas, a “Tabela 1” atribui grau de gravidade e o percentual correspondente a ser aplicado e a “Tabela 2” elenca as infrações e o grau de gravidade:

TABELA 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	0,1% sobre o valor mensal bruto em que se apurar a irregularidade;
02	0,1% sobre o valor mensal bruto em que se apurar a irregularidade;

03	0,15% sobre o valor mensal bruto em que se apurar a irregularidade.
-----------	---

TABELA 2
CRITÉRIOS GERIAIS

	INFRAÇÃO	GRAU
A	Manter trabalhador sem a qualificação e habilitação exigida;	03
B	Deixar de fornecer os produtos, materiais, utensílios, equipamentos, EPI e EPC em quantidade e definidos em proposta, indispensáveis na prestação dos serviços e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los;	03
C	Descumprir as tarefas previstas nos Planejamentos do Serviço de Nutrição;	03
D	Deixar de cumprir as exigências relativas a segurança do trabalho, dos programas de saúde ocupacional e riscos de acidente;	03
E	Deixar de realizar diariamente a coleta das amostras de todas as preparações a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e de segurança alimentar,	03
F	Deixar de pagar e recolher no prazo legal salários, seguros, vales-transportes e contribuições sociais e fiscais;	03
G	Recusar a executar serviços previstos no Contrato;	03
H	Deixar de executar serviços com qualidade e em tempo hábil sob alegação decorrentes do número insuficiente de trabalhadores das equipes, da jornada insatisfatória dos trabalhadores e de inadequação dos equipamentos;	03
I	Deixar de prescrever dieta enteral aos pacientes, quando esta estiver recomendada pela equipe médica;	03
J	Deixar de registrar evolução diária, em prontuário eletrônico, os pacientes em acompanhamento nutricional;	03
K	Deixar de cumprir o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE;	02
L	Deixar de substituir, após notificado, o trabalhador que estiver sem uniforme ou crachá,	02

	que impeça ou dificulte a Fiscalização da FEAES ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;	
M	Permitir a presença de trabalhador sem uniforme, com uniforme sujo, manchado ou mal apresentado;	02
N	Deixar de fornecer uniforme na quantidade e período previstos;	02
O	Deixar de indicar e ou manter, durante a execução do Contrato, encarregado na quantidade prevista na proposta;	02
P	Deixar de realiza a triagem nutricional aos pacientes nas primeiras 24hs do internamento;	02
Q	Deixar de manter em serviço o efetivo mínimo definido em proposta para cada área de acordo com as produtividades propostas. (*) Neste caso ocorrerá, também, a(s) dedução (ões), em fatura, dos atrasos e faltas de trabalhadores.	01
R	Deixar de realizar treinamento na periodicidade, forma e condições estabelecidas, ou não garantir a participação dos trabalhadores nos treinamentos ofertados pela CONTRATANTE.	01
S	Deixar de cumprir demais itens do Contrato não previstos nesta tabela de multas.	01
T	Deixar de descartar adequadamente o lixo;	01
U	Deixar de comunicar à CONTRATANTE alterações de cardápio	01

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAVIDADE
1	Licença Sanitária em vigor	3
2	Realiza exames periódicos	3
3	Realiza controle de vacinas	3
4	Possui Programa de Qualidade - Especificar qual: _____	2
5	Há critério para seleção de fornecedores de matérias-primas	3
6	Possui Cronograma de treinamentos	3
7	Registro de Treinamentos (contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos,	3

	manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas, utilização de EPIs, brigada de incêndio)	
8	Realiza pesquisa de satisfação de seus clientes. Com periodicidade de:_____	2
9	Controle de temperatura no recebimento de matérias-primas (especialmente de produtos refrigerados/congelados)	3
10	Controle de lote e validade de matérias-primas	3
11	Não possui produtos de limpeza armazenados junto aos gêneros alimentícios	3
12	Os produtos são armazenados conforme ordem de utilização/validade (PEPS - Primeiro que entra, primeiro que sai)	2
13	Os produtos estão com os rótulos íntegros contendo a data de fabricação/validade, lote	3
14	Possui controle de temperatura/umidade com registro de ações corretivas nos equipamentos refrigerados	3
15	Os produtos processados são armazenados separados dos produtos in natura(barreira técnica)	3
16	Os produtos prontos são armazenados de forma a evitar a contaminação cruzada	3
17	É realizado o controle de temperatura durante as etapas de processamento	3
18	Os produtos prontos estão identificados com nome do produto, data de fabricação/manipulação, validade, nome do funcionário responsável	3
19	Cronograma e registro de limpeza das áreas	2
20	Os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana (temperatura superior a 65°C por no máximo 6 horas para alimentos quentes e temperatura inferior a 10°C para alimentos frios pelo mesmo período de tempo)	3
21	Pia para higienização das mãos contendo sabonete, papel toalha, álcool gel	3
22	Os balcões refrigerados/geladeiras possuem controle de temperatura com registro de ações corretivas	3

23	Limpeza dos fogões, caldeiras, painéis, bancadas, mesas de apoio, coifas, fornos	2
24	É realizada a coleta de amostras dos produtos processados	3
25	As amostras são coletadas com a gramagem adequada	3
26	As amostras coletadas são identificadas, com nome do item, data, horário, nome do funcionário	3
27	As amostras são mantidas sob refrigeração pelo período de 72 horas	3
28	É realizada análise microbiológica periódica das preparações (semestral)	3
29	Asseio pessoal, uniformes compatíveis com a atividade, conservados e limpos	3
30	Cabelos presos, sem adornos, unhas curtas, aparadas, sem esmalte ou base, sem maquiagem, sem barba e/ou bigode	3
31	Uso de EPI's (óculos, avental, máscaras, luvas, jaqueta térmica)	3
32	Utilizam crachá de identificação adequadamente	3
33	Uso de sapatos fechados	3
34	Os funcionários tem conhecimento dos POPs relacionados às suas atividades	2
35	POP de higienização de mãos	2
36	POP de higienização de superfícies	2
37	POP de higienização de ambientes	2
38	POP de higienização de equipamentos	2
39	POP de segregação do lixo	2
40	POP de manutenção corretiva/preventiva	2
41	POP de controle de temperatura e umidade	2
42	POP de coleta de amostra para análise	2
43	POP de controle de temperatura das matérias-primas	2
44	POP de recebimento de itens	2
45	POP de compra de itens	2
46	POP de avaliação de fornecedores	2

47	POP de seleção de fornecedores	2
48	POP de higienização de vegetais	2
49	POP de higienização de utensílios	2
50	POP de armazenamento de matérias-primas	2
51	POP de armazenamento de produtos processados	2
52	POP de descongelamento de matéria-prima	2
53	POP de controle de temperatura de equipamentos	2
54	Manual de Boas Práticas Atualizado e completo em uso - última revisão em: _____	3
55	Evidência de utilização do Manual de Dietas Hospitalares do Contratante	3
56	Cardápio enviado com antecedência de 15 dias à data da primeira utilização	2
57	Cardápio respeita a frequência mensal de utilização das carnes/sobremesas	2
58	Alterações do cardápio são informadas e justificadas	2
59	Alterações sugeridas são realizadas	2
60	Per capita estabelecido é obedecido	3
61	As preparações encontram-se na temperatura adequada para a distribuição	3
62	As preparações estão disponíveis do horário inicial ao horário final das refeições no mesmo padrão de qualidade	3
63	As louças estão disponíveis em quantidade suficiente durante o horário das refeições	2
64	As louças encontram-se limpas e em bom estado de conservação	2
65	A reposição das louças é adequada	2
66	A reposição do buffet é realizada de forma ágil e segura	2
67	É realizado o controle de refeições conforme estabelecido pela CONTRATANTE	3
68	Há o intervalo de no máximo, duas horas entre o término do preparo e o consumo. (exceto quando mantidas sob condições de conservação térmica).	3

	Verificar registros	
69	Há Fichas Técnicas das preparações (contemplando macro e micronutrientes...)	3
70	Os indicadores de nutrição clínica, produção e lactário são entregues em tempo determinado em contrato.	3
71	Deixar de descartar adequadamente o lixo - segregação	2
72	A copeira realiza a entrega da refeição do paciente com cortesia	3
73	A copeira realiza checagem de identificação do paciente antes de entregar a dieta	3
74	A refeição é entregue em temperatura adequada (prato piloto)	3
75	Os funcionários da contratada possuem o Curso de Aleitamento Materno - 20hs	3
76	Os funcionários possuem conhecimento e respeitam a Lei nº11265/2006 - Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.	3
77	Os funcionários zelam pela limpeza e conservação da estrutura	3

NUTRIÇÃO CLÍNICA

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAVIDADE
1	As nutricionistas clínicas possuem especialização na área	3
2	O quadro de nutricionistas clínicas corresponde ao dimensionado no contrato	3
3	É realizada a triagem nutricional dos pacientes	2
4	Os pacientes são triados em até 72 horas do internamento	2
5	As nutricionistas clínicas participam ativamente das atividades da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional	3
6	Há prescrição diária de nutrição enteral e suplementação	3
7	Há evolução diária do acompanhamento dos pacientes em nutrição enteral e com suplementação via oral	3

8	Há ajuste de cardápio para os pacientes internados conforme suas particularidades	3
9	As nutricionistas clínicas participam efetivamente dos treinamentos/atividades disponibilizados pela instituição	3
10	As nutricionistas participam ativamente das reuniões multiprofissionais (UTIs, unidades de internação) e de comissões intra-hospitalares (Comissão de Cuidados Paliativos, Comissão de Curativos...)	3
11	As nutricionistas estão envolvidas no processo de acreditação hospitalar (p. ex.: <i>Joint Comission</i>)	3
12	Evidência de utilização de Protocolo de Avaliação Nutricional	3
13	As nutricionistas seguem os POPs e protocolos institucionais	3
14	As nutricionistas utilizam uniforme de acordo com a função	3
15	Cabelos presos, sem adornos, unhas curtas, aparadas, sem esmalte ou base, sem maquiagem	3
16	Utilizam crachá de identificação adequadamente	3
17	Uso de sapatos fechados	3
18	Uso de EPI's (óculos, avental, máscaras, luvas) - conforme necessidade no atendimento ao paciente (Precauções de contato, aerossóis, gotículas...)	3

MANUPULADORES

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAVIDADE
1	Asseio pessoal, uniformes compatíveis com a atividade, conservados e limpos	3
2	Cabelos presos, sem adornos, unhas curtas, aparadas, sem esmalte ou base, sem maquiagem, sem barba e/ou bigode	3
3	Uso de EPI's (óculos, avental, máscaras, luvas, jaqueta térmica)	3
4	Utilizam crachá de identificação adequadamente	3
5	Uso de sapatos fechados	3

6	Os funcionários tem conhecimento dos POPs relacionados às suas atividades	3
---	---	---

LACTÁRIO

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAVIDADE
1	Dispõe de controle e registro de temperatura da geladeira com freqüência mínima a cada 12 horas, com termômetro digital que registra temperatura máxima, mínima e de momento.	3
2	Dispõe de dispensadores de solução alcoólica na entrada do setor e outros locais estratégicos definidos pela CONTRATANTE	3
3	A água e o leite para o preparo das fórmulas infantis sofrem processo térmico e processo de conservação Obs1.: Se aceita o processo térmico, esterilização ou pasteurização ou outro processo desde que validado (desde que validado (ver registros) ou comprovado cientificamente. Obs 2: produto deve ser preparado com água fervida e posteriormente resfriada a temperatura não inferior a 70°C, para produtos que necessitam de reconstituição	3
4	Os produtos preparados possuem identificação, número de lote e/ou data de fabricação e estão dentro do prazo de validade conforme POP específico	3
5	Os produtos alimentícios possuem identificação, registro no órgão competente, número de lote e/ou data de fabricação e estão dentro do prazo de validade conforme orientação do fabricante.	3
6	É realizado reprocessamento dos utensílios (limpeza e desinfecção), conforme protocolos escritos e avaliados pela Contratante	3
7	Dispõe de registros do preparo das formulas lácteas (contemplando no mínimo data/horário, lote e validade)	3
8	Dispõe de POP's, revisados anualmente, atualizados, assinados, disponíveis aos funcionários	3

9	As fórmulas infantis/LHO são fornecidos apenas com prescrição médica/dietética	3
10	As fórmulas infantis/LHO são fornecidos apenas com o termo de consentimento assinado	3
11	As fórmulas infantis/LHO são protocoladas na entrega	3
12	As funcionárias utilizam paramentação adequada para manipulação das fórmulas/LHO	3
13	As funcionárias utilizam utensílios e materiais estéreis para a manipulação da fórmula/LHO	3
14	As amostras são retiradas e armazenadas por 72hs sob refrigeração	3
15	É realizado controle de temperatura do ambiente da área de manipulação	3
16	O ambiente é mantido limpo e organizado	3

IX. A CONTRATADA deverá apresentar, em até 05 (cinco) dias úteis após assinatura do contrato, relação contendo todos os trabalhadores a serem alocados nas dependências da CONTRATANTE, inclusive preposto, encarregados e reserva técnica, em ordem alfabética, com as seguintes informações: nome completo, número de CPF, número da CTPS (Carteira de Trabalho e Previdência Social), função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos e sua quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação, adicional de insalubridade), horário de trabalho, intervalo para a alimentação (almoço, jantar), setor de lotação, relação de EPIs (equipamentos de proteção individual) fornecidos, fornecendo, obrigatoriamente e Carteira de Vacinação de cada um deles. Esta documentação também deverá ser apresentada no caso de substituições durante a execução do Contrato.

X. Se a CONTRATADA não situar-se em Curitiba, deverá instalar-se nesta cidade (admitindo-se escritório na região metropolitana de Curitiba) com estrutura administrativa que suporte os compromissos assumidos com a CONTRATANTE. A instalação deverá se dar em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da assinatura do Contrato.

a. A estrutura administrativa a ser instalada em Curitiba, além de possuir telefones e fax, assim como um depósito para guarda de material, uniformes etc., deverá ser estabelecida de forma a atender as normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho, especialmente as relacionadas ao meio ambiente do trabalho e a proteção à saúde do trabalhador, bem como proporcionar que tudo relacionado às atividades comerciais e de pessoal, pertinentes ao Contrato, seja nela resolvido, visando o atendimento ágil e efetivo à CONTRATANTE.

15. Da validade da Proposta

A presente proposta terá validade mínima de 60 (sessenta) dias.

Apêndice I

1. Dos exemplos de cardápio:

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta livre/branda/pastosa – DESJEJUM			
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade	Apresentação
Bebidas	Café com Leite	100 ml/200 ml	caneca térmica (pacientes)
	ou	300 ml	
	Chá	01 sache	
Açúcar ou adoçante	Embalagens individuais	5 g/0,08 g	Sachês – pacientes
Margarina ou doce em pasta	Embalagens individuais	10 g	Sachês – pacientes
Pão	Leite, francês ou bisnaga ou pão de forma ou outros	50 gr	Embalado em saco polipropileno e etiqueta
Frutas diversas	Da época	120 g	Porcionada

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta livre/branda/pastosa – COLAÇÃO			
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade	Apresentação
Bebidas/ mingaus/ vitaminas	Vitamina de fruta ou mingau ou iogurte	300 ml	Em pote descartável 300 ml/tampa
	Ou Fruta	1 unidade média	

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta livre/branda/pastosa – LANCHE			
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade	Apresentação
Bebidas	Café com Leite ou Chá	100 ml/200 ml 300 ml 01 sache	caneca térmica (pacientes)
Açúcar ou adoçante	Embalagens individuais	5 g/0,08 g	Sachês – pacientes
Margarina ou doce em pasta	Embalagens individuais	10 g	Sachês – pacientes
Pão Complementos	Leite, francês ou bisnaga ou pão de forma ou outros 2-3 vezes/ semana bolo simples (fubá, chocolate, laranja, etc) – no caso de lanche ou ceia	50 gr	Embalado em saco polipropileno e etiqueta

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta livre/branda/pastosa – ALMOÇO		
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade pronta para consumo
Salada	Simplex com 1 componente Entre folhas ou legumes ou leguminosas	40g para folhosas 80g para legumes ou leguminosas
Arroz	Cereais	60 g
Feijão ou similar	Leguminosa	40 g
Prato Principal	Carnes: bovina ou aves ou peixe	120 g em média
Guarnição	Legumes ou vegetais folhosos, massas, farofas, polenta	80 a 100 g
Sobremesa	Doce simples caseiro ou Fruta em dias alternados ou sobremesas especiais	01 unidade média 100 g

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta geral/branda/pastosa – ALMOÇO E JANTAR COM GUARNIÇÃO EXTRA		
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade pronta para consumo
Salada	Simplex com 1 componente	40g para folhosas
	Entre folhas ou legumes ou leguminosas	80g para legumes ou leguminosas
Arroz	Cereais	60 g
Feijão ou similar	Leguminosa	40 g
Prato Principal	Carnes: bovina ou aves ou peixe preparada	120 g em média
Guarnição	Legumes ou vegetais folhosos	80 a 100 g
Guarnição	Massas, farofas, polenta, purês, bolinho, tortas	80 a 100 g
Sobremesa	Doce simples caseiro ou Fruta em dias alternados ou sobremesas especiais	01 unidade média 100 g

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta livre/branda/pastosa – SOPA		
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade
Sopa	Sopas variadas contendo legumes e carne (carne bovina/aves)	450ml A 500ml a porção
Pão	Pão francês 1 unidade	1 unidade de 50g
Sobremesa	Fruta	1 unidade média 100g

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta livre/branda/pastosa – CEIA (chá com biscoito)			
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade	Apresentação
Bebidas	Chá de ervas – exceto chá mate/chá preto	300 ml	caneca térmica (pacientes)
Açúcar ou adoçante	Embalagens individuais	5 g/0,08 g	Sachês – pacientes
Biscoito	Embalagens individuais - com 2 unidades de biscoito cada – doces e salgados	4 unidades	Sachê com 2 unidades

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta livre/branda/pastosa – CEIA (SOPA)		
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade
Sopa	Sopas variadas contendo legumes e carne (carne bovina/aves)	400 a 450ML a porção
Pão	Pão francês 1 unidade	1 unidade de 50g
Sobremesa	Fruta	1 unidade média 100g

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta pastosa homogênea – DESJEJUM, COLAÇÃO, LANCHE E CEIA			
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade	Apresentação
Alimento	Mingau de amido ou aveia	300 ml	Em caneca térmica
	purê de frutas	200mL	Em copo descartável com tampa

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta pastosa homogênea – ALMOÇO E JANTAR		
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade
Sopa	Sopa liquidificada, homogênea, sem pedaços	300mL
Sobremesa	Gelatina ou pudim ou flan ou purê de fruta ou curau	100mL

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta líquida completa – DESJEJUM, COLAÇÃO, LANCHE E CEIA			
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade	Apresentação
Bebidas	Café com leite ou leite ou vitamina de frutas	300 ml	Em caneca térmica

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta líquida completa – ALMOÇO E JANTAR		
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade
Sopa	Sopa liquidificada coada, homogênea, sem pedaços	300mL
Sobremesa	Gelatina, pudim ou flan	100mL

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta líquida restrita – DESJEJUM, COLAÇÃO, LANCHE E CEIA			
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade	Apresentação
Bebidas	Chá de ervas (erva doce, melissa, camomila, erva cidreira, hortelã, maçã)	300 ml	Em caneca térmica

Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta líquida restrita – ALMOÇO E JANTAR		
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade
Sopa	Sopa líquida coada, sem resíduos, sem gordura	300mL
Sobremesa	Gelatina de cor clara	100mL

Todas as bandejas para pacientes precisam estar identificadas com o nome da paciente, leito e tipo de dieta.

Exemplo de cardápio básico para acompanhantes – DESJEJUM			
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade	Apresentação
Bebidas	Café com Leite	100 ml/200 ml	caneca térmica (pacientes)
	ou	300 ml	
	Chá	01 sachê	
Açúcar ou adoçante	Embalagens individuais	5 g/0,08 g	Sachês – pacientes
Margarina ou doce em pasta	Embalagens individuais	10 g	Sachês – pacientes
Pão	Leite, francês ou bisnaga ou pão de forma ou outros	50 gr	Embalado em saco polipropileno e etiqueta

Exemplo de cardápio básico para acompanhantes – ALMOÇO		
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade pronta para consumo
Salada	Simplex com 1 componente	40g para folhosas
	Entre folhas ou legumes ou leguminosas	80g para legumes ou leguminosas
Arroz	Cereais	60 g
Feijão ou similar	Leguminosa	40 g
Prato Principal	Carnes: bovina ou aves ou peixe	120 g em média
Guarnição	Legumes ou vegetais folhosos, massas, farofas, polenta	80 a 100 g

Exemplo de cardápio básico para acompanhantes – JANTAR		
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade
Sopa	Sopas variadas contendo legumes e carne (carne bovina/aves)	400 a 450ML a porção
Pão	Pão francês 1 unidade	1 unidade de 50g

Exemplo de cardápio básico para Funcionários – Colação, Lanche e Ceia			
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade	Apresentação
Bebidas	Café com Leite Integral ou Chá	100 ml/200 ml 300 ml	Xícara de chá com pires
Margarina ou doce em pasta	Recipiente de inox	10 g	Recipiente de inox
Pão	Leite, francês ou bisnaga ou pão de forma ou outros	50 gr	Disponibilizado em cuba

***Considerar fornecimento de açúcar e adoçante a granel.**

Exemplo de cardápio básico para Funcionários – Almoço e Jantar		
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade pronta para consumo
Salada	Duas opções de salada	40g para folhosas
	Entre folhas ou legumes ou leguminosas	80g para legumes ou leguminosas
Arroz	Cereais	60 g
Feijão ou similar	Leguminosa	40 g
Prato Principal	Carnes: bovina, suínas, aves ou peixe	120 g em media
Guarnição 1	Legumes ou vegetais folhosos, massas, farofas, polenta, etc.	80 a 100 g
Guarnição 2	Legumes ou vegetais folhosos, massas, farofas, polenta, etc.	80 a 100 g
Sobremesa	Doce simples caseiro ou Fruta em dias alternados ou sobremesas especiais	01 unidade média 100 g
Suco	Suco disponível em refresqueira com pelo menos 2 sabores	300ml – diluído

2. Das quantidades per capitas (médias) dos itens:

a. Da listagem de carnes e outros pratos principais e per capitas (média)

Carnes e outros pratos principais	Per Capitas (alimento pronto)
Acém	120 g
Almôndegas de carne ou frango	120 g
Apresentado	40 g
Atum	100 g
Bisteca suína/Carré suíno	120 g
Caneloni	120 g
Carne seca	60 – 100 g
Chester	120 g – para eventos
Chuleta	150 g – para eventos
Contra-filé com osso	250 g – para eventos
Copa lombo	120 g
Costelinha suína salgada	60 g – ingredientes para feijoada ou outros
Coxão-duro – bife	120 g
Coxão mole – bife	120 g
Filé de frango	120 g

Filé de merluza	120 g
Filé de pescada	120 g
Fraldinha	120 g
Hambúrguer bovino, frango, peru ou soja	120 g
Kibe	120 g
Lasanha	200 g
Maminha	120 g
Músculo	120 g
Ovo	2 unidades (100g)
Panqueca	120 g
Patinho	120 g
Peito de chester	120 g
Peito de frango desossado	120 g
Peito de peru sem osso	120 g
Peru inteiro	120 g
Posta de cação	120 g
Salsicha de frango ou hot dog	120 g
Tender defumado	120 g
Linguiça	120g

b. Listagem de guarnições e per capitas (média)

Guarnições	Per Capitas
Abobrinha crua ou preparada	50 g
Batata doce cozida	80 g
Batata doce frita	60 g
Batata inglesa cozida	80 g
Batata inglesa frita	100 g
Canjiquinha preparada (quirera)	150 g
Couve crua ou preparada	50 g
Couve-flor crua ou preparada	50 g
Espinafre cru ou preparado	50 g
Farinha de mandioca	20 g
Fubá	20 g para angu ou mingaus
Macarrão cru	30 g
Mandioca preparada	80 g
Moranga crua ou preparada	60 g
Quiabo cru ou preparado	40 g

c. Listagem de arroz e feijão e per capitas (média)

Arroz/Feijão	Per capitas
---------------------	--------------------

Arroz cozido	120 g
Feijão cru	30 g
Risoto	120 g

d. Listagem de saladas e per capita (média)

Saladas	Per capita
Acelga crua ou preparada	30 g
Agrião cru ou preparado	40 g
Alface	40 g
Almeirão cru ou preparado	30 g
Berinjela crua ou preparada	50 g
Beterraba crua ou preparada	50 g
Brócolis cru ou preparado	40 g
Cenoura crua ou preparada	50 g
Ervilha	30 g
Grão-de-bico cozido	80 g
Nabo cru ou preparado	40 g
Palmito	50 g
Pepino	30 g
Pimentão	15 g
Rabanete cru ou preparado	50 g
Repolho cru ou preparado	40 g
Salada de hortaliças	100 g
Soja crua	30 g
Tomate cru	50 – 100 g
Vagem crua ou preparada	40 g

e. Listagem de sobremesas e per capita (média)

Sobremesas	Per capita
doce embalado	30g
Gelatina	150 g
Pudim	100 g
Curau, arroz doce, canjica, sagu	100 g

f. Listagem de frutas e per capita (média)

Frutas	Per capita
Abacate	100 g
Abacaxi	120 g
Banana	100 – 180 g
Caqui	100g
Goiaba	100g
Laranja	100 – 120g
Maçã	120 g
Mamão	120 g
Manga	60 g
Maracujá	40 g
Melancia	200 g
Melão	150 g
Mexerica	100 g
Morango	40 g
Pera	80 g
Pêssego	80 g
Saladas de frutas	100 g
Uvas	50 g

g. Listagem de pães e bolos e per capita (média)

Pães/bolos	Per capita
Bolo simples ou broa	100 g
Pães em geral	50 g

h. Listagem margarina e doces para pão e per capita (média)

Margarina/doces	Per capita
Doce em pasta ou barra	50 g
Geleias	30 g
Margarina	10 g

i. Listagem de bebidas e per capita (média)

Bebidas	Per capita
Café preto ou com leite pronto	200 ml
Chá	5 g
Chá pronto	200 ml
logurte	140 ml
Leite	200 ml

Leite em pó	20 g para um copo
Pó de café	5 g para cafezinho
Pó de café	15 g para café
Suco de frutas concentrado/polpa	30 g

j. Listagem de outros gêneros alimentícios e per capita (média)

Outros gêneros alimentícios	Per capita
Açúcar	10 g
Amido de milho	20 g para mingau
Farinha láctea	20 g para mingau
Cereal infantil (tipo Mucilon®) – arroz e milho	20 g para mingau
Farelo de aveia	20 g para mingau
Aveia em flocos	15 g
Azeitona	25 g
Biscoitos	40 g
Bolacha de sal	40 g
Bolacha doce	40 g
Creme de leite	20 g
Maionese	20 g
Mingaus preparados	200 g
Óleo	5 a 10 mL p/ 100 g de alimento cru
Sal	1 g para cada 100 g de alimento cru
Torradas	50 g

3. Da Incidência dos alimentos

a. Incidência de sobremesas em mês referência de 30 dias

Sobremesa	Incidência em 30 dias
Doces embalados (abóbora, banana, doce de leite, amendoim, maria mole)	02
Frutas <i>in natura</i> ou salada de frutas	12
Gelatina	5
Sagu	2
Pudim/Flan	5
Canjica/Arroz Doce	2
Curau	2
Total	30

b. Incidência de carnes e outros pratos principais em mês referência de 30 dias

Carnes e outros pratos principais	Incidência em 30 dias
Bife ou escalope	04
Carne moída ou almôndegas ou kibe	02
Ovos/Omelete	04
Empanado ou hambúrguer	01
Filé de frango ou sassami ou peito de frango em cubos	05
Frango (coxa ou sobrecoxa)	03
Lingüiça suína ou de frango	01
Massas recheadas	02
Peixe	02
Pernil ou bisteca suína ou lombo suíno	02
Picadinho ou músculo	04
Total	30

Apêndice II

1. Hospital do Idoso Zilda Arns

	PATRIMÔNIO	QUANTIDADE	ANO	AREA	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
REFEITÓRIO	3326	1 un.	2012	SALÃO	PASS THROUGH AQUECIDO	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	SALÃO	PASS THROUGH REFRIGERADO	BOM (DISPLAY NÃO EXIBE A TEMPERATURA)
	sem plaqueta	2 unidades	2012	SALÃO	LINHA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES FRIO E QUENTE - ARTFRIO	LINHA AQUECIDA - BOM LINHA REFRIGERADA - RUIM (NÃO REFRIGERA)

NUTRIÇÃO	1779	1 unidade	2012	CAFÉ/SOBREMESA	CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL	BOM
	2519	1 unidade	2012	CAFÉ/SOBREMESA	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS DE 02 QUEIMADORES	RUIM (DANIFICADO)
	2553	1 unidade	2012	CAFÉ/SOBREMESA	GELADEIRA HORIZONTAL 02 PORTAS	BOM
	3333	1 unidade	2012	CARNES	ESTERILIZADOR DE FACAS	NUNCA FOI UTILIZADO
	2552	1 unidade	2012	CARNES	GELADEIRA HORIZONTAL 3 PORTAS	REGULAR (NECESSITA AJUSTE DE PORTA)
	sem plaqueta	1 unidade	2013	CARNES	FREEZER HORIZONTAL	REGULAR
	1134	1 unidade	2012	COCÇÃO	BALANÇA ELETRONICA DE BANCADA	REGULAR (NECESSÁRIO MANUTENÇÃO)
	1142	1 unidade	2012	COCÇÃO	BALCÃO DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO	BOM
	2520	1 unidade	2012	COCÇÃO	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 08 QUEIMADORES E FORNO	RUIM (DANIFICADO)

2521	1 unidade	2012	COCÇÃO	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS DE CENTRO 06 QUEIMADORES E FORNO	RUIM (DANIFICADO)
3337	1 unidade	2012	COCÇÃO	FORNO COMBINADO ELÉTRICO	BOM
3336	1 unidade	2012	COCÇÃO	FRITADEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL	BOM (CUBA DA DIREITA SEM REGULAGEM DO TERMOSTATO)
2554	1 unidade	2012	COCÇÃO	GELADEIRA HORIZONTAL 3 PORTAS	RUIM (NÃO REFRIGERA)
sem plaqueta	1 unidade	2017	COCÇÃO	PURIFICADOR DE ÁGUA	BOM
1954	1 unidade	2012	COCÇÃO	CHAPA QUENTE EM INOX	RUIM (VAZAMENTO)
2551	1 unidade	2012	COPA	GELADEIRA HORIZONTAL 02 PORTAS	REGULAR (NECESSITA AJUSTE DE TERMOSTATO)
sem plaqueta	1 unidade	2012	ESTOQUE	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 06 LT'S	RUIM (INUTILIZADO)
2727	1 unidade	2012	ESTOQUE	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10 L	RUIM (INUTILIZADO)
1133	1 unidade	2012	ESTOQUE	BALANÇA ELETRONICA DE BANCADA	REGULAR (NECESSÁRIO MANUTENÇÃO)

	sem plaqueta	1 unidade	2016	ESTOQUE	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 15 L	RUIM (INUTILIZADO)
	sem plaqueta	1 unidade	2012	ESTOQUE	TERMÔMETRO DIGITAL DUAL - LASER/INSERÇÃO HACCP ED	BOM (PEQUENAS AVARIAS NO REVESTIMENTO)
	2728	1 unidade	2012	ESTOQUE	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 06 LT'S	RUIM (INUTILIZADO)
	3325	1 unidade	2012	HIGIENIZAÇÃO	LAVADORA LOUÇAS INDUSTRIAL	BOM
	3338	1 unidade	2012	HORTIFRUTI	CUTTER - PROCESSADOR DE LEGUMES	BOM
	3340	1 unidade	2012	HORTIFRUTI	DESCASCADOR DE BATATA INDUSTRIAL	RUIM (NÃO FUNCIONA)
	1132	1 unidade	2012	RECEBIMENTO	BALANÇA INDUSTRIAL ELETRONICA TIPO PLATAFORMA	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	RECEBIMENTO	ANTECÂMARA	REGULAR (NECESSITA AJUSTE DE MAÇANETAS E PINTURA)
	sem plaqueta	1 unidade	2012	RECEBIMENTO	CÂMARA FRIA 1	REGULAR (NECESSITA AJUSTE DE MAÇANETAS)

	sem plaqueta	1 unidade	2012	RECEBIMENTO	CÂMARA FRIA 2	REGULAR (NECESSITA AJUSTE DE MAÇANETAS)
	sem plaqueta	1 unidade	2012	RECEBIMENTO	CÂMARA FRIA 3	RUIM (NECESSITA AJUSTE DE MAÇANETAS E NÃO REFRIGERA)
	sem plaqueta	1 unidade	2017	RECEBIMENTO	PURIFICADOR DE ÁGUA	BOM
	649	1 unidade	2012	NUTRIÇÃO	ANALIZADOR DE IMPENDÂNCIA	BOM
	1129	1 unidade	2012	NUTRIÇÃO	BALANÇA ELETRONICA PORTÁTIL	BOM (NECESSITA PEQUENOS REPAROS NO REVESTIMENTO)
	1131	1 unidade	2012	NUTRIÇÃO	BALANÇA ELETRONICA PORTÁTIL	BOM (NECESSITA PEQUENOS REPAROS NO REVESTIMENTO)
	1130	1 unidade	2012	NUTRIÇÃO	BALANÇA ELETRONICA PORTÁTIL	BOM (NECESSITA PEQUENOS REPAROS NO REVESTIMENTO)
	2104	1 unidade	2012	NUTRIÇÃO	DINAMÔMETRO MECÂNICO MANUAL	BOM
	sem plaqueta	2 unidades	2012	NUTRIÇÃO	AR CONDICIONADO	BOM

	3041	1 unidade	2012	NUTRIÇÃO	PLICÔMETRO CIENTIFICO	BOM
	3040	1 unidade	2012	NUTRIÇÃO	PLICÔMETRO CIENTIFICO	BOM

	PATRIMÔNIO	QUANTIDADE	ANO	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
REFEITÓRIO	1172	1 unidade	2012	BANCADA EM INOX COM UMA PASSAGEM PARA DETRITOS 1800MMX400MMX850MM	BOM
	1173	1 unidade	2012	BANCADA EM INOX LISA COM PRATELEIRA INFERIOR LISA E ESPELHO	BOM
	1771	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1756	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1758	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM

	1762	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1769	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1772	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1754	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1760	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1766	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1767	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1768	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1765	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM

	1764	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1773	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1557	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1759	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1761	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1770	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1763	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	1755	1 unidade	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM

	1924	1 unidade	2012	CARRO PARA TRANSPORTE DETRITOS SEM PEDAL 80 LTS	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	MESA SUPORTE PARA TEMPEROS ARTFRIO	BOM (NECESSITA REPAROS NA FÓRMICA)
	sem plaqueta	1 unidade	2012	BANCADA INOX 2 CUBAS	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	BANCADA SUPORTE TALHERES E PRATOS	BOM
	sem plaqueta	61 unidades	2012	CADEIRA PARA LANCHONETE ASSENTO EM POLIPROPILENO	BOM
	sem plaqueta	2 unidades	2012	MESA 6 LUGARES	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	MESA 4 LUGARES	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	MESA 4 LUGARES	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	MESA 4 LUGARES	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	MESA 4 LUGARES	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	MESA 4 LUGARES	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	MESA 4 LUGARES	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	MESA 4 LUGARES	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	MESA 4 LUGARES	BOM
	sem plaqueta	2 unidades	2012	MESA 4 LUGARES	BOM

VESTIÁRIO	1022	1 unidade	2012	ARMÁRIO DE AÇO PARA VESTUÁRIO	REGULAR (PINTURA E ALGUMAS FECHADURAS DANIFICADAS)
	1023	1 unidade	2012	ARMÁRIO DE AÇO PARA VESTUÁRIO	REGULAR (PINTURA E ALGUMAS FECHADURAS DANIFICADAS)
	1024	1 unidade	2012	ARMÁRIO DE AÇO PARA VESTUÁRIO	REGULAR (PINTURA E ALGUMAS FECHADURAS DANIFICADAS)
	1021	1 unidade	2012	ARMÁRIO DE AÇO PARA VESTUÁRIO	REGULAR (PINTURA E ALGUMAS FECHADURAS DANIFICADAS)
COZINHA	1177	1 unidade	2012	BANCADA EM INOX LISA 1100MMX700MMX850MM	BOM
	1180	1 unidade	2012	BANCADA EM INOX LISA 1200MMX1000MMX850MM	BOM
	1176	1 unidade	2012	BANCADA EM INOX LISA 2300MMX700MMX850MM	BOM

	1179	1 unidade	2012	BANCADA EM INOX LISA C/ CUBA	BOM
	1178	1 unidade	2012	BANCADA EM INOX LISA C/ ESPELHO 1150MMX700MMX850MM	BOM
	1175	1 unidade	2012	BANCADA INOX 01 CUBA COM 01 PASSAGEM PARA DETRITOS 2800MMX700MMX850MM	BOM
	1815	1 unidade	2012	CARRINHO P/ TRANSPORTE MATERIAL	RUIM
	1925	1 unidade	2012	CARRO PARA TRANSPORTE DETRITOS COM PEDAL 80 LT'S	BOM
	3339	1 unidade	2012	CARRO PARA TRANSPORTE DETRITOS SEM PEDAL 80 LTS	BOM
	1945	1 unidade	2012	CARRO TRANSPORTE BANDEJAS AÇO INOX	REGULAR (FECHADURA E PARTE INTERNA DA PORTA DANIFICADA)
	1946	1 unidade	2012	CARRO TRANSPORTE BANDEJAS AÇO INOX	REGULAR (FECHADURA E PARTE INTERNA DA PORTA)

					DANIFICADA)
2058	1 unidade	2012	CONTAINER TIPO CARRINHO 240 LITROS COR AZUL	BOM	
2057	1 unidade	2012	CONTAINER TIPO CARRINHO 240 LITROS COR PRETA	BOM	
2290	1 unidade	2012	ESTANTE DE AÇO 8 PRATELEIRAS	BOM	
2287	1 unidade	2012	ESTANTE DE AÇO 8 PRATELEIRAS	BOM	
2286	1 unidade	2012	ESTANTE DE AÇO 8 PRATELEIRAS	BOM	
2291	1 unidade	2012	ESTANTE DE AÇO 8 PRATELEIRAS	BOM	
2285	1 unidade	2012	ESTANTE DE AÇO 8 PRATELEIRAS	BOM	
2289	1 unidade	2012	ESTANTE DE AÇO 8 PRATELEIRAS	BOM	
2327	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX GRADEADA 1050MMX550MMX1800MM	BOM	

	2328	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX GRADEADA 1050MMX550MMX1800MM	BOM
	2326	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX GRADEADA 1050MMX550MMX1800MM	BOM
	2342	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA 750MMX550MMX1800MM	BOM
	2338	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA 900MMX550MMX1800MM	BOM
	2341	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA 900MMX550MMX1800MM	BOM
	2339	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA 900MMX550MMX1800MM	BOM
	2340	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA 900MMX550MMX1800MM	BOM
	2337	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA 900MMX550MMX1800MM	BOM
	2336	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA 900MMX550MMX1800MM	BOM
	2325	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA E PERFURADA 100MMX470MMX1800MM	BOM
	2329	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA E PERFURADA 100MMX470MMX1800MM	BOM

	2330	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA E PERFURADA 100MMX470MMX1800MM	BOM
	2324	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA E PERFURADA 100MMX470MMX1800MM	BOM
	2333	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA E PERFURADA 100MMX470MMX1800MM	BOM
	2332	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA PERFURADA 1000MMX550MMX1800MM	BOM
	2321	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA PERFURADA 1000MMX550MMX1800MM	BOM
	2323	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA PERFURADA 1000MMX550MMX1800MM	BOM
	2322	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA PERFURADA 1000MMX550MMX1800MM	BOM
	2320	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA PERFURADA 850MMX550MMX1800MM	BOM
	2331	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA PERFURADA 850MMX550MMX1800MM	BOM

	2334	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA PERFURADA 850MMX550MMX1800MM	BOM
	2335	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA PERFURADA 850MMX550MMX1800MM	BOM
	2319	1 unidade	2012	ESTANTE EM INOX LISA PERFURADA 850MMX550MMX1800MM	BOM
	1816	1 unidade	2012	MESA AUXILIAR AÇO INOX PÉS FIXOS	BOM
	813	1 unidade	2012	MESA SUPORTE EM INOX PARA CAFETEIRA	BOM
	3047	1 unidade	2012	PRATELEIRA SUSPensa LISA EM INOX 2000MMX350MM	BOM
	3048	1 unidade	2012	PRATELEIRA SUSPensa LISA EM INOX 2000MMX400MM	BOM
	3050	1 unidade	2012	PRATELEIRA SUSPensa LISA EM INOX 2700MMX400MM	BOM
	3051	1 unidade	2012	PRATELEIRA SUSPensa LISA EM INOX 2700MMX400MM	BOM

	3053	1 unidade	2012	PRATELEIRA SUSPENSALISA EM INOX 2850MMX400MM	BOM
	3949	1 unidade	2012	PRATELEIRA SUSPENSALISA EM INOX 3000MMX400MM	BOM
	3052	1 unidade	2012	PRATELEIRA SUSPENSALISA EM INOX USO HOSPITALAR 1450MMX350MM	BOM
	3046	1 unidade	2012	PRATELEIRA SUSPENSALISA EM INOX USO HOSPITALAR 3300MMX400MM	BOM
	1947	1 unidade	2012	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJA	REGULAR (FECHADURA E PARTE INTERNA DA PORTA DANIFICADA)
	1948	1 unidade	2012	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJA	REGULAR (FECHADURA E PARTE INTERNA DA PORTA DANIFICADA)
	1949	1 unidade	2012	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJA	REGULAR (FECHADURA E PARTE INTERNA DA PORTA)

					DANIFICADA)
	sem plaqueta	2 unidades	2012	CADEIRA PARA RESTAURANTE	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	MESA ESCRITÓRIO	BOM
	1706	1 unidade	2012	CADEIRA GIRATÓRIA COM BRAÇO	BOM
	sem plaqueta	4 unidades	2012	CARRINHO P/ TRANSPORTE MATERIAL 2 PLANOS	RUIM (3 SEM CONDIÇÕES DE USO)
ADMINISTRAÇÃO UND	sem plaqueta	1 unidade	2012	ARMÁRIO GRANDE 2 PORTAS	BOM
	1709	1 unidade	2012	CADEIRA GIRATÓRIA COM BRAÇO	BOM
	1704	1 unidade	2012	CADEIRA GIRATÓRIA COM BRAÇO	BOM
	1707	1 unidade	2012	CADEIRA GIRATÓRIA COM BRAÇO	BOM
	1705	1 unidade	2012	CADEIRA GIRATÓRIA COM BRAÇO	BOM
	1708	1 unidade	2012	CADEIRA GIRATÓRIA COM BRAÇO	BOM
	1711	1 unidade	2012	CADEIRA GIRATÓRIA COM BRAÇO	BOM

	sem plaqueta	2 unidades	2012	ARMARIO BAIXO 2 PORTAS	BOM
	sem plaqueta	3 unidades	2012	MESA ESCRITÓRIO	BOM
	3322	1 unidade	2012	ARQUIVO AÇO 04 GAVETAS	BOM (APRESENTA FERRUGEM NA PINTURA E A CHAVE ESTÁ QUEBRADA)
	sem plaqueta	2 unidades	2012	BANQUETAS DE FÓRMICA COM PÉ DE FERRO	BOM
	sem plaqueta	2 unidades	2016	FILTRO DE LINHA	BOM
	sem plaqueta	3 unidades	2012	GAVETEIRO	BOM
NUTRIÇÃO ENTERAL	sem plaqueta	1 unidade	2012	CADEIRA GIRATÓRIA COM BRAÇO	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2012	ARMARIO BAIXO 2 PORTAS - PORTA DE CORRER	BOM
	sem plaqueta	3 unidades	2012	ESTANTES EM FÓRMICA	BOM
	sem plaqueta	1 unidade	2016	FILTRO DE LINHA	BOM

2. Centro Médico Comunitário Bairro Novo

	PATRIMÔNIO	QUANTIDADE	ANO	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
LACTÁRIO	17212 HUEC	1	2013	AR CONDICIONADO SPRINGER	BOM
	3146	1	2013	SELADORA	BOM
	sem plaqueta	1	2013	FREEZER 160L	REGULAR ESTRUTURA EXTERNA, BOM FUNCIONAMENTO
	sem plaqueta	1	2013	MICRO-ONDAS	BOM
	sem plaqueta	1	2013	GELADEIRA 26 LITROS	BOM
	3383	1	2013	FILTRO PURIFICADOR DE ÁGUA	BOM, PORÉM SEM NOVOS CARTUCHOS PARA SUBSTITUIR REFIL
	sem plaqueta	1	2013	APARELHO DE TELEFONE	BOM
	sem plaqueta	1	2013	TERMÔMETRO A LASER	BOM
	COZINHA	41860 Pref	1	2013	GELADEIRA 360 LITROS
sn		1	2013	FREEZER VERTICAL FRICON	REGULAR
3329		1	2013	GELADEIRA SEMI INDUSTRIAL KRASINOX 4 PORTAS	BOM, PORÉM TODAS AS GRADES ENFERRUJADAS
3330		1	2013	ESTUFA VERTICAL REFRIGERADA PASS THROUGH	BOM
3334		1	2013	ESTUFA VERTICAL REFRIGERADA AQUECIDO PASS THROUGH	BOM

	3344	1	2013	FOGÃO DE 6 QUEIMADORES 400X400 COM QUEIMADORES DUPLOS COM FORNO NA PARTE INFERIOR	RUIM
	sem plaqueta	1	2013	COIFA	BOM
	3342	1	2013	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO 2L	BOM
	3341	1	2013	MULTI PROCESSADOR	BOM
	sn	1	2013	CARRINHO INOX COM PORTAS	REGULAR - RODAS ENFERRUJADAS
	3345	1	2013	BALCÃO TÉRMICO PARA PORCIONAMENTO DAS DIETAS COM 08 GNS DE 1/2 E 1 CORRE BANDEJA BUFFET AQUECIDO 4 CUBAS COM TAMPA	BOM
ESTOQUE	62364 Pref	1	2013	GELADEIRA FROS FREE RFE 38	RUIM
	2557 Feaes 065454 Pref		2013	GELADEIRA 130 L (FRIGOBAR)	
	3381	1	2013	BALANÇA PLATAFORMA CAPACIDADE 200KG	REGULAR, PONTOS DE FERRUGEM
COPA	15692 Pref	1	2013	CARRINHO DAS BANDEJAS	REGULAR, PONTOS DE FERRUGEM
	3370	1	2013	MICRO-ONDAS	BOM
	3379	1	2013	LAVADORA DE LOUÇAS ECOMAX 500	RUIM
REFEITÓRIO	3373	1	2013	BUFFET AQUECIDO - 8 CUBAS COM TAMPA	BOM

	3389	1	2013	BUFFET REFRIGERADO	BOM
--	------	---	------	--------------------	-----

	PATRIMÔNIO	QUANTIDA DE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
REFEITÓRIO	3371	1	ARMÁRIO REFRESQUEIRA	BOM
	plaqueta danificada ilegível	1	MESA	REGULAR, FÓRMICA NÃO ÍNTEGRA, PÉS ENFERRUJADOS
	plaqueta danificada ilegível	1	MESA	REGULAR, FÓRMICA NÃO ÍNTEGRA, PÉS ENFERRUJADOS
	plaqueta danificada ilegível	1	MESA	REGULAR, FÓRMICA NÃO ÍNTEGRA, PÉS ENFERRUJADOS
	plaqueta danificada ilegível	1	MESA	REGULAR, FÓRMICA NÃO ÍNTEGRA, PÉS ENFERRUJADOS
	plaqueta danificada ilegível	1	MESA	REGULAR, FÓRMICA NÃO ÍNTEGRA, PÉS ENFERRUJADOS
	3350	1	CADEIRA	RUIM
	3356	1	CADEIRA	RUIM
	3365	1	CADEIRA	RUIM
	3349	1	CADEIRA	RUIM
	3364	1	CADEIRA	RUIM
	3351	1	CADEIRA	RUIM
	3357	1	CADEIRA	RUIM
	3367	1	CADEIRA	RUIM
	3352	1	CADEIRA	RUIM
	3363	1	CADEIRA	RUIM
	3355	1	CADEIRA	RUIM
	3361	1	CADEIRA	RUIM
	3366	1	CADEIRA	RUIM
	3362	1	CADEIRA	RUIM

	3369	1	CADEIRA	RUIM
	3368	1	CADEIRA	RUIM
	3353	1	CADEIRA	RUIM
	3354	1	CADEIRA	RUIM
	3358	1	CADEIRA	RUIM
	3348	1	CADEIRA	RUIM
	3359	1	CADEIRA	RUIM
	3382	1	CADEIRA	RUIM
	3372	1	ARMÁRIO COM BANCADA DE GRANITO 2 PORTAS	BOM
	sem plaqueta	1	MÓDULO PARA BANDEJAS E TALHERES	BOM
ESTOQUE	19980	1	MESA DE ESCRITÓRIO	REGULAR
	sem plaqueta	1	CADEIRA GIRATÓRIO ESTOFADA	BOM
	sem plaqueta	2	ARMÁRIOS DE MADEIRA	RUIM
	20278 HUEC 063813 Pref	1	ARMÁRIO 2 PORTAS	REGULAR
COPA	sem plaqueta	2	BANCADA INOX	BOM
	sem plaqueta	1	GABINETE COM CUBAS	RUIM
	GRSA	1	ESTANTE DE INOX	BOM
COZINHA	3345	1	BANCADA INOX	BOM
	sem plaqueta	1	GABINETE INOX COM CUBAS	BOM

LACTÁRIO	15584 SEB	1	ARMÁRIO 2 PORTAS	REGULAR, PORTAS COM DOBRADIÇAS ENFERRUJADAS E NÃO FECHAM ADEQUADAMENTE
	20054 HUEC		GABINETE COM 4 PORTAS PARA 2 CUBAS E 4 GAVETAS, BASE DE GRANITO	REGULAR, PORTAS COM DOBRADIÇAS ENFERRUJADAS E NÃO FECHAM ADEQUADAMENTE
	20547 HUEC	1	CARRO DE METAL COM RODAS (APOIO DA SELADORA)	REGULAR (PONTOS DE FERRUGEM)
	16985 HUEC	1	GABINETE COM BASE DE GRANITO E CUBA	RUIM, PORTAS COM DOBRADIÇAS ENFERRUJADAS E NÃO FECHAM ADEQUADAMENTE, PARTE INTERNA DANIFICADA
	063834 Pref	1	ARMÁRIO TIPO GAVETEIRO - BASE DO MICRO-ONDAS	REGULAR
	sem plaqueta	1	ARMÁRIO COM 2 PORTAS	REGULAR

ANEXO II
PLANILHAS PARA COMPOSIÇÃO E ANÁLISE DE CUSTOS

1. PLANILHAS PARA DETALHAMENTOS DOS CUSTOS E FORMAÇÃO DOS PREÇOS

Nº do Processo:
Pregão Eletrônico nº: ____/____

Data: ____/____/____ às ____:____ horas

2. DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	
D	Nome do Sindicato da Categoria	
E	Número de meses de execução contratual:	

3. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (Em função da unidade de medida)
Mão de Obra		
Fornecimento de Insumos		
Fornecimento de refeições		

4. . MÓDULOS

4.1. Mão de obra

Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)	
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
3	Salário Normativo da Categoria Profissional	
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)	
5	Data-Base da Categoria (dia/mês/ano)	

Nota 1: Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota 2: A planilha será calculada considerando o **valor mensal** do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração:

1	Composição da Remuneração	Quantidade	Valor (R\$)
A	Salário-Base		
B	Adicional de Periculosidade (se houver)		
C	Adicional de Insalubridade		
D	Adicional Noturno		
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida		
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado		
G	Outros (especificar)		
Total			

Nota 1: O Módulo 1 refere-se ao **valor mensal devido ao empregado** pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Nota 2: Para o empregado que labora a jornada 12x36, em caso da não concessão ou concessão parcial do **intervalo intrajornada** (§ 4º do art. 71 da CLT), o valor a ser pago será inserido na remuneração utilizando a alínea "G".

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

2.1. Submódulo - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	
B	Férias e Adicional de Férias	
Total		

Nota 1: Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina e adicional de férias.

Nota 2: O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

2.2. Submódulo - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	
B	Salário Educação	2,50%	
C	SAT*		
D	SESC ou SESI	1,50%	
E	SENAI - SENAC	1,00%	
F	SEBRAE	0,60%	
G	INCRA	0,20%	
H	FGTS	8,00%	
Total			

Nota 1: Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota 2: O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota 3: Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 2.1, o Módulo 3, Módulo 4 e o Módulo 6.

2.3. Submódulo - Benefícios Mensais e Diários.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
C	Assistência Médica	
D	Outros (especificar)	
Total		

Nota 1: O valor informado deverá ser o custo real do benefício (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

Nota 2: Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	

Feaes - Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba

E-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br Fone: (41) 3316-5967

Rua: Lothário Boutin, nº 90 - CEP: 81110-522

Curitiba - PR

Total	
--------------	--

Módulo 3 - Provisão para Rescisão

3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
D	Aviso Prévio Trabalhado	
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
Total		

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Nota 1: Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto que por ventura venha cobrir o empregado nos casos de Ausências Legais (Submódulo 4.1) e/ou na Intra jornada (Submódulo 4.2), a depender da prestação do serviço.

Nota 2: Haverá a incidência do Submódulo 2.2 sobre esse módulo.

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausências Legais	
C	Licença Paternidade	
D	Ausência por acidente de trabalho	
E	Afastamento Maternidade	
F	Outros (especificar)	
Total		

Nota: As alíneas "A" a "F" referem-se somente ao custo que será pago ao repositor pelos dias trabalhados quando da necessidade de substituir a mão de obra alocada na prestação do serviço.

Submódulo 4.2 – Intra jornada

4.2	Intra jornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso ou alimentação	

Total	
--------------	--

Nota: Quando houver a necessidade de reposição de um empregado durante sua ausência nos casos de intervalo para repouso ou alimentação deve-se contemplar o Submódulo 4.2.

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	
4.2	Intrajornada	
Total		

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos de Proteção Individual	
D	Outros (especificar)	
Total		

Nota: Valores mensais por empregado.

Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Valor base	Percentual	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos (taxa de administração).			
B	Lucro			
C	C.1. Tributos Federais (especificar)			
	C.2. Tributos Estaduais (especificar)			
	C.3. Tributos Municipais (especificar)			
Total				

Nota 1: Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota 2: O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

1. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	

B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	
Subtotal (A + B +C+ D+E)		
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
Valor Total por Empregado		

PLANILHAS AUXILIARES

NOME DA EMPRESA:						HOSPITAL DO IDOSO ZILDA ARNS- HIZA		
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS PACIENTES, ACOMPANHANTES DE PACIENTES E EMPREGADOS DAS UNIDADES GERIDAS PELA FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA EM SAÚDE DE CURITIBA – FEAES, PELO PERÍODO DE 24 (VINTE QUATRO) MESES”								
Município/ UF			Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:			Datada proposta:		
MONTANTE A: MÃO- DE- OBRA (Ver módulo 1)								
SALÁRIOS E ADICIONAIS	Salário	Encargos Salariais			SUB-TOTAL	QTDE	Valor por empregado	Valor total
		% Insalubre	Adicional Insalubridade	Adicional Noturno +DSR				
Nutricionista Supervisor		–				1	R\$	R\$
Nutricionista Produção		–				1	R\$	R\$
Nutricionista Clínica		20,00%				3	R\$	R\$
Auxiliar Administrativo		–				1	R\$	R\$
Estoquista		–				1	R\$	R\$
Cozinheiro		–				4	R\$	R\$
Auxiliar de cozinha		–				4	R\$	R\$
Auxiliar de cozinha (noturna)		-		20,00%		2	R\$	R\$
Copeira		20,00%				18	R\$	R\$
Copeira (noturna)		20,00%		20,00%		2	R\$	R\$
SUBTOTAL						37	R\$	R\$
ENCARGOS SOCIAIS (ver módulo 2)								

MONTANTE B					
Das Provisões de 13º, férias	% de cálculo	Valor de base	QTDE	Valor por empregado	Valor total
Provisão de Férias (11,11%)	11,11%				
Provisão de 13º (8,33%)	8,33%				
Total de Provisões					
Encargos Sociais	% de cálculo		QTDE	TOTAL	TOTAL
INSS	20,00%				
Salário Educação	2,50%				
SAT/RAT	1% a 3%				
SESC ou SESI	1,50%				
SENAI- SENAC	1,00%				
SEBRAE	0,60%				
INCRA	0,20%				
FGTS	8,00%				
TOTAL - B				R\$	
SUB-TOTAL: (A + B)				R\$	

BENEFÍCIOS (Conforme CCT)- (Ver sub- módulo 2.3)				
MONTANTE C - Benefícios da C.C.T				
ITEM	QUANTIDADE	VALOR/ UN.	TOTAL	
Vale Alimentação / Cesta Básica		R\$	R\$	
Vale Transporte		R\$	R\$	

Assistência Médica		R\$	R\$	
Outros (especificar)		R\$	R\$	
		R\$	R\$	
TOTAL - C				
SUB-TOTAL (A+B+ C)				
INSUMOS (Ver módulo 5)				
MONTANTE D - Insumos				
ITEM	QUANTIDADE	VALOR/ UN.	TOTAL	
Uniformes		R\$	R\$	
Materiais		R\$	R\$	
Equipamentos		R\$	R\$	
Outros (especificar)		R\$	R\$	
		R\$	R\$	
TOTAL - D				
SUB-TOTAL (A+B+ C+ D)				
CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS, IMPOSTOS E LUCRO (Ver módulo 6)				
MONTANTE E - CUSTOS INDIRETOS	Valor de base	Percentual	Valor	
Custos indiretos (Taxa Administração)	R\$	%	R\$	
Lucro	R\$	%	R\$	
Tributos Federais (especificar)	R\$	%	R\$	
Tributos Estaduais (especificar)	R\$	%	R\$	
Tributos Municipais (especificar)	R\$	%	R\$	
TOTAL- E				

Feaes - Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba

 E-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br Fone: (41) 3316-5967

Rua: Lothário Boutin, nº 90 - CEP: 81110-522

Curitiba - PR

SUB-TOTAL (A+B+C+D+E)			
TOTAL GERAL			R\$
<u>REFEIÇÕES (Ver Módulo 7)</u>			
MONTANTE F - REFEIÇÕES			
ITEM	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL (expectativa de produção mensal)	-	-	R\$ 0,00
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA (Soma dos montantes A, B, C, D, E e F)			R\$
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA PARA 24 meses			R\$

REFEIÇÕES (Ver Módulo 7)			
MONTANTE F - REFEIÇÕES - ver item 3.7			
ITEM	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1. Desjejum - Paciente			
1.1 Dieta líquida restrita	25	R\$	R\$
1.2 Dieta líquida completa	25	R\$	R\$
1.3 Dieta pastosa homogênea/ líquida pastosa	700	R\$	R\$
1.4 Dieta pastosa/branda/livre	1.700	R\$	R\$
2. Colação - Paciente			
2.1 Dieta líquida restrita	25	R\$	R\$
2.2 Dieta líquida completa	25	R\$	R\$
2.3 Dieta pastosa homogênea/ líquida pastosa	100	R\$	R\$
2.4 Dieta pastosa/branda/livre	600	R\$	R\$

Feaes - Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba

 E-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br Fone: (41) 3316-5967

Rua: Lothário Boutin, nº 90 - CEP: 81110-522

Curitiba - PR

3. Almoço - Paciente	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3.1 Dieta líquida restrita	25	R\$	R\$
3.2 Dieta líquida completa	25	R\$	R\$
3.3 Dieta pastosa homogênea/ líquida pastosa	600	R\$	R\$
3.4 Dieta pastosa/branda/livre	1.700	R\$	R\$
3.5 Dieta pastosa/branda/ livre com guarnição extra	-	-	-
3.6 Sopa	100	R\$	R\$
4. Lanche da tarde - Paciente	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4.1 Dieta líquida restrita	25	R\$	R\$
4.2 Dieta líquida completa	25	R\$	R\$
4.3 Dieta pastosa homogênea/ líquida pastosa	700	R\$	R\$
4.4 Dieta pastosa/branda/livre	1.700	R\$	R\$
5. Jantar - Paciente	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
5.1 Dieta líquida restrita	25	R\$	R\$
5.2 Dieta líquida completa	25	R\$	R\$
5.3 Dieta pastosa homogênea/ líquida pastosa	700	R\$	R\$
5.4 Dieta pastosa/branda/livre	-	-	-
5.5 Dieta pastosa/branda/ livre com guarnição extra	-	-	-
5.6 Sopa	1.700	R\$	R\$
6. Ceia - Paciente	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
6.1 Dieta líquida restrita	25	R\$	R\$

Feaes - Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba

E-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br Fone: (41) 3316-5967

Rua: Lothário Boutin, nº 90 - CEP: 81110-522

Curitiba - PR

6.2 Dieta líquida completa	25	R\$	R\$
6.3 Dieta pastosa homogênea/ líquida pastosa	700	R\$	R\$
6.4 Dieta pastosa/branda/livre	1.700	R\$	R\$
6.5 Sopa	-	-	-
7. Acompanhantes	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
7.1 Desjejum	2200	R\$	R\$
7.2 Almoço	2200	R\$	R\$
7.3 Jantar	2200	R\$	R\$
8. Empregados	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
8.1 Colação	4500	R\$	R\$
8.2 Almoço	5500	R\$	R\$
8.3 Lanche	4000	R\$	R\$
8.4 Jantar	2000	R\$	R\$
8.5. Ceia	2000	R\$	R\$
9. Litro de Café	2060	R\$	R\$
10. Litro do suco	200	R\$	R\$
11. Coffee Break	1		R\$ 1.000,00
12. Itens Extras	1		R\$ 1.000,00
VALOR TOTAL (expectativa de produção mensal)		R\$	R\$

Feaes - Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba

E-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br Fone: (41) 3316-5967

Rua: Lothário Boutin, nº 90 - CEP: 81110-522

Curitiba - PR

COFFEE BREAK		
Item	Per capita	Valor
café	100mL	R\$
Leite	100mL	R\$
café com leite	100mL/50mL	R\$
chá	200mL	R\$
suco post mix	200mL	R\$
açúcar	2 sachês	R\$
adoçante	2 sachês	R\$
biscoito doce (maisena, maria, amanteigado, côco)	1 pacote com 2 unidades de biscoito	R\$
biscoito salgado	1 pacote com 2 unidades de biscoito	R\$
pão de queijo	1 unidade - 25gr	R\$
bolo simples com cobertura (sabores variados)	1 unidade - 25g	R\$
salgado assado (empada, croissant...)	1 unidade - 25gr	R\$
mini sanduíche (sabores variados)	1 unidade - 30-35gr	R\$
mini quiche	1 unidade - 25gr	R\$
salgado frito	1 unidade - 25gr	R\$
doces de festa (brigadeiro, beijinho de côco, dois amores)	1 unidade - 10gr	R\$
doces finos (bombom de frutas - uva, morango)	1 unidade - 20gr	R\$
biscoito caseiro (biscoito de polvilho, sequilho, goiabinha)	porção de 30gr	R\$
salada de frutas	120gr	R\$
tartelete (sabores variados)	1 unidade - 30gr	R\$
mini sonho/lua de mel/chineque	1 unidade - 25gr	R\$
pão de mel	1 unidade - 25gr	R\$
mini churros/cueca virada	porção de 30gr	R\$

ITENS EXTRAS		
Item	Quantidade	Valor
Suco Natural - copo	300mL	R\$
Suco Post Mix - copo	300mL	R\$
Água de côco - tetra Pack	200mL	R\$
Vitamina - copo	300mL	R\$
Leite - copo	300mL	R\$
Café com leite (adoçado) - copo	300mL	R\$
Chá (adoçado) - copo	300mL	R\$
Mingau - copo	300mL	R\$
logurte	200mL	R\$
Fruta	1 unidade	R\$
Biscoito	pacote com 2 unidades	R\$
Pão (considerar já com margarina ou geléia)	50g/10g geléia ou margarina	R\$
Guarnição	100g	R\$
Carne	100g	R\$
Arroz	100g	R\$
Feijão	100g	R\$
Salada	50g	R\$
Sobremesa paciente	100mL/100g	R\$

NOME DA EMPRESA:						CENTRO MÉDICO COMUNITÁRIO BAIRRO NOVO		
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS PACIENTES, ACOMPANHANTES DE PACIENTES E EMPREGADOS DAS UNIDADES GERIDAS PELA FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA EM SAÚDE DE CURITIBA – FEAES, PELO PERÍODO DE 24 (VINTE QUATRO) MESES”								
Município/ UF		Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:				Datada proposta:		
MONTANTE A: MÃO- DE- OBRA (Ver módulo 1)								
SALÁRIOS E ADICIONAIS	Salário	Encargos Salariais			SUB-TOTAL	QTDE	Valor por empregado	Valor total
		% Insalubre	Adcional Insalubridade	Adicional Noturno +DSR				
Nutricionista Produção	R\$	–	R\$	-	R\$	1	R\$	R\$
Estoquista	R\$	–	R\$	-	R\$	1	R\$	R\$
Cozinheiro	R\$	–	R\$	-	R\$	2	R\$	R\$
Auxiliar de cozinha	R\$	–	R\$	-	R\$	1	R\$	R\$
Copeira	R\$	20,00%	R\$	–	R\$	5	R\$	R\$
Copeira (noturna)	R\$	20,00%	R\$	20,00%	R\$	2	R\$	R\$
Lactarista	R\$	-	R\$		R\$	2	R\$	R\$
SUBTOTAL						14		

ENCARGOS SOCIAIS (ver módulo 2)					
MONTANTE B					
Das Provisões de 13º, férias	% de cálculo	Valor de base	QTDE	Valor por empregado	Valor total
Provisão de Férias (11,11%)	11,11%				
Provisão de 13º (8,33%)	8,33%				
Total de Provisões					
Encargos Sociais	% de cálculo		QTDE	TOTAL	TOTAL
INSS	20,00%				
Salário Educação	2,50%				
SAT/RAT	1% a 3%				
SESC ou SESI	1,50%				
SENAI- SENAC	1,00%				
SEBRAE	0,60%				
INCRA	0,20%				
FGTS	8,00%				
TOTAL - B				R\$	
SUB-TOTAL: (A + B)				R\$	
BENEFÍCIOS (Conforme CCT)- (Ver sub- módulo 2.3)					
MONTANTE C - Benefícios da C.C.T					
ITEM	QUANTIDADE	VALOR/ UN.	TOTAL		
Vale Alimentação / Cesta Básica		R\$	R\$		
Vale Transporte		R\$	R\$		
Assistência Médica		R\$	R\$		
Outros (especificar)		R\$	R\$		

Feaes - Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba

E-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br Fone: (41) 3316-5967

Rua: Lothário Boutin, nº 90 - CEP: 81110-522

Curitiba - PR

TOTAL - C				
SUB-TOTAL (A+B+ C)				
INSUMOS (Ver módulo 5)				
MONTANTE D - Insumos				
ITEM	QUANTIDADE	VALOR/ UN.	TOTAL	
Uniformes		R\$	R\$	
Materiais		R\$	R\$	
Equipamentos		R\$	R\$	
Outros (especificar)		R\$	R\$	
		R\$	R\$	
TOTAL - D				
SUB-TOTAL (A+B+ C+ D)				
CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS, IMPOSTOS E LUCRO (Ver módulo 6)				
MONTANTE E - CUSTOS INDIRETOS	Valor de base	Percentual	Valor	
Custos indiretos (Taxa Administração)	R\$	%	R\$	
Lucro	R\$	%	R\$	
Tributos Federais (especificar)	R\$	%	R\$	
Tributos Estaduais (especificar)	R\$	%	R\$	
Tributos Municipais (especificar)	R\$	%	R\$	
TOTAL- E				
SUB-TOTAL (A+B+C+D+E)				
TOTAL GERAL	R\$			

Feaes - Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba

 E-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br Fone: (41) 3316-5967

Rua: Lothário Boutin, nº 90 - CEP: 81110-522

Curitiba - PR

REFEIÇÕES (Ver Módulo 7)				
MONTANTE F - REFEIÇÕES				
Ceia Colaboradores	100			R\$ 0,00
Café (garrafa de 1,8L)	2.060			R\$ 0,00
Refeições Extras	1			R\$ 0,00
VALOR TOTAL (expectativa de produção mensal)		-	-	R\$ 0,00
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA (Soma dos montantes A, B, C, D, E e F)			R\$	
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA PARA 24 meses			R\$	

REFEIÇÕES (Ver Módulo 7)			
MONTANTE F - REFEIÇÕES - ver item 3.7			
ITEM			
1. Desjejum - Paciente	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.1 Dieta líquida restrita	50	R\$	R\$
1.2 Dieta líquida completa	70	R\$	R\$
1.3 Dieta pastosa homogênea/ líquida pastosa	30	R\$	R\$
1.4 Dieta pastosa/branda/livre	750	R\$	R\$
2. Colação - Paciente	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
2.1 Dieta líquida restrita	50	R\$	R\$
2.2 Dieta líquida completa	70	R\$	R\$
2.3 Dieta pastosa homogênea/ líquida pastosa	30	R\$	R\$
2.4 Dieta pastosa/branda/livre	750	R\$	R\$
3. Almoço - Paciente	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3.1 Dieta líquida restrita	50	R\$	R\$
3.2 Dieta líquida completa	70	R\$	R\$
3.3 Dieta pastosa homogênea/ líquida pastosa	30	R\$	R\$
3.4 Dieta pastosa/branda/livre	-	R\$	R\$
3.5 Dieta pastosa/branda/ livre com guarnição extra	750	R\$	R\$
3.6 Sopa	30	R\$	R\$
4. Lanche da tarde - Paciente	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4.1 Dieta líquida restrita	50	R\$	R\$
4.2 Dieta líquida completa	70	R\$	R\$
4.3 Dieta pastosa homogênea/ líquida pastosa	30	R\$	R\$
4.4 Dieta pastosa/branda/livre	750	R\$	R\$
5. Jantar - Paciente	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Feaes - Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba

E-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br Fone: (41) 3316-5967

Rua: Lothário Boutin, nº 90 - CEP: 81110-522

Curitiba - PR

5.1 Dieta líquida restrita	50	R\$	R\$
5.2 Dieta líquida completa	70	R\$	R\$
5.3 Dieta pastosa homogênea/ líquida pastosa	30	R\$	R\$
5.4 Dieta pastosa/branda/livre	-	R\$	R\$
5.5 Dieta pastosa/branda/ livre com guarnição extra	750	R\$	R\$
5.6 Sopa	30	R\$	R\$
6. Ceia - Paciente	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
6.1 Dieta líquida restrita	50	R\$	R\$
6.2 Dieta líquida completa	70	R\$	R\$
6.3 Dieta pastosa homogênea/ líquida pastosa	30	R\$	R\$
6.4 Dieta pastosa/branda/livre	30	R\$	R\$
6.5 Sopa	750	R\$	R\$
7. Acompanhante	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
7.1 Desjejum	750	R\$	R\$
7.2 Almoço	750	R\$	R\$
7.3 Jantar	750	R\$	R\$
8. Empregados	Quantidade mensal (EXPECTATIVA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
8.1 Colação	1300	R\$	R\$
8.2 Almoço	2000	R\$	R\$
8.3 Lanche	600	R\$	R\$
8.4 Jantar	900	R\$	R\$
8.5. Ceia	750	R\$	R\$
15. Litro de Café	60	R\$	R\$
16. Kit Exame	30	R\$	R\$
17.Coquetel Laxativo	30	R\$	R\$
18. Coffee Break	Serão considerados os mesmos valores apresentados na planilha referente a unidade Hospital do Idoso Arns. Ainda, que o valor mensal máximo a ser pago, poderá ser dividido entre as duas unidades, servindo- se apenas como mera		

Feaes - Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba

E-mail: jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br Fone: (41) 3316-5967

Rua: Lothário Boutin, nº 90 - CEP: 81110-522

Curitiba - PR

	expectativa de uso/ consumo.
19. Itens Extras	Serão considerados os mesmos valores apresentados na planilha referente a unidade Hospital do Idoso Arns. Ainda, que o valor mensal máximo a ser pago, poderá ser dividido entre as duas unidades, servindo- se apenas como mera expectativa de uso/ consumo.

ANEXO III DO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 046/2018 FEAES

DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA CLASSIFICAÇÃO DA EMPRESA

Após o encerramento das fases de lances, a empresa que apresentar a melhor proposta de preços, deverá encaminhar os documentos abaixo indicados para o seguinte endereço: Rua Lothário Boutin, nº 90, Bairro Pinheirinho, Curitiba/PR (CEP: 81.110-522), Hospital do Idoso Zilda Arns - Hiza, A/C da Sra. Pregoira. A não apresentação dos documentos solicitados no prazo estabelecido acarretará na desclassificação da proposta.

OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ITEM 11) DEVERÃO SER ENTREGUES JUNTAMENTE COM OS DOCUMENTOS EXIGIDOS NESTE ANEXO, OS QUAIS SERÃO RECEBIDOS ATÉ ÀS 17HS DO DIA 25/06/2018 (SEGUNDA-FEIRA).

Observações:

- a) A não apresentação dos documentos no prazo estabelecido acima acarretará na desclassificação da proposta.
- b) Caso a licitante seja a matriz, todos os documentos apresentados deverão estar em nome da matriz. Caso seja a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.

A empresa licitante deverá apresentar:

I. Cópia autenticada do ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO, dentro do seu prazo de validade, expedido pela Prefeitura **do Município sede da empresa licitante**, com ramo de atividade **compatível ao objeto desta Licitação**.

II. No mínimo 01 (um) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, **do ramo de atividade hospitalar**, comprovando a aptidão do licitante, informando ter plena capacidade operacional e administrativa para executar os serviços em atividades compatíveis com o objeto solicitado neste edital. O Atestado deverá comprovar, **especificamente no que diz respeito à prestação de serviços de nutrição clínica o fornecimento de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade estabelecida na Planilha do Anexo III**, ou seja, 3.015 (três mil e quinze) refeições clinicamente receitadas. Tal exigência permite avaliar a capacidade de atendimento para a contratação visada que compreende: "serviços de nutrição clínica e fornecimento de refeições aos pacientes, acompanhantes de pacientes atendidos no Hospital do Idoso e empregados da contratante", em conformidade com o Inciso II do Art. 30 da Lei 8.666/93. Não será aceito atestado de empresas que pertençam ao mesmo grupo empresarial. No atestado deverá constar o CNPJ, razão social e endereço da empresa licitante.

III. DECLARAÇÃO da proponente, que possui plena **CAPACIDADE TÉCNICA, OPERACIONAL E ADMINISTRATIVA PARA EXECUTAR OS SERVIÇOS**, comprometendo-se a prestá-los, cientificando-se de todos os detalhes, especificações e

condições de execução do objeto da Licitação, que 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 Licitação e seus Anexos.

IV. Cópia (autenticada) da Certidão de Registro e Quitação expedida pelo Conselho Federal de Nutricionistas, dentro do seu prazo de validade.

V. Planilha de Composição de custos, conforme modelo sugerido no Anexo II e Planilha auxiliar deste Edital. O preenchimento de valores, alíquotas e/ ou benefícios errados, será motivo para a desclassificação da licitante.

Observações Importantes:

c) Os documentos poderão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia, à exceção de fotocópias e em papel termo sensível (fac-símile), devendo ser autenticados por tabelião (Cartório) ou por funcionário da unidade que realiza a licitação, ou ainda apresentada prova da publicação em órgão de imprensa oficial.

d) Os documentos solicitados que forem emitidos pela Internet, NÃO precisam de autenticação em Cartório, a Pregoeira conferirá a autenticidade via Internet.

e) Os documentos mencionados serão recebidos no endereço acima e não serão aceitos aqueles encaminhados por e-mail.

f) Os documentos que estejam vencidos, deverão vir acompanhados do protocolo de revalidação, desde que tal pedido tenha sido efetuado dentro dos prazos estipulados pelo órgão avaliador.

g) Os documentos que estejam em língua estrangeira, deverão ser apresentados acompanhados de tradução juramentada, nos termos da Lei, sob pena de que o documento não seja aceito.

ANEXO IV DO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 046/2018 FEAES

MINUTA CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO n.º XX/2018-Feaes, que entre si celebram a **Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba-Feaes** e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**.

Aos **xx dias do mês de xxxxxx do ano de dois mil e dezoito**, nesta cidade de Curitiba, Capital do Estado do Paraná, na Rua Lothário Boutin, nº 90, bairro Pinheirinho, presentes de um lado a **FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA EM SAÚDE DE CURITIBA**, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pela Diretora Geral **ADRIANA MOREIRA KRAFT**, CPF/MF nº 462.816.739-72, na qualidade de Autorizadora de Despesas, e pela Diretora Administrativo Financeira **LEILA CRISTINA DUFLOT**, CPF/MF nº 519.796.679-34, assistidos pelo Assessor Jurídico **PEDRO HENRIQUE IGINO BORGES**, OAB/PR n.º 50.529, e de outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com sede à Rua **XXXXXXXXXX**, nº **XXXX**, Bairro **XXXXXXXXXX**, Cidade, Estado, CEP, CNPJ n.º **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, neste ato representado por seu procurador (procuração anexa) **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrito no CNP/MF sob número **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com fundamento no Edital de Embasamento do **Processo Licitatório nº xxx/2018-Feaes**, modalidade Pregão Eletrônico, tendo em vista o **Processo Administrativo nº 068/2018 - Feaes**, ajustaram e acordaram celebrar o presente mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Tem o presente por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Nutrição Clínica e o Fornecimento de Refeições aos Pacientes, Acompanhantes e empregados da Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba – Feaes, conforme Termo de Referência, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

Parágrafo Primeiro

Os serviços serão prestados nas unidades da Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba- Feaes, sendo elas:

- a. Hospital do Idoso Zilda Arns (Hiza), situados à Rua Lothário Boutin, nº 90, Bairro Pinheirinho, Curitiba/PR e;
- b. Centro Médico Comunitário Bairro Novo (CMCBN), situado à Rua Jussara, 2234, Sítio Cercado - Curitiba/PR.

Parágrafo Segundo

A descrição detalhada dos serviços de nutrição clínica e de fornecimento de refeições aos pacientes, acompanhantes e empregados da CONTRANTE, bem como a composição do quadro de trabalhadores e demais atividades previstas na execução dos

serviços estão previstas no Edital de Embasamento e termo de Referência, que são parte integrante do presente instrumento técnico, para todos os efeitos legais e contratuais.

Parágrafo Terceiro

Fazem parte do presente contrato, como se nele houvessem sido transcritos, os seguintes anexos:

- a. Edital de Embasamento;
- b. Termo de referência;
- c. Proposta da Contratada

Parágrafo Quarto

O regime desta contratação será misto, ou seja, composta por despesas fixas e variáveis, onde:

- a. Despesas fixas serão aquelas referentes a: salários e encargos, benefícios (aqueles previstos na CCT de cada uma das categorias); taxa de administração e lucro;
- b. Despesas variáveis: O valor das refeições servidas, que será apurado de acordo com o serviço efetivamente prestado.

Parágrafo Quinto

O fornecimento e entrega das refeições deverá ser realizado de acordo com as quantidades solicitadas pela CONTRATANTE, conforma indicado e descrito no Edital de Embasamento e Termo de Referência, livres de quaisquer outros encargos.

Parágrafo Sexto

Os gêneros alimentícios utilizados para a confecção de refeições deverão comprovar atendimento ao disposto na legislação de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura e Agropecuária e Abastecimento. Estes produtos estarão sujeitos a análises físico- químicas e microbiológicas complementares, por laboratório a ser determinado pela Contratante, sendo que, todos os custos decorrentes destes ficarão por conta da CONTRATADA.

Parágrafo Sétimo

A contratada deverá proceder, às suas expensas e meios, a limpeza geral dos equipamentos, materiais, utensílios e área de preparação da alimentação, de forma contínua, eficiente e completa, utilizando-se de produtos químicos de boa qualidade e específicos, que tenham registro em órgão oficial competente, sendo proibido o uso de escovas de metal, lã de aço e outros materiais abrasivos que soltem partículas.

Parágrafo Oitavo

As anormalidades no fornecimento deverão ser corrigidas pela empresa contratada, visando o atendimento rápido e eficiente, de modo a não causar atrasos.

Parágrafo Nono

Será de responsabilidade da Contratada atender integralmente todas as exigências previstas no Edital de Embasamento e termo de Referência e no presente

contrato, mesmo que os itens que representem custos não tenham sido considerados na planilha de custos da Contratada.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Os serviços contratados serão prestados diretamente por profissionais do estabelecimento da CONTRATADA, nas condições previstas no presente contrato, no Edital de Embasamento e termo de Referência, que integram o presente instrumento para todos os fins.

Parágrafo Primeiro

A contratada deverá compor os quadros de funcionários, para cada uma das unidades, conforme segue:

a. Hospital do Idoso Zilda Arns:

CARGO	QUANTIDADE	ESCALA
Nutricionista Supervisor	1	5x1
Nutricionista de Produção	1	5x1
Nutricionista Clínica	3	6x1
Auxiliar Administrativo	1	5x1
Estoquista	1	6x1
Cozinheiro	4	12x36
Auxiliar de Cozinha	6 (sendo 2 para o período noturno, 1 por plantão)	12x36
Copeiro	20 (sendo 2 para o período noturno, 1 por plantão)	12x36
TOTAL	37	

b. Centro Médico Comunitário Bairro Novo

CARGO	QUANTIDADE	ESCALA
Nutricionista de Produção	1	5x1
Estoquista	1	6x1
Cozinheiro	2	12x36
Auxiliar de Cozinha	1	6X1
Copeiro	7 (sendo 2 para o período noturno, 1 por plantão)	12x36

Lactarista	2	12x36
TOTAL	14	

Parágrafo Segundo

Será pago adicional de insalubridade apenas para os cargos de copeira, nutricionista clínica e lactarista. O referido percentual a ser considerado é de 20%, conforme legalmente estabelecido.

Parágrafo Terceiro

Para fins do presente instrumento, entendem-se como atribuições das funções acima descritas, as atividades abaixo:

a. Nutricionista Supervisor: profissional responsável pela organização, otimização e execução dos serviços contratados, capaz de liderar e capacitar equipes e com conhecimento em gestão de serviços de nutrição e dietética e nutrição clínica em estabelecimentos de saúde;

b. Nutricionista de Produção: profissional responsável técnico pelo processo produtivo, responsável pelo planejamento do cardápio, supervisão do recebimento e armazenamento dos insumos, da produção de refeições e dietas especializadas de acordo com a prescrição dietoterápica. Responsável pelo fluxo de distribuição. Realiza o controle de qualidade da produção e calcula o valor calórico das preparações. Coordena a retirada de amostra das preparações. Orienta e supervisiona a higienização da área de trabalho, utensílios e equipamentos, solicitando e acompanhando a manutenção preventiva e corretiva dos mesmos. Orienta e supervisiona quanto ao aspecto de asseio pessoal dos funcionários da equipe. Coordena e faz cumprir toda a rotina das copas das enfermarias. Elabora o Manual de Boas Práticas de Fabricação, responsável pela supervisão das atividades das lactaristas. Capaz de liderar e capacitar equipes.

c. Nutricionista Clínico: profissional responsável pela triagem, avaliação e acompanhamento clínico nutricional dos pacientes. Realiza prescrição dietoterápica em prontuário eletrônico, registra acompanhamento em prontuário eletrônico, realiza a dispensação de dietas enterais, suplementos e módulos;atualização de mapas para distribuição de dietas e emissão de etiquetas para identificação/montagem das refeições. Orienta os pacientes e acompanhantes no momento de alta hospitalar, com relação à nutrição oral e enteral. Elabora protocolos e Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) de Nutrição Clínica, capaz de liderar e capacitar equipes.

d. Auxiliar Administrativo: profissional responsável pelas atividades administrativas de apoio ao Supervisor. Cria, desenvolve e padroniza impressos utilizados pelo setor. Organiza o contato com clientes e fornecedores. Apoia na programação de eventos. Atua na organização e arquivamento de dados, elabora relatórios e é responsável pelo controle e registros de documentos;

e. Estoquista: profissional responsável pelo recebimento, armazenamento, controle e dispensação de insumos necessários à produção e distribuição das refeições. Inspecciona matérias-primas durante o recebimento e armazenamento. Identifica os produtos e controla as quantidades das mercadorias recebidas. Organiza e higieniza as áreas de estocagem. Controla a temperatura de equipamentos e produtos. Realiza controle periódico do estoque físico;

f. Cozinheiro: profissional responsável por consultar o cardápio diário, verificando se os gêneros alimentícios necessários à sua preparação estão devidamente disponíveis. Responsável pelo preparo do prato principal, molhos, guarnições, saladas, e, pré-preparo para o dia seguinte. Efetua a cocção dos alimentos e encaminha as preparações ao balcão de distribuição, ou armazenamento, de acordo com os procedimentos do Manual de Boas Práticas. Participa da higienização, manutenção, funcionamento e organização da cozinha, equipamentos e utensílios. Responde pelo preparo das dietas, decoração dos pratos e pela apresentação das preparações.

g. Auxiliar de Cozinha: profissional responsável por auxiliar na confecção de preparações conforme cardápios pré-estabelecidos. Responsável pela higienização e pré-preparo de vegetais, montagem das saladas. Responsável pela higienização das áreas de trabalho, equipamentos e utensílios, assim como pelo abastecimento e reposição de produtos nos pontos de distribuição de refeições;

h. Copeiro: profissional responsável por realizar o preparo e a distribuição de todas as refeições (dietas, cafés, chás, sucos, etc.) dos pacientes e acompanhantes nas enfermarias e nas copas. Realiza o porcionamento das preparações em horários estabelecidos. Prepara o balcão de distribuição de refeições (dietas), dispondo os alimentos nas cubas e verificando a temperatura adequada do equipamento. Responsável pela coleta de amostras das preparações, montagem das bandejas e pelo acondicionamento de líquidos em recipientes adequados como: copos, canecas e garrafas térmicas, jarras, etc. Recolhe e higieniza os utensílios que envolvem a alimentação dos pacientes e acompanhantes.

i. Lactarista: profissional responsável por realizar toda etapa desde o preparo à distribuição de todas as fórmulas infantis/leite humano ordenhado, conforme prescrição médica/dietética. Responsável pela coleta de amostras dos itens manipulados; higienização e desinfecção dos utensílios que envolvem a manipulação, ordenha de leite humano ordenhado e dispositivos que facilitam a amamentação; encaminhamento de utensílios para esterilização, controle de temperatura de equipamentos, organização de sala de apoio à nutriz e ordenha do leite humano, recolhimento e higienização dos copos de vidro utilizados para oferta de fórmula ou leite humano ordenhado ao paciente, registro de todas as etapas do processo de manipulação e dispensação das fórmulas, organização e higienização do lactário, além de atividades determinadas pelo nutricionista conforme necessidade do setor. Responsável pela elaboração e atualização dos mapas de dietas.

Parágrafo Quarto

A equipe que exercerá suas atividades nos locais deverá apresentar-se para o serviço devidamente uniformizada, com identificação (crachá) e com equipamentos de segurança (EPIs) adequados ao tipo de serviço.

Parágrafo Quinto

Os empregados da CONTRATADA deverão usar, obrigatoriamente, uniforme completo, limpo e em bom estado de conservação, observando as normas de segurança do trabalho.

Parágrafo Sexto

A lotação dos trabalhadores nas dependências da CONTRATANTE, fica condicionada a prévio exame admissional, devendo incluir a indispensável anamnese e exame físico, exame dermatológico, exame parasitológico de fezes, hemograma, VDRL, HBsAg, Anti-HBs, feitos com antecedência máxima de 06 (seis) meses, da data de admissão, sendo os dois últimos obrigatórios para quem trabalha em área crítica. Após avaliação dos resultados da sorologia para VHB (HBsAg e Anti-HBs), o uso da vacina deverá obedecer a estes dados sorológicos. Para os casos com sorologia negativa (Anti HBs Negativo) será indicado o esquema completo de vacinação contra Hepatite B (três doses), salvo indicação em contrário da Biossegurança. Os HBsAg positivos deverão ser acompanhados clinicamente e não precisam de vacina contra o VHB. Os Anti-HBs positivos não precisam de vacina contra VHB, pois já tem proteção.

b. As despesas decorrentes dos exames de saúde correrão por conta da CONTRATADA.

Parágrafo Sétimo

Conforme Portaria nº 485 de 11 de novembro de 2005 (Norma Regulamentadora nº 32/Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde) as vacinas: Tétano, Difteria e Hepatite B são fornecidas gratuitamente aos trabalhadores do serviço de saúde, sendo de responsabilidade da CONTRATADA controlar e apresentar a CONTRATANTE, a cada três meses, registros atualizados que comprovam as vacinas recebidas. Quanto à vacina contra Hepatite B, os trabalhadores deverão ter tomado pelo menos uma dose antes do início dos serviços nas unidades geridas pela CONTRATANTE.

Parágrafo Oitavo

A CONTRATADA deverá levar imediatamente (máximo de 24 horas após a constatação), ao conhecimento da CONTRATANTE, por escrito, o afastamento do pessoal do trabalho, por motivo de doença epidemiológica – contagiosa.

Parágrafo Nono

Quando solicitado pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá apresentar resultados de exames de seu pessoal relacionado com o diagnóstico e profilaxia de doenças infectocontagiosas, cujo custo será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

Parágrafo Décimo

Todos os equipamentos de segurança (EPI's) serão fornecidos pela CONTRATADA. O uso dos EPI's é obrigatório. A não utilização acarretará a aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

Parágrafo Décimo Primeiro

Poderá ser solicitada pela CONTRATANTE a substituição de qualquer pessoa julgada inconveniente ou ausente do serviço, seja qual for o motivo, ou que não esteja desempenhando suas funções a contento, o que deverá ser de pronto atendido pela CONTRATADA.

Parágrafo Décimo Segundo

As pessoas que venham a executar os serviços decorrentes deste instrumento possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a CONTRATADA, sendo esta titular e única responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamentos dos salários e demais vantagens, recolhimento de todas as obrigações sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes de que seus empregados possam ser vítimas quando em serviço na forma expressa e considerada nos artigos 19 a 21 da Lei 8.213/1991, cujo ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser transferidos para a CONTRATANTE, e ainda, a prestação dos serviços ora contratados não implica em exclusividade de colaboração entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

Parágrafo Décimo Terceiro

A CONTRATADA deve observar os dispositivos previstos na Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e Emprego, que aprova as Normas Regulamentadoras – NR – do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho, sob pena de caracterização de descumprimento contratual, sujeitando à CONTRATADA às penalidades previstas neste instrumento, na Lei 8666/93, bem como no Decreto 1.644/2009.

Parágrafo Décimo Quarto

Os equipamentos de proteção a serem utilizados para execução dos serviços pela CONTRATADA deverão observar as descrições contidas no **Edital de Embasamento e no Termo de Referência**.

Parágrafo Décimo Quinto

Cabe à CONTRATADA garantir que os trabalhadores estejam capacitados para executarem suas funções, sem prejuízo ao bom andamento das atividades. Na impossibilidade de cumprimento deste disposto, proceder-se-á aplicação de penalidade conforme previsto no presente instrumento.

Parágrafo Décimo Sexto

A CONTRATADA deverá suprir ausências, através de substituições, de qualquer natureza de seus funcionários, como por exemplo: faltas, folgas, férias e outros impedimentos, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

Parágrafo Décimo Sétimo

A CONTRATADA deverá observar, quanto ao pessoal que prestará serviços na execução do objeto do presente contrato, todas as obrigações contidas no Edital de Embasamento e no Termo de Referência, ainda que não estejam descritas no corpo do presente instrumento.

Parágrafo Décimo Oitavo

A CONTRATADA somente manterá na execução dos serviços objeto da presente contratação, profissionais que apresentem o seguinte perfil:

- a. maiores de 18 anos;
- b. ensino fundamental completo para os cargos de auxiliar de cozinha, cozinheiro, copeiro e auxiliar de serviços gerais;
- c. ensino médio para os cargos de auxiliar administrativo, estoquista e chefe de cozinha;
- d. ensino superior e especialização compatível com a área de atuação para os cargos de nutricionista;
- e. portadores de atestado de boa saúde.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR

Pela prestação de serviços perceberá a CONTRATADA a importância global de até R\$ **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, assim discriminada: Valor mensal de até R\$ **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, por um período de **24 (vinte e quatro) meses**.

Parágrafo Primeiro

As despesas decorrentes dos serviços ora contratados correrão por conta de recursos próprios da CONTRATANTE, previstos em seu orçamento, recebíveis através de Contrato de Gestão celebrado com o Município de Curitiba, para atender as metas definidas.

Parágrafo Segundo

O início da execução dos serviços deverá ocorrer imediatamente após a assinatura do presente instrumento.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

O pagamento pelos serviços prestados no período será efetuado mensalmente, em todo dia 20 (vinte), mediante apresentação da nota fiscal pela CONTRATADA, no protocolo geral da CONTRATANTE, localizado na Rua Lothário Boutin, nº 90, bairro Pinheirinho, Curitiba/PR, ou em outro endereço a ser informado pela CONTRATANTE, vedada a antecipação.

Parágrafo Primeiro

A Contratada deverá enviar um “espelho” da Nota Fiscal até o dia 30/ 31 de cada mês, a fim de que o gestor/ fiscal do contrato faça (m) prévia conferência antes da emissão da Nota Fiscal.

Parágrafo Segundo

A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada das seguintes comprovações:

- a. Cópias das guias de recolhimento da contribuição previdenciária devidamente quitadas, constantes do Arquivo SEFIP;
- b. Cópias das guias de recolhimento do fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS - devidamente quitadas e relação de empregados – RE – envolvidos na execução do objeto contratado, constantes do Arquivo SEFIP;
- c. Cópias das folhas de salário dos empregados envolvidos na execução do objeto contratual, com quitação no prazo legal, referente ao mês anterior;
- d. Cópias dos comprovantes de fornecimento de vale-transporte e auxílio alimentação, quando cabível;
- e. Cópias dos recibos de pagamento do 13º salário;
- f. Cópias dos comprovantes de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da lei;
- g. Cópias dos comprovantes de realização de exames admissionais, demissionais e periódicos, quando for o caso;
- h. Cópias de comprovantes de realização de cursos de treinamento e reciclagem, quando for o caso;
- i. Encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como: RAIS e CAGED;
- j. Declaração do responsável legal pela empresa dando conta da regular quitação de todos os direitos sociais trabalhistas de seus empregados;
- k. Cópia dos termos de rescisão contratual firmados no período e correspondente termo de quitação das verbas rescisórias e recolhimento do fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS;
- l. Declaração do responsável legal da empresa, contendo indicação dos empregados que desenvolveram as atividades previstas no objeto do contrato por posto de trabalho e período, integral ou parcial, de atuação no mês de apuração, com indicativo expresso da jornada cumprida em cada posto de trabalho e horário de intervalo de cada empregado;
- m. Cópias dos extratos, individuais, do FGTS de todos os empregados alocados nos postos da CONTRATANTE;
- n. Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), Certidão Negativa de Tributos Municipais, Estaduais e Federais, Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- o. Cópia dos registros ponto dos empregados registrados em cada uma das unidades.

Parágrafo Terceiro

A autenticação de cópias exigidas nos incisos desta cláusula poderá ser substituída por declaração de autenticidade firmada pelo representante legal da CONTRATADA, sob pena de responsabilização, no que se refere à veracidade do conteúdo do documento.

Parágrafo Quarto

Os documentos relacionados no Parágrafo Segundo desta Cláusula deverão estar devidamente quitados pela CONTRATADA, sob pena de a referida parcela manter-se retida, enquanto não cumprida a condição, facultando-se à CONTRATANTE, sem oposição da CONTRATADA, o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis.

Parágrafo Quinto

Sendo identificada pela CONTRATANTE a cobrança de valor indevido nas faturas apresentadas, esta comunicará por escrito à CONTRATADA, em até 20 (vinte) dias, contados a partir do primeiro dia útil após a protocolização das Notas Fiscais/Fatura. Neste caso, o prazo previsto no caput desta Cláusula será suspenso, até que haja a regularização da cobrança, sendo reiniciado um prazo de 10 (dez) dias para pagamento da fatura a partir dessa nova data, sem a ocorrência de quaisquer encargos à CONTRATANTE, seja a que título for.

Parágrafo Sexto

Em sendo constatada pela CONTRATANTE a cobrança de valor indevido após o pagamento das Notas Fiscais/Faturas, a CONTRATANTE comunicará por escrito a CONTRATADA, a qual deverá efetuar o ressarcimento desses valores no faturamento do mês subsequente ao da comunicação.

Parágrafo Sétimo

Caso não haja o fornecimento dos arquivos, relatórios e ferramenta de gestão por parte da CONTRATADA, conforme acordado neste instrumento, tanto os pagamentos do período quanto os prazos de pagamento ficarão suspensos até que o(s) mesmo(s) seja(m) fornecido(s), sem qualquer ônus a CONTRATANTE.

Parágrafo Oitavo

A CONTRATANTE reterá mensalmente o correspondente ao valor do Imposto sobre Serviços – ISS na Nota Fiscal referente à prestação de serviços, na forma da lei.

Parágrafo Nono

Fica facultada a CONTRATANTE a fiscalização do cumprimento, no caso das áreas insalubres e médico-hospitalares:

- a. da realização prévia dos exames de saúde ocupacional;
- b. da realização das vacinações especificadas neste Instrumento e seu anexo;
- c. das Normas de Segurança adotadas;
- d. dos protocolos padronizados para os casos de acidentes;
- e. do pagamento dos adicionais de insalubridade e periculosidade, quando for o caso.

Parágrafo Décimo

A CONTRATANTE poderá solicitar a qualquer momento, por amostragem, pasta funcional de profissionais que compõem o quadro, a fim de verificar a observância do presente disposto.

Parágrafo Décimo Primeiro

Não será efetuado pagamento da parcela para a CONTRATADA penalizada, sem que a mesma tenha recolhido a multa aplicada.

Parágrafo Décimo Segundo

É indispensável para a liberação do respectivo pagamento a aceitação das refeições e dos serviços de nutrição clínica pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE E DA REPACTUAÇÃO

I. Os preços acordados poderão ser alterados, por reajuste ou repactuação, apenas depois de decorridos 12 (doze) meses, nos termos da Lei nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, Acórdão TCU nº 1563/2004 - Plenário e artigo 65 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a partir da demonstração analítica, pela contratada, dos componentes dos custos que integram o contrato.

II. O prazo mencionado no item anterior será contado a partir da data da proposta ou do orçamento a que ela se referir ou, ainda, da data da última repactuação.

III. Considera-se data do orçamento a data do acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente que estipular o salário vigente à época da apresentação da proposta.

IV. A majoração salarial decorrente de acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente enseja pedido de repactuação dos valores acordados, não de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

V. Os efeitos financeiros decorrentes da repactuação motivada por majoração salarial devem incidir a partir da data da respectiva alteração, conforme especificado no acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente que fixou o novo salário normativo da categoria profissional abrangida pelo contrato objeto do pedido de repactuação.

VI. A repactuação deverá ser pleiteada até a data da prorrogação contratual subsequente, sob pena de ocorrer preclusão lógica do exercício do direito.

VII. A primeira repactuação poderá contemplar todos os componentes de custo do contrato que tenham sofrido variação, desde que haja demonstração analítica dessa variação, devidamente justificada pela contratada.

VIII. O Reajuste de preços será anual. Os preços serão reajustados anualmente, de acordo com os seguintes índices:

Parágrafo Primeiro

Referente à prestação de serviços: O reajuste relativo aos salários ocorrerá quando do dissídio da categoria e sempre que houver antecipações ou acordo coletivo com o Sindicato, observando-se seguinte:

- a. o percentual de reajuste será devido a partir do 1º dia útil do mês em que ocorrer a variação salarial do dissídio do piso da categoria: **Janeiro**;
- b. A majoração salarial decorrente de acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente enseja pedido de repactuação dos valores acordados, não de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro;
- c. Os efeitos financeiros decorrentes da repactuação motivada por majoração

salarial devem incidir a partir da data da respectiva alteração, conforme especificado no acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente que fixou o novo salário normativo da categoria profissional abrangida pelo contrato objeto do pedido de repactuação.

Parágrafo Segundo

Referente ao fornecimento de refeições:

- a. o reajuste relativo aos insumos das refeições será feito com base no IPC-A, considerando as variações registradas pelo índice a partir do mês base, publicado pela Fundação Getúlio Vargas a ser aplicado anualmente no mês base da proposta.
- b. O percentual de reajuste entrará em vigor a partir do 1º dia útil do mês imediatamente seguinte ao último mês considerado na fórmula de reajuste. Para efeito do reajuste de preços baseado no IPA-EP, considerar-se-ão as variações registradas pelo índice a partir do mês base, assim considerado o mês da assinatura do contrato.
- c. Em qualquer hipótese a repactuação deverá ser pleiteada até a data da prorrogação contratual subsequente, sob pena de ocorrer preclusão lógica do exercício do direito.
- d. Não haverá reajuste referente ao fornecimento de refeições, em período inferior a 12 (doze) meses.

CLÁUSULA SEXTO – DA MULTA DE MORA

Na inexistência de outra regra contratual, quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I = \frac{TX}{100} \times \frac{N}{365}$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

CLÁUSULA SÉTIMO – DO AUTO DE CONSTATAÇÃO

Será executado auto de constatação (documento que se lavra apontando, oficialmente, qualquer anormalidade ou infração na prestação de serviços ou do produto final no que se refere a assiduidade, a pontualidade, a higiene, a qualidade, a quantidade)

quando se fizer necessário. Esse documento deverá ser preenchido com exposição sucinta do fato, datado e assinado por nutricionista da CONTRATANTE, ou pelos funcionários da CONTRATANTE que procederam a verificação na condição de testemunhas e pela pessoa credenciada pela CONTRATADA. O representante da CONTRATADA – nutricionista, deverá apresentar justificativa motivada sumária escrita no ato da constatação do fato, implicando em reconhecimento da responsabilidade pela infração. Quando o representante da CONTRATADA não comparecer ou retardar a lavratura do auto de constatação ou, ainda, comparecendo, não apresentar no ato de constatação do fato, justificativa sumária escrita e não proceder a assinatura do documento, será considerada a autuação apenas com assinatura da nutricionista representante da CONTRATANTE juntamente com 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo Único

Verificado qualquer problema nas refeições, a CONTRATADA será notificada por escrito, devendo corrigir os mesmos, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, podendo ser ordenada a suspensão do fornecimento e respectivos pagamentos, se dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da entrega da notificação, não for atendida a reclamação, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita. Quando for verificado que a alimentação apresenta problema de qualidade ou quantidade por parte da CONTRATADA, deverá ser efetuada a substituição/reposição imediata da preparação ou, quando não for possível, por uma preparação similar no aspecto nutricional mediante autorização prévia da nutricionista da CONTRATANTE.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCAL DA CONTRATADA

A CONTRATADA deverá indicar uma pessoa incluída no quantitativo de pessoal, como encarregado junto ao local onde será prestado o serviço, para fiscalizar os serviços prestados em cada local.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA, além de outras já previstas expressamente neste instrumento, no Termo de Referência ou no Edital de Embasamento:

- I. A contratada deverá manter profissionais responsáveis pela administração dos serviços e pelos atos de seus trabalhadores junto à CONTRATANTE.
- II. Os profissionais responsáveis deverão ser perfeitamente habilitados/capacitados para exercer a responsabilidade que lhe for atribuída, bem como para fiscalizar todo o período da execução dos serviços obedecendo ao necessário revezamento ou escalas de folgas regulamentares.
- III. Garantir através do quadro próprio de nutricionistas a realização das rotinas de visitas à pacientes, atualização de mapas para distribuição de dietas e emissão de etiquetas para identificação/montagem das refeições, prescrição e dispensação da Nutrição Enteral e Suplementação, no caso de prestação de Serviço de Nutrição Clínica.
- IV. Garantir, através de seu quadro próprio de empregados, a produção e distribuição das refeições e fórmulas infantis nas enfermarias e nas copas de apoio, conforme

determinado pela CONTRATANTE, e posterior recolhimento.

V. Responsabilizar-se integralmente pelas refeições hospitalares nos termos da legislação vigente e Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, observando as especificações contidas nos **Apêndices I e II**, contemplando os processos de produção, porcionamento e montagem de carros de transporte e posterior higienização das louças, bandejas e utensílios recolhidos após distribuição das refeições.

VI. Providenciar seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal.

VII. Afixar em local a ser determinado pela Feaes quadro de horário de trabalho constando nome dos empregados, lotação, cargo e jornada legal de cada um deles, bem como a escala mensal de trabalho.

VIII. Designar representante da CONTRATADA para formalizar contatos, solicitações, requisições e/ou reclamações para a CONTRATANTE.

IX. Orientar seus trabalhadores para que, em caso de qualquer dificuldade de comunicação junto aos empregados e clientes (pacientes/acompanhantes) das unidades, este acione sua chefia imediatamente para ciência e providências.

X. Reconhecer o SCIH da CONTRATANTE como o setor normativo, consultivo e coordenador dos temas que envolvem risco biológico, entendendo que sendo o risco biológico um fator dinâmico, as normas, rotinas, procedimentos e EPI preconizados, por visarem a preservação da saúde dos trabalhadores expostos, estão sujeitos a revisões, atualizações ou adequações.

XI. Cumprir orientações, procedimentos, normas e rotinas pertinentes que se fizerem necessários, não previstas neste contrato, em situações de surtos, epidemias, agentes emergentes ou catástrofes.

XII. Apresentar, em até 05 (cinco) dias úteis após assinatura do contrato:

a. Relação contendo todos os trabalhadores a serem alocados nas dependências da Contratante, inclusive preposto, encarregados e reserva técnica, em ordem alfabética, com as seguintes informações: nome completo, número de CPF, número da CTPS (Carteira de Trabalho e Previdência Social), função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos e sua quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação, adicional de insalubridade), horário de trabalho, intervalo para a refeição (almoço, jantar), setor de lotação, relação de EPIs (equipamentos de proteção individual) fornecidos, fornecendo, obrigatoriamente e Carteira de Vacinação de cada um deles. Esta documentação também deverá ser apresentada no caso de substituições durante a execução do Contrato.

b. Manter sediado junto à CONTRATADA durante os turnos de trabalho funcionários (encarregado e/ou preposto) capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.

c. Manter o efetivo mínimo definido no Quadro do Item 4, inciso II no caso de faltas não planejadas/comunicadas a substituição deverá ocorrer em até 2 (duas) horas após o início do horário do trabalhador ausente;

d. Apresentar, quando da rescisão contratual, o pagamento pela CONTRATADA das verbas rescisórias ou a comprovação de que os empregados serão

realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do Contrato de trabalho: Até que a contratada comprove o disposto neste inciso, a CONTRATANTE deverá reter a o valor correspondente a última prestação.

e. Apresentar programa de capacitação/treinamento semestral dos seus trabalhadores e posterior treinamento de todos para a realização das atividades no ambiente hospitalar.

XIII. Ressarcir a CONTRATANTE por perda ou dano ocorrido em aparelho telefônico que eventualmente venha a ser disponibilizado para comunicação interna.

XIV. Apresentar, ao final de cada mês, planilha com mapa de frequência de todos os trabalhadores, juntamente com as cópias dos cartões ponto dos funcionários, inclusive dos funcionários substitutos. Haverá tolerância de até no máximo 30 (trinta) minutos de atraso por trabalhador por mês. Os atrasos acima do tempo citado, sem substituição, serão descontados devido ao serviço que sofreu prejuízo e não foi executado.

XV. Instruir e adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

f. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;

g. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

h. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

i. Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;

j. Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, desinfecção e conservação.

XVI. Observar/ cumprir as determinações do PGRSS (Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde) implantado na Feaes, a fim de instruir os trabalhadores acerca da forma de coleta de resíduos nas Unidades/Setores, no que refere ao recolhimento do resíduo comum, inclusive coleta seletiva; materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas, baterias e lâmpadas fluorescentes; frascos de aerossóis; resíduo hospitalar, infectante ou biológico; resíduo químico e radioativo, de acordo com o estabelecido nos Planos de Gerenciamento de Resíduos da Instituição.

XVII. Efetuar treinamento/capacitação à todos os trabalhadores alocados nas Unidades/Setores, conforme a seguir:

d. treinamento sobre as “condições gerais do contrato”, a todos os trabalhadores alocados nas Unidades/Setores, a fim de melhor habilitá-los para o desempenho das tarefas;

e. “treinamento técnico, específico”, antes de iniciar as atividades, a todos os trabalhadores, inclusive os de reserva técnica, treinamento teórico/prático específico, para que adquiram conhecimentos fundamentais sobre: Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, riscos biológicos; utilização correta de Equipamentos de Proteção Individual; assepsia; limpeza; desinfecção; utilização, diluição e validade de materiais químicos assépticos; recolhimento de resíduo comum e reciclável, podendo a CONTRATANTE participar ou opinar

sobre o seu planejamento. É ressaltada ainda a importância do zelo para com o patrimônio da CONTRATANTE;

f. Garantir a participação dos trabalhadores nos treinamentos de qualidade, segurança, entre outros oferecidos pela CONTRATANTE quando esta solicitar a participação.

XVIII. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, as ocorrências verificadas, recebendo a orientação que se fizer necessária, inclusive quanto aos impedimentos de produção e/ou distribuição por danos ou avarias a bens e instalações da FEAES, porventura ocasionados por seus trabalhadores e/ou pelo descuido com chaves, portas e janelas, para a devida avaliação, ficando a CONTRATADA obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados. Todas as ocorrências e a frequência dos trabalhadores deverão ser anotadas em formulário específico, existente para tal finalidade.

XIX. Apresentar mensalmente à CONTRATANTE, relatórios de produtividade (número de refeições servidas por tipo, por unidade de atendimento, número de refeições desperdiçadas, número de refeições não servidas e não consumidas, eventos adversos e etc.) e relatórios necessários ao bom acompanhamento e fiscalização dos serviços, tais como: relatórios de faltas, relatórios de transferências, relatórios de afastamentos médicos, relatórios de férias, quadro de empregados, horas-extras trabalhadas, etc., os quais deverão estar condizentes com a realidade, e serão confrontados com o relatório do fiscal do contrato.

XX. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários da CONTRATANTE.

XXI. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

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

XXIII. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições descritas na proposta apresentada no ato da contratação;

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

XXV. Respeitar as normas específicas da CONTRATANTE para controle de acesso nas áreas de Produção e/ou outras, estabelecidas por regulamento do serviço de vigilância da CONTRATANTE.

XXVI. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. À CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

b. Não será permitido que qualquer funcionário da CONTRATADA possua (am) cópias das chaves; estas deverão ser retiradas diariamente com o responsável

do setor e devolvidas ao final do dia.

XXVII. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

XXVIII. Providenciar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;

XXIX. Recusar atendimento no refeitório, de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários;

XXX. Comunicar à CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

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

XXXII. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

XXXIII. Proceder, às suas expensas e meios, a higienização dos refeitórios, áreas de produção, depósitos, sala dos nutricionistas, bem como limpeza geral dos equipamentos, materiais, utensílios, de forma contínua, eficiente e completa, utilizando-se de produtos químicos de boa qualidade e especificados em legislações vigentes, como detergente biodegradável e álcool gel 70%, que tenham registro em órgão oficial competente, em quantidade suficiente para realizar a higienização adequada de todas as áreas do local e dos equipamentos e utensílios. É vetado o uso de escovas de metal, lãs de aço e outros materiais abrasivos que solte partículas.

XXXIV. Os produtos de limpeza que necessitem porcionamento para a limpeza do dia deverão estar devidamente identificados, conforme a embalagem original, e acondicionados em recipientes e locais adequados, evitando qualquer contato com os alimentos. Embalagens de produtos químicos não podem, sob hipótese alguma, serem reaproveitados.

XXXV. Proceder, à suas expensas e meios, a higienização de bandejas, pratos e talheres, de forma contínua, eficiente e completa, utilizando-se de produtos químicos de boa qualidade e específicos;

XXXVI. Proceder, diariamente, o gerenciamento dos resíduos de todas as áreas sob sua responsabilidade, separando-os seletivamente e realizando a remoção para local determinado para a coleta. O lixo orgânico e tudo o quanto for julgado inaproveitável, deverá ser devidamente embalado em sacos plásticos fechados e acondicionados em tambores com tampa, de modo a não permitir a exalação de odores e proliferação de insetos. As embalagens para descarte de resíduos de qualquer natureza são de responsabilidade da CONTRATADA.

XXXVII. Em casos de produção de resíduos de origem animal (ossos e sebos), o destino deverá ser feito conforme as exigências dos órgãos competentes e legislações vigentes, às expensas da CONTRATADA.

XXXVIII. Os óleos e gorduras a serem descartados deverão ser entregues para instituições ou órgãos oficiais de proteção ao meio ambiente. Os materiais recicláveis, plásticos, papel, metal e vidro serão devidamente separados, acondicionados e removidos em local apropriado, para a coleta seletiva, às expensas da CONTRATADA.

XXXIX. Todos os ralos das dependências utilizadas pela CONTRATADA devem ser mantidos íntegros, com as devidas tampas e grades, evitando a entrada de roedores. Além disso, restos de comida que, por ventura, caírem no chão, na área de recebimento, produção ou distribuição, devem ser recolhidos e depositados no lixo determinado para o fim. Estes restos nunca devem ser jogados na rede de esgoto, a fim de evitar entupimentos e mau cheiro.

XL. Responsabilizar-se pela guarda, cuidado e manutenção dos equipamentos instalados, sejam permanentes ou materiais de consumo, utensílios em geral, instalações físicas de todas as dependências a serem utilizadas pela CONTRATADA para desenvolvimento de suas atividades, bem como mobiliários do refeitório e das áreas administrativas, que estarão sob sua responsabilidade a reposição e devolução integral, quando cedidos pela CONTRATANTE.

XLI. A CONTRATADA deverá tomar o máximo cuidado na execução das lavagens, a fim de evitar qualquer penetração de água nas caixas de passagem e tomadas existentes; quaisquer danos causados às instalações das unidades da Feaes serão de responsabilidade da CONTRATADA.

XLII Responsabilizar-se pela guarda, cuidado, manutenção e reposição dos equipamentos instalados, bem como utensílios utilizados para a operação das atividades e fornecidos pela CONTRATANTE e patrimoniados, inserindo-se aparelhos eletrônicos, devendo realizar a manutenção preventiva, periódica ou de emergência, além da devida reposição destes, caso necessário. O funcionamento dos serviços não poderá ficar prejudicado pela ausência de equipamentos não repostos/consertados.

XLIII. Responsabilizar-se por providenciar serviços de reparos e adequações na estrutura física das dependências utilizadas pela CONTRATADA, decorrentes do uso e que se façam necessários para a adequada prestação dos serviços e que não modifiquem a estrutura da edificação, não podendo haver prejuízo ao andamento dos serviços. Tais reparos e adequações incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação de serviços.

XLIV. Manter a guarda, manutenção, troca ou reposição periódica dos equipamentos e utensílios recebidos no início do contrato, assim como restituí-los, em perfeitas condições de uso ao final do termo, mantendo-se as quantidades mínimas estabelecidas no relatório de inventário.

XLV. Revisar, periodicamente, os equipamentos utilizados na elaboração dos alimentos que possuem parafusos, porcas, rebites ou partes removíveis, a fim de evitar que os mesmos caiam acidentalmente nos alimentos.

XLVI. Realizar inventário de bens na data inicial da implantação dos serviços, em conjunto com a Feaes, bem como em cerca de 30 (trinta) dias antes do término do Contrato.

XLVII. Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e inventário de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e estoques, incluindo descrição das condições dos mesmos.

XLVIII. Garantir, ao final do Contrato, os mobiliários da cozinha e despensa, os utensílios e equipamentos, pertencentes às dependências da CONTRATANTE sob responsabilidade da CONTRATADA, e utilizados durante a vigência do contrato, nas mesmas quantidades e qualidades apontadas no inventário realizado na implantação dos serviços, e, se for o caso, providenciar possíveis reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela Feaes.

XLIX. Quando houver comprovação de mau uso pela CONTRATADA, esta será responsabilizada pela manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura.).

L. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo com telefone, colocado à disposição da CONTRATADA.

LI. Realizar a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de sua propriedade e do parque tecnológico de propriedade da CONTRATANTE. O inventário com os equipamentos correspondentes ao parque tecnológico patente à Feaes está disponibilizado no Apêndice 3 – Relação de Equipamentos e Mobiliário da FEAES

LII. O material, equipamentos e utensílios disponibilizados pela contratada para execução do objeto deste contrato, somente poderá ser retirado das dependências da contratante, após o fim da vigência do contrato, ou rescisão contratual, mediante a instalação do material, equipamentos e utensílios da nova contratada para execução dos serviços, o que ocorrerá no prazo de até 90 dias após a assinatura do novo contrato.

LIII. A CONTRATADA manterá a posse sobre todo material eventualmente disponibilizado pela mesma para execução do objeto desse contrato, devendo retirá-lo ao término da vigência.

LIV. É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de materiais de higiene, tais como: detergente neutro, escovas de cerdas escuras e cabo longo para higienização de utensílios e mamadeiras, pano descartável tipo cross-hatch, hipoclorito de sódio a 1%, papel toalha branco descartável não reciclado, álcool gel a 70%, sabonete bactericida e outros produtos que julgar necessário para desenvolvimento das atividades de higiene e limpeza, conforme legislação vigente.

LV. A CONTRATADA deve permitir o acesso de estagiários da CONTRATANTE e desenvolvimento de atividades relacionadas ao processo de formação profissional,

conforme contato prévio com a CONTRATANTE.

LVI. Resumo das obrigações e responsabilidades:

Parágrafo Primeiro

A CONTRATADA assumirá inteira responsabilidade quanto ao comportamento do pessoal, compreendendo o relacionamento pessoal com qualquer pessoa que estiver presente nos locais onde serão executados os serviços.

Parágrafo Segundo

A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, conforme preceitua o artigo 70 da Lei nº 8.666/93.

Parágrafo Terceiro

A CONTRATANTE assumirá inteira responsabilidade quanto à segurança da integridade física e moral de seu pessoal e por tudo que as leis trabalhistas lhes assegurem.

Parágrafo Quarto

Fica proibido o armazenamento de material de limpeza ou produtos alimentícios em cantinas e banheiros, e/ou locais de circulação.

Parágrafo Quinto

É vedado à CONTRATADA ceder ou transferir os direitos e obrigações decorrentes do presente contrato, sem prévia e expressa autorização e concordância da CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE, além de outras já previstas expressamente neste instrumento:

- I. A CONTRATANTE responsabilizar-se integralmente pela aquisição das dietas enterais e fórmulas infantis, bem como apoio à Nutrição Clínica no que diz respeito padronização e definição de protocolos.
- II. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- III. Providenciar, sempre que necessário, a desinsetização e desratização da área do Serviço de Nutrição e Dietética.
- IV. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo das refeições.
- V. Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade.
- VI. Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e inventário de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e estoques, incluindo descrição das condições dos mesmos.

VII. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso.

VIII. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA.

IX. A utilização de todos os recursos colocados à disposição (gás, água, energia elétrica, telefone, etc.), deverão respeitar as normativas internas e basear-se em Boas Práticas ambientais específicas e, estarão sujeitos à medição para o controle de consumo mensal, durante o processo de implantação dos serviços e ampliação do atendimento até a capacidade máxima da instituição. Quando houver possibilidade de registro de série histórica de consumo e esta exceder à média, a CONTRATADA deverá arcar com os custos adicionais e/ou por comprovada utilização em desacordo com as normas da instituição.

X. A obrigação e responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc) será da CONTRATANTE; entretanto, quando houver comprovação de mau uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ou manutenção.

XI. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário.

XII. Realizar a limpeza e desinfecção da caixa d'água, conforme periodicidade recomendada no laudo.

XIII. Remover para locais apropriados os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes; recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada (fornecidos pela CONTRATADA) dos vários setores até o local do expurgo, ou a critério do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) da Unidade Hospitalar e Comissão de Resíduos.

XIV. Analisar e aprovar os cardápios de refeições, dietas gerais e especiais elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

XV. Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas.

XVI. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas de fornecimento de refeições.

XVII. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

XVIII. Realizar mensalmente a análise de potabilidade da água.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PARALISAÇÕES

Em caso de deflagração de greve ou paralisação dos serviços pelos empregados da CONTRATADA, esta se compromete a manter a prestação de no mínimo 30% dos serviços contratados, em cada um dos turnos de trabalho, por se tratar de serviços essenciais à atividade desenvolvida pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

Na hipótese de a CONTRATADA deixar de executar os serviços por qualquer motivo, ou o fizer fora das especificações e condições pré-determinadas e ainda, em qualquer outra hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, estará sujeita às seguintes penalidades, independente de outras previstas em lei:

I. Advertência

II. No caso de atraso injustificado na prestação de serviços, ou ainda na execução do contrato, multa de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor da contratação, até o prazo máximo de 10 (dez) dias. Vencido o prazo de que trata este item o contrato ser considerado rescindido, a critério da CONTRATANTE, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei n.º 8666/93 e Decreto 1644/2009.

III. No caso de inexecução parcial ou total do contrato, multa punitiva de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, de acordo com o artigo 87, inciso II, da Lei n.º 8.666/93 e Decreto 1.644/2009, exceto se a infração estiver elencada na tabela de infração abaixo, hipótese em que serão aplicadas as penalidades ali previstas, sobre o valor bruto do mês em que se apurar a(s) irregularidade(s), a(s) qual(is) será(ão) descontada(s) do valor relativo ao próximo pagamento a ser efetuado. Para efeito de aplicação das multas, a “Tabela 1” atribui grau de gravidade e o percentual correspondente a ser aplicado e a “Tabela 2” elenca as infrações e o grau de gravidade:

TABELA 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	0,1% sobre o valor mensal bruto em que se apurar a irregularidade;
02	0,1% sobre o valor mensal bruto em que se apurar a irregularidade;
03	0,15% sobre o valor mensal bruto em que se apurar a irregularidade.

**TABELA 2
CRITÉRIOS GERAIS**

	INFRAÇÃO	GRAU
A	Manter trabalhador sem a qualificação e habilitação exigida;	03
B	Deixar de fornecer os produtos, materiais, utensílios, equipamentos, EPI e EPC em quantidade e definidos em proposta, indispensáveis na prestação dos serviços e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los;	03
C	Descumprir as tarefas previstas nos Planejamentos do Serviço de Nutrição;	03

D	Deixar de cumprir as exigências relativas a segurança do trabalho, dos programas de saúde ocupacional e riscos de acidente;	03
E	Deixar de realizar diariamente a coleta das amostras de todas as preparações a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e de segurança alimentar,	03
F	Deixar de pagar e recolher no prazo legal salários, seguros, vales-transportes e contribuições sociais e fiscais;	03
G	Recusar a executar serviços previstos no Contrato;	03
H	Deixar de executar serviços com qualidade e em tempo hábil sob alegação decorrentes do número insuficiente de trabalhadores das equipes, da jornada insatisfatória dos trabalhadores e de inadequação dos equipamentos;	03
I	Deixar de prescrever dieta enteral aos pacientes, quando esta estiver recomendada pela equipe médica;	03
J	Deixar de registrar evolução diária, em prontuário eletrônico, os pacientes em acompanhamento nutricional;	03
K	Deixar de cumprir o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE;	02
L	Deixar de substituir, após notificado, o trabalhador que estiver sem uniforme ou crachá, que impeça ou dificulte a Fiscalização da FEAES ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;	02
M	Permitir a presença de trabalhador sem uniforme, com uniforme sujo, manchado ou mal apresentado;	02
N	Deixar de fornecer uniforme na quantidade e período previstos;	02
O	Deixar de indicar e ou manter, durante a execução do Contrato, encarregado na quantidade prevista na proposta;	02
P	Deixar de realiza a triagem nutricional aos pacientes nas primeiras 24hs do internamento;	02
Q	Deixar de manter em serviço o efetivo mínimo definido em proposta para cada área de acordo com as produtividades propostas. (*). Neste caso ocorrerá, também, a(s) dedução (ões), em fatura, dos atrasos e faltas de	01

	trabalhadores.	
R	Deixar de realizar treinamento na periodicidade, forma e condições estabelecidas, ou não garantir a participação dos trabalhadores nos treinamentos ofertados pela CONTRATANTE.	01
S	Deixar de cumprir demais itens do Contrato não previstos nesta tabela de multas.	01
T	Deixar de descartar adequadamente o lixo;	01
U	Deixar de comunicar à CONTRATANTE alterações de cardápio	01

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAVIDADE
1	Licença Sanitária em vigor	3
2	Realiza exames periódicos	3
3	Realiza controle de vacinas	3
4	Possui Programa de Qualidade - Especificar qual: _____	2
5	Há critério para seleção de fornecedores de matérias-primas	3
6	Possui Cronograma de treinamentos	3
7	Registro de Treinamentos (contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas, utilização de EPIs, brigada de incêndio)	3
8	Realiza pesquisa de satisfação de seus clientes. Com periodicidade de: _____	2
9	Controle de temperatura no recebimento de matérias-primas (especialmente de produtos refrigerados/congelados)	3
10	Controle de lote e validade de matérias-primas	3
11	Não possui produtos de limpeza armazenados junto aos gêneros alimentícios	3
12	Os produtos são armazenados conforme ordem de utilização/validade (PEPS - Primeiro que entra, primeiro que sai)	2
13	Os produtos estão com os rótulos íntegros contendo a data de fabricação/validade, lote	3
14	Possui controle de temperatura/umidade com registro de ações corretivas nos equipamentos refrigerados	3

15	Os produtos processados são armazenados separados dos produtos in natura(barreira técnica)	3
16	Os produtos prontos são armazenados de forma a evitar a contaminação cruzada	3
17	É realizado o controle de temperatura durante as etapas de processamento	3
18	Os produtos prontos estão identificados com nome do produto, data de fabricação/manipulação, validade, nome do funcionário responsável	3
19	Cronograma e registro de limpeza das áreas	2
20	Os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana (temperatura superior a 65°C por no máximo 6 horas para alimentos quentes e temperatura inferior a 10°C para alimentos frios pelo mesmo período de tempo)	3
21	Pia para higienização das mãos contendo sabonete, papel toalha, álcool gel	3
22	Os balcões refrigerados/geladeiras possuem controle de temperatura com registro de ações corretivas	3
23	Limpeza dos fogões, caldeiras, panelas, bancadas, mesas de apoio, coifas, fornos	2
24	É realizada a coleta de amostras dos produtos processados	3
25	As amostras são coletadas com a gramagem adequada	3
26	As amostras coletadas são identificadas, com nome do item, data, horário, nome do funcionário	3
27	As amostras são mantidas sob refrigeração pelo período de 72 horas	3
28	É realizada análise microbiológica periódica das preparações (semestral)	3
29	Asseio pessoal, uniformes compatíveis com a atividade, conservados e limpos	3
30	Cabelos presos, sem adornos, unhas curtas, aparadas, sem esmalte ou base, sem maquiagem, sem barba e/ou bigode	3
31	Uso de EPI's (óculos, avental, máscaras, luvas, jaqueta térmica)	3
32	Utilizam crachá de identificação adequadamente	3

33	Uso de sapatos fechados	3
34	Os funcionários tem conhecimento dos POPs relacionados às suas atividades	2
35	POP de higienização de mãos	2
36	POP de higienização de superfícies	2
37	POP de higienização de ambientes	2
38	POP de higienização de equipamentos	2
39	POP de segregação do lixo	2
40	POP de manutenção corretiva/preventiva	2
41	POP de controle de temperatura e umidade	2
42	POP de coleta de amostra para análise	2
43	POP de controle de temperatura das matérias-primas	2
44	POP de recebimento de itens	2
45	POP de compra de itens	2
46	POP de avaliação de fornecedores	2
47	POP de seleção de fornecedores	2
48	POP de higienização de vegetais	2
49	POP de higienização de utensílios	2
50	POP de armazenamento de matérias-primas	2
51	POP de armazenamento de produtos processados	2
52	POP de descongelamento de matéria-prima	2
53	POP de controle de temperatura de equipamentos	2
54	Manual de Boas Práticas Atualizado e completo em uso - última revisão em: _____	3
55	Evidência de não utilização do Manual de Dietas Hospitalares do Contratante	3
56	Cardápio enviado com antecedência de 15 dias à data da primeira utilização	2
57	Cardápio respeita a frequência mensal de utilização das carnes/sobremesas	2
58	Alterações do cardápio são informadas e justificadas	2

59	Alterações sugeridas são realizadas	2
60	Per capita estabelecido é obedecido	3
61	As preparações encontram-se na temperatura adequada para a distribuição	3
62	As preparações estão disponíveis do horário inicial ao horário final das refeições no mesmo padrão de qualidade	3
63	As louças estão disponíveis em quantidade suficiente durante o horário das refeições	2
64	As louças encontram-se limpas e em bom estado de conservação	2
65	A reposição das louças é adequada	2
66	A reposição do buffet é realizada de forma ágil e segura	2
67	É realizado o controle de refeições conforme estabelecido pela CONTRATANTE	3
68	Há o intervalo de no máximo, duas horas entre o término do preparo e o consumo. (exceto quando mantidas sob condições de conservação térmica). Verificar registros	3
69	Há Fichas Técnicas das preparações (contemplando macro e micronutrientes...)	3
70	Os indicadores de nutrição clínica, produção e lactário são entregues em tempo determinado em contrato.	3
71	Deixar de descartar adequadamente o lixo - segregação	2
72	A copeira realiza a entrega da refeição do paciente com cortesia	3
73	A copeira realiza checagem de identificação do paciente antes de entregar a dieta	3
74	A refeição é entregue em temperatura adequada (prato piloto)	3
75	Os funcionários da contratada possuem o Curso de Aleitamento Materno - 20hs	3
76	Os funcionários possuem conhecimento e respeitam a Lei nº11265/2006 - Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.	3
77	Os funcionários zelam pela limpeza e conservação da estrutura	3

NUTRIÇÃO CLÍNICA

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAVIDADE
1	As nutricionistas clínicas possuem especialização na área	3
2	O quadro de nutricionistas clínicas corresponde ao dimensionado no contrato	3
3	É realizada a triagem nutricional dos pacientes	2
4	Os pacientes são triados em até 72 horas do internamento	2
5	As nutricionistas clínicas participam ativamente das atividades da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional	3
6	Há prescrição diária de nutrição enteral e suplementação	3
7	Há evolução diária do acompanhamento dos pacientes em nutrição enteral e com suplementação via oral	3
8	Há ajuste de cardápio para os pacientes internados conforme suas particularidades	3
9	As nutricionistas clínicas participam efetivamente dos treinamentos/atividades disponibilizados pela instituição	3
10	As nutricionistas participam ativamente das reuniões multiprofissionais (UTIs, unidades de internação) e de comissões intra-hospitalares (Comissão de Cuidados Paliativos, Comissão de Curativos...)	3
11	As nutricionistas estão envolvidas no processo de acreditação hospitalar (p. ex.: <i>Joint Commission</i>)	3
12	Evidência de utilização de Protocolo de Avaliação Nutricional	3
13	As nutricionistas seguem os POPs e protocolos institucionais	3
14	As nutricionistas utilizam uniforme de acordo com a função	3
15	Cabelos presos, sem adornos, unhas curtas, aparadas, sem esmalte ou base, sem maquiagem	3
16	Utilizam crachá de identificação adequadamente	3
17	Uso de sapatos fechados	3

18	Uso de EPI's (óculos, avental, máscaras, luvas) - conforme necessidade no atendimento ao paciente (Precauções de contato, aerossóis, gotículas...)	3
----	--	---

MANUPULADORES

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAVIDADE
1	Asseio pessoal, uniformes compatíveis com a atividade, conservados e limpos	3
2	Cabelos presos, sem adornos, unhas curtas, aparadas, sem esmalte ou base, sem maquiagem, sem barba e/ou bigode	3
3	Uso de EPI's (óculos, avental, máscaras, luvas, jaqueta térmica)	3
4	Utilizam crachá de identificação adequadamente	3
5	Uso de sapatos fechados	3
6	Os funcionários tem conhecimento dos POPs relacionados às suas atividades	3

LACTÁRIO

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAVIDADE
1	Dispõe de controle e registro de temperatura da geladeira com freqüência mínima a cada 12 horas, com termômetro digital que registra temperatura máxima, mínima e de momento.	3
2	Dispõe de dispensadores de solução alcoólica na entrada do setor e outros locais estratégicos definidos pela CONTRATANTE	3
3	A água e o leite para o preparo das fórmulas infantis sofrem processo térmico e processo de conservação Obs1.: Se aceita o processo térmico, esterilização ou pasteurização ou outro processo desde que validado (desde que validado (ver registros) ou comprovado cientificamente. Obs 2: produto deve ser preparado com água fervida e posteriormente resfriada a temperatura não inferior a 70°C, para produtos que necessitam de reconstituição	3

4	Os produtos preparados possuem identificação, número de lote e/ou data de fabricação e estão dentro do prazo de validade conforme POP específico	3
5	Os produtos alimentícios possuem identificação, registro no órgão competente, número de lote e/ou data de fabricação e estão dentro do prazo de validade conforme orientação do fabricante.	3
6	É realizado reprocessamento dos utensílios (limpeza e desinfecção), conforme protocolos escritos e avaliados pela Contratante	3
7	Dispõe de registros do preparo das formulas lácteas (contemplando no mínimo data/horário, lote e validade)	3
8	Dispõe de POP's, revisados anualmente, atualizados, assinados, disponíveis aos funcionários	3
9	As fórmulas infantis/LHO são fornecidos apenas com prescrição médica/dietética	3
10	As fórmulas infantis/LHO são fornecidos apenas com o termo de consentimento assinado	3
11	As fórmulas infantis/LHO são protocoladas na entrega	3
12	As funcionárias utilizam paramentação adequada para manipulação das fórmulas/LHO	3
13	As funcionárias utilizam utensílios e materiais estéreis para a manipulação da fórmula/LHO	3
14	As amostras são retiradas e armazenadas por 72hs sob refrigeração	3
15	É realizado controle de temperatura do ambiente da área de manipulação	3
16	O ambiente é mantido limpo e organizado	3

IV. Suspensão do direito de licitar ou contratar com a FEAES, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos, penalidade esta a ser aplicada pela autoridade competente, segundo a natureza da falta e o prejuízo causado à administração pública, de acordo com a Lei n.º 8666/93 e Decreto 2.038/2017.

V. Declaração de inidoneidade para licitar na Administração Pública, com publicação na imprensa oficial, de acordo com a Lei n.º 8666/93 e Decreto 2.038/2017.

VI. As sanções previstas nos itens acima mencionados, admitem defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, com exceção da pena de declaração de inidoneidade, hipótese em que é facultada a defesa, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista.

Parágrafo Primeiro

A multa moratória e a multa compensatória poderão ser cumuladas.

Parágrafo Segundo

Quaisquer das penalidades aplicadas serão transcritas na ficha cadastral da CONTRATADA na Feaes.

Parágrafo Terceiro

O abandono do fornecimento em qualquer etapa, por parte da CONTRATADA, ensejará ação de perdas e danos, em valor referencial igual ao dobro do valor do fornecimento equivalente a soma dos dois últimos faturamentos.

Parágrafo Quarto

A CONTRATANTE reserva-se ainda o direito de a qualquer tempo, paralisar ou suspender o fornecimento das refeições, mediante pagamento único e exclusivo daquelas já fornecidas e devidamente atestadas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

- I. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- II. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes/acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- III. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas; Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
- IV. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:
 - a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
 - b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
- V. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.
- VI. A CONTRATANTE reserva-se o direito de exercer, por si ou por pessoa credenciada, a fiscalização dos serviços objeto da presente licitação, no que tange às

normas internas, de segurança, de higiene, saúde, quadro de funcionários, jornada de trabalho, materiais e equipamentos (avaliação qualitativa e quantitativa). Em caso de infração ou criado obstáculos à fiscalização, a Contratada ficará sujeita às penas previstas no presente contrato.

VII. A CONTRATANTE, por intermédio da Administração, reserva-se o direito de tomar medidas que julgar adequadas, para evitar o desvio de objetos e de valores que, ocorrendo, será de exclusiva e integral responsabilidade da Contratada.

VIII. A CONTRATANTE aplicará avaliação de desempenho específica para avaliar o desempenho da Contratada, no que se refere aos serviços objeto da presente licitação.

IX. A CONTRATANTE exigirá da Contratada o perfeito cumprimento das determinações contidas no contrato. Não será, inclusive, aceita, em hipótese alguma, a ocorrência de serviços incompletos, com baixa qualidade ou inadequados sob alegações de que tais irregularidades decorrem do número insuficiente de trabalhadores das equipes, da jornada insatisfatória dos trabalhadores e de inadequação dos equipamentos.

X. A CONTRATANTE reserva-se o direito de supervisionar a adequada utilização de materiais, produtos de limpeza e desinfecção, tomando as medidas necessárias para impedir a continuação dos trabalhos quando for observado:

- a. Aplicação de material de limpeza que possa causar danos às instalações da A CONTRATANTE, à saúde dos serventes de limpeza ou terceiros, tais como ácidos, substâncias tóxicas ou venenosas e ceras com risco de queda;
- b. Aplicação de materiais que prejudiquem a estética do prédio;
- c. Exalação de mau cheiro ou odores fortemente ativos.

XI. A prestação de serviços de que trata esta Instrução Normativa não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a A CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

XII. A CONTRATANTE poderá verificar o Livro de Registro, as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, pela Contratada, para comprovação do registro de função profissional, bem como fiscalizar o cumprimento dos encargos sociais e obrigações trabalhistas pela CONTRATADA, no que se refere à execução do Contrato, compatível com os empregados vinculados à execução contratual, nominalmente identificados, exigindo, dentre outros, os seguintes documentos:

- a. Cópias autenticadas das guias de recolhimento da contribuição previdenciária devidamente quitadas, constantes do Arquivo SEFIP;
- b. Cópias autenticadas das guias de recolhimento do fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS - devidamente quitadas e relação de empregados – RE – envolvidos na execução do objeto contratado, constantes do Arquivo SEFIP;
- c. Cópias do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social – GFIP (para FGTS e INSS);
- d. Cópias autenticadas das folhas de salário dos empregados envolvidos na execução do objeto contratual, com quitação no prazo legal, referente ao mês anterior;

- e. Cópias dos comprovantes de fornecimento de vale-transporte e auxílio alimentação, quando cabível;
 - f. Cópias dos recibos de pagamento do 13º salário;
 - g. Cópias dos comprovantes de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da lei;
 - h. Cópias dos comprovantes de realização de exames admissionais, demissionais e periódicos, quando for o caso;
 - i. Cópias de comprovantes de realização de cursos de treinamento e reciclagem, quando for o caso;
 - j. Encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como: RAIS e CAGED;
 - k. Declaração do responsável legal pela empresa dando conta da regular quitação de todos os direitos sociais trabalhistas de seus empregados;
 - l. Cópia dos termos de rescisão contratual firmados no período e correspondente termo de quitação das verbas rescisórias e recolhimento do fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS;
 - m. Declaração do responsável legal da empresa, contendo indicação dos empregados que desenvolveram as atividades previstas no objeto do contrato por posto de trabalho e período, integral ou parcial, de atuação no mês de apuração, com indicativo expresso da jornada cumprida em cada posto de trabalho e horário de intervalo de cada empregado;
 - n. Cópias dos extratos, individuais, do FGTS de todos os empregados alocados nos postos da Contratante;
 - o. Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), Certidão Negativa Conjunta de Débitos de Tributos e Contribuições Federais, administrado pela Secretaria da Receita Federal e Dívida Ativa da União, Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sempre que expire o prazo de validade;
- XIII.** A declaração mencionada na alínea “m” deverá trazer, ainda, a qualificação civil e número da carteira de trabalho e previdência social – CTPS de cada um dos empregados envolvidos, bem como o motivo do afastamento durante o mês.
- XIV.** A CONTRATANTE poderá reter o pagamento enquanto não forem apresentados os referidos documentos.
- XV.** Fiscalizar o cumprimento, no caso das áreas insalubres e médico-hospitalares:
- a) da realização prévia dos exames de sanidade física e mental;
 - b) da realização das vacinações especificadas neste Instrumento;
 - c) das Normas de Segurança adotadas;
 - d) dos protocolos padronizados para os casos de acidentes;
 - e) do pagamento dos adicionais de insalubridade e periculosidade, quando for o caso.
- XVI.** A CONTRATANTE poderá solicitar a qualquer momento, por amostragem, pasta funcional de profissionais que compõem o quadro, a fim de verificar a observância do presente disposto.
- XVII.** A CONTRATANTE, por intermédio de seu fiscal nomeado, irá realizar mensalmente auditorias de cumprimento contratual através de instrumento – Checklist, que será entregue juntamente com o faturamento mensal.

XVIII. Quando percebidas não conformidades durante a prestação de serviços, a CONTRATADA será sinalizada imediatamente pelo fiscal de contrato para devidas providencias, caso a não conformidade persista, a CONTRATADA será notificada nos termos do contrato.

Parágrafo Único

A CONTRATADA deverá manter preposto, aceito pela CONTRATANTE, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que necessário.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no serviço, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO RECOLHIMENTO DE IMPOSTOS E TAXAS

Correrão por conta exclusivos da CONTRATADA, todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto desta contratação, ou vierem a ser criados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RENÚNCIA

A CONTRATADA, por si e por seus eventuais sucessores, renuncia expressamente a qualquer ação, questionamento ou pedido de devolução judicial ou administrativo relativamente aos tributos municipais incidentes sobre o presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido sem ônus, de comum acordo entre as partes ou unilateralmente, nas condições e hipóteses previstas nos artigos 78, 79 e 80 da Lei 8.666/93.

Parágrafo Primeiro

Na hipótese de a CONTRATADA solicitar a rescisão, ficará obrigada a continuar prestando os serviços contratados por período a ser estipulado pela CONTRATANTE, a contar do recebimento da notificação.

Parágrafo Segundo

Se, a qualquer tempo, na vigência deste contrato, a CONTRATADA tiver decretada sua falência ou vier a se dissolver, de pleno direito ou extrajudicialmente, fica o presente contrato automaticamente rescindido, sem prejuízo da resolução de eventuais pendências.

Parágrafo Terceiro

Em qualquer hipótese de rescisão, caberá única e exclusivamente à **CONTRATADA** o recolhimento das verbas rescisórias e demais encargos trabalhistas,

independentemente do período de comunicação da rescisão formulado pela **CONTRATANTE**.

Parágrafo Quarto

O inadimplemento de qualquer cláusula do presente contrato poderá ser motivo de sua imediata rescisão, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, além de responder a **CONTRATADA** por perdas e danos, quando esta:

- a- Não cumprir as obrigações assumidas;
- b- Falir, encontrar-se em Recuperação Judicial ou dissolver-se;
- c- Transferir o contrato a terceiros, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa anuência da **CONTRATANTE**;
- d- Tiver sua atividade suspensa por determinação de autoridades competentes, de acordo com a legislação em vigor;
- e- Interromper a prestação dos serviços por mais de 02 (dois) dias consecutivos, sem justo motivo aceito pela **CONTRATANTE** .

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS INSPEÇÕES

Os técnicos da **CONTRATANTE** realizarão inspeções a qualquer tempo para a verificação do controle da qualidade dos gêneros alimentícios e das refeições fornecidas, em todas as etapas do processo, ou seja, no preparo, cocção, distribuição, higienização e transporte, bem como nas instalações, equipamentos, utensílios, matéria-prima e mão-de-obra especializada, utilizando-se, quando necessário, de análises pertinentes às ocorrências relatadas. Os custos dos testes laboratoriais ficarão por conta da **CONTRATADA**. A **CONTRATADA** se submeterá a análise permanente em todo o processo, do armazenamento dos gêneros alimentícios até o fornecimento das refeições. Estas inspeções poderão contar com assessoria de empresa ou outros órgãos da Prefeitura Municipal de Curitiba, com o objetivo de auxiliar no acompanhamento da qualidade dos serviços prestados.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA OBSERVÂNCIA À LEI 8.666/93

O presente instrumento sujeita o **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** às normas contidas na Lei nº 8.666/93 bem como demais legislações aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOS GESTORES

Ficam designados como gestores e fiscais do contrato Alessandra de Souza Azuma (matrícula 1.850), Edinalva Ferreira de Carvalho e, como suplente Ana Paula Jenzura (matrícula 854) e Juliana R. Urbaninski.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

O contrato vigorará por 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério das partes e nos termos do artigo 57 da Lei n.º 8.666/93 e demais alterações.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA PRESTAÇÃO DE GARANTIA

Por ocasião da assinatura do presente contrato, apresentou a **CONTRATADA**, a título de fiança e como garantia de cumprimento de suas obrigações contratuais, a importância de R\$ **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor global deste contrato.

Parágrafo Primeiro

A garantia do contrato acompanhará os eventuais ajustes do valor contratual, devendo ser complementada pela **CONTRATADA**, quando da celebração de Termo Aditivos ao contrato original.

Parágrafo Segundo

A garantia de contrato será devolvida mediante requerimento, devidamente protocolado na Feaes, após o atesto final dos serviços contratados.

Parágrafo Terceiro

A **CONTRATADA** perderá a garantia de execução e a garantia adicional, conforme o caso quando:

- a. da inadimplência das obrigações ou rescisão unilateral deste contrato;
- b. quando do não recebimento definitivo do objeto contratado.

Parágrafo Quarto

Ocorrendo o previsto no parágrafo anterior, a importância correspondente a garantia de execução e da garantia adicional, se houver serão apropriados pelo **CONTRATANTE** a título de indenização/multa.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DO FORO DE ELEIÇÃO

Elegem as partes o foro da cidade de Curitiba, Capital do Estado do Paraná, para as ações que porventura decorram do presente contrato, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim acordados, foi este instrumento lavrado, que depois de lido e achado conforme, vai por todos assinados, na presença de duas testemunhas, em uma única via, de onde serão extraídas as cópias necessárias.

Curitiba, xx de xxxxxxx de xxxxxx.

Adriana Moreira Kraft
Diretora Geral – Feaes

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

Leila Cristina Dufлот
Diretora Administrativo- Financeira Feaes

Pedro Henrique Igino Borges
Assessor Jurídico Feaes

2ª Testemunha

1ª Testemunha