

PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

PREÂMBULO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 178/2016

O MUNICÍPIO DA SERRA, por meio da **Equipe de Pregão da Secretaria Municipal de Saúde**, designada pela **Portaria nº 14/2013 e 15/2013, publicadas em 15/02/2013, e nº 182/2013, publicada em 14/10/2013**, com sede na Av. Talma Ribeiro Rodrigues nº 5416, Portal de Jacaraípe CEP: 29.173.795 – Serra -ES - Tel.: (27) 3252-6508, **correio eletrônico: pregao.saude@serra.es.gov.br**, com fulcro na **Lei Federal nº 10.520**, de 17/07/2002, **Lei Complementar nº 123**, de 14/12/2006 e suas alterações, **Lei Federal nº 8.666**, de 21/06/1993 e suas alterações e demais legislações aplicáveis à matéria, conforme **processo administrativo nº 6.149/2015** e de acordo com o disposto neste Edital e respectivos anexos, que dele passam a fazer parte integrante para todos os efeitos, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, espécie **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, objetivando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO**.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da *INTERNET*, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. **Através** da página eletrônica do órgão provedor - **Banco do Brasil S/A** no aplicativo "Licitações-e", daí por diante denominado "**Sistema Eletrônico**", bem como dos dados gerados pelo referido Sistema Eletrônico

1.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da Prefeitura Municipal da Serra - PMS, denominado Pregoeiro que além das atribuições previstas em legislação específica, fica responsável junto com o auxílio da Equipe de Apoio pela inserção e monitoramento dos dados transferidos para o aplicativo Licitações-e.

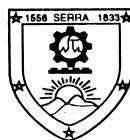
1.3. Serão observadas as seguintes datas para os procedimentos:

| | |
|---|--------------------------|
| Data Inicial para Recebimento das Propostas: | 21/11/2016 |
| Limite para Acolhimento das Propostas até: | 01/12/2016 – 13:00 |
| Abertura das Propostas: | 01/12/2016 – 13:00 |
| Início da Sessão de Disputa de Preços: | 01/12/2016 – 14:00 |
| Pregoeiro: | CAROLINA SOARES TEIXEIRA |

1.4. Não havendo expediente, ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será, automaticamente, transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

2. DOS ESCLARECIMENTOS E DAS IMPUGNAÇÕES

2.1. Os interessados terão um prazo de **até 03 (três) dias úteis, antes da data fixada para abertura das propostas**, para solicitar **esclarecimentos** acerca do Edital e deverão fazê-lo por escrito e ser solicitado ao Pregoeiro (a), através do **e-mail: pregao.saude@serra.es.gov.br**, informando o nº da licitação, processo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

2.2. Até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar os termos do edital. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal.

2.2.1 As impugnações poderão ser recebidas por e-mail ou mediante protocolo ou recebimento de um servidor desta CPL.

3. DO OBJETO

3.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, CONFORME EDITAL E SEUS ANEXOS.

4. FORMA DE EXECUÇÃO E LOCAL

4.1. Regime de execução estabelecido é o de execução indireta sob empreitada por preço global, nos termos do Art. 10, Inciso II, alínea 'a' da Lei 8.666/93.

4.2. As condições de execução constam estabelecidas nas Cláusulas Segunda e Oitava, item 8.2 – Responsabilidade da Contratada, descritas no Contrato que integra o presente Edital.

4.3. Após declarado vencedor, a equipe da Gerência Administração Serviço e Manutenção realizará visita técnica para verificação das instalações físicas e do equipamento utilizado, do cumprimento às normas da Vigilância Sanitária e condições de higiene.

5. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes do objeto desta aquisição correrão à conta da dotação orçamentária abaixo discriminada:

Atividade: 12.10.302.0190.2107 - Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00 - Fonte de Recurso: 1.203.0000

6. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

6.1. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos no item 1.3, para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

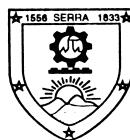
7. REFERÊNCIA DE TEMPO

7.1. Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

8. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO E IMPEDIMENTO

8.1. Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos.

8.2. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observado a data e horário limite estabelecidos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

Obs.: a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.bb.com.br, opção "Acesso Identificado".

8.3. Como requisito para participação no pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação prevista no edital.

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

8.4.1 É de responsabilidade do licitante comunicar ao provedor do Sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou inviabilidade do uso da senha, ou ainda o acesso a qualquer fase do pregão;

8.4.2 A licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

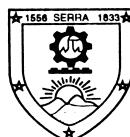
8.5. Estarão impedidos de participarem de qualquer fase do processo os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

- a)** empresa proponente que estiver cumprindo suspensão temporária de participação em licitação ou estiver impedida de contratar com a Administração Pública ou que tenha sido declarada inidônea por qualquer órgão da Administração Pública, não ocorrendo a reabilitação;
- b)** empresa que tenha servidor público do Município da Serra como proprietário, acionista, gerente, administrador, controlador, responsável ou subcontratado;
- c)** estejam constituídos sob a forma de consórcio;
- d)** sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;
- e)** estejam sob falência, concordata, dissolução ou liquidação;
- f)** nas disposições elencadas no art. 9º da Lei nº 8.666/93 e alterações;
- g)** Servidor público de qualquer Órgão ou Entidade vinculada ao Órgão promotor da licitação, bem como a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico;
- h)** Pessoa física;
- i)** Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.

9. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

9.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a)** coordenação do processo licitatório;
- b)** acompanhar os trabalhos da Equipe de Apoio;
- c)** responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- d)** recebimento, exame e decisão das impugnações e consultas à licitação, com apoio do setor requisitante do objeto e do responsável pela elaboração do edital;
- e)** abrir as propostas de preços;
- f)** analisar a aceitabilidade das propostas;
- g)** desclassificar propostas indicando os motivos;
- h)** conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- i)** verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no ato convocatório;



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

- j)** declarar o vencedor;
- k)** adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- l)** receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos e encaminhar à autoridade competente quando for mantida a decisão;
- m)** elaborar a ata da sessão;
- n)** encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.

10. CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES

10.1. Os licitantes ou seus representantes legais deverão estar previamente credenciados junto ao órgão provedor, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas antes da data de realização do pregão.

10.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A., sediadas no País, através de um cadastramento simplificado.

10.3. A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Prefeitura Municipal da Serra, devidamente justificada.

10.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante.

10.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade pelos atos praticados e a capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

11. DO LANCE, DO JULGAMENTO E DA CLASSIFICAÇÃO

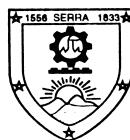
11.1. O licitante participante registrará o valor correspondente a sua proposta em campo apropriado do sistema e durante a disputa o valor poderá ser reduzido conforme interesse do licitante.

11.2. Para julgamento das propostas, será adotado critério de menor preço global por lote na forma estipulada no presente Edital, portanto, o valor do lote a ser informado no Sistema online (Banco do Brasil) **terá que ser preço global e não mensal.**

11.3. Serão desclassificadas as propostas que:

- a)** Não atenderem as disposições contidas neste edital;
- b)** Apresentarem preço inexequível;

11.4. Após a abertura da sessão, não cabe ao licitante desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro, sob pena de ficar impedido de licitar e contratar com o Município, nos termos do §6º do art. 43 da lei nº 8.666/1993 combinado com o art. 7º da lei nº 10.520/2002.



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

12. DA ABERTURA E DA SESSÃO DE DISPUTA – PROCEDIMENTOS DO SISTEMA ELETRÔNICO

12.1. A partir do horário previsto no edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão eletrônico com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das mesmas.

12.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado, o participante será imediatamente informado pelo Sistema Eletrônico de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

12.3. O licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o lote, ou seja, serão aceitos lances com valores inferiores ao menor lance registrado naquele momento ou com valor inferior ao valor da própria empresa desde que o mesmo não coincida com outros lances já existentes.

12.3.1 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, simultaneamente, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

12.4. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes terão informações, em tempo real, sobre os menores valores dos lances de todas as licitantes. O sistema não identificará os autores dos lances para os demais participantes e nem para o pregoeiro.

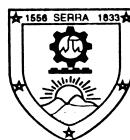
12.5. O pregoeiro encerrará o “tempo normal” de disputa mediante encaminhamento de aviso de fechamento do tempo, emitido pelo sistema eletrônico. A partir desse momento transcorrerá o período de tempo aleatório de até 30 (trinta) minutos, determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será encerrada a etapa de lances.

12.6. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances (fim do tempo aleatório). Nesse momento, o pregoeiro adotará os procedimentos referentes aos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, quando couber.

a) O procedimento de empate (lances classificados no intervalo de até 5% (cinco por cento) superiores ao da empresa declarada arrematante) será detectado automaticamente na sala de disputa. Encerrado o tempo randômico (aleatório), o sistema identificará a existência da situação de empate informando o nome da empresa. Em seguida, o sistema habilitará para o pregoeiro o botão “Convocar” que permitirá a convocação da empresa que se encontra em situação de empate. Acionado o botão, o sistema emitirá nova mensagem informando para a empresa em situação de empate que esta deverá, em 5 minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado para o lote. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance.

b) O prazo é decadente e, não havendo manifestação da empresa, o sistema verificará se há outra em situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo mais nenhuma empresa em situação de empate, o sistema emitirá mensagem, cabendo ao pregoeiro dar encerramento à disputa do lote. Todos esses procedimentos acontecerão na sala de disputa, estando essas informações disponíveis para os demais participantes do certame.

Obs.: apenas terão direito ao benefício previsto na alínea “a” as empresas que tiverem se manifestado conforme edital.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

12.7. O pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, “contraproposta” diretamente ao Licitante que tenha apresentado o lance de menor preço, visando à obtenção de preço melhor, e assim decidir sobre sua aceitação.

12.8. A contraproposta, objetivando reduções de preços, poderá ser feita pelo Pregoeiro, através de acesso ao *link* “contraproposta”, separadamente para cada lote, enquanto o mesmo estiver na condição de “arrematado”.

12.9. Os licitantes, a qualquer momento depois de finalizado o lote, poderão registrar seus questionamentos para o Pregoeiro através do Sistema do Provedor, acessando o “Chat Mensagens”. Esta opção ficará disponível até o momento em que o Pregoeiro declarar o licitante vencedor do lote. Todas as mensagens enviadas constarão no Histórico do Relatório de Disputa.

12.10. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, a licitante Arrematante da melhor oferta deverá enviar, no prazo máximo de **04 (quatro) dias úteis**, no endereço à Av. Talma Rodrigues Ribeiro nº 5416 – Portal de Jacaraípe - Serra/ES - CEP 29.173-795, o envelope referente à HABILITAÇÃO e PROPOSTA DE PREÇO.

13. DOS RECURSOS

13.1. A intenção de interpor recurso na licitação deverá ser promovida através do Sistema Eletrônico. **A licitante que se sentir prejudicada deverá manifestar intenção de interpor recurso** em campo próprio do Sistema Eletrônico **nas 24 (vinte e quatro) horas posteriores** ao ato de declaração do vencedor ou do fracasso do lote.

13.1.1. **A licitante deverá** registrar a síntese de suas razões com apresentação dos motivos. CASO O PREGOEIRO NÃO REGISTRE MANIFESTAÇÃO CONTRARIA A INTENÇÃO DE RECURSOS, o licitante DEVERÁ juntar as razões do recurso no prazo de até 03 (três) dias úteis;

13.1.2. Os demais interessados ficam, **desde logo**, intimados a apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, asseguradas vistas imediatas dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

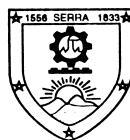
13.2. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

13.3. A falta de manifestação **nas 24 (vinte e quatro) horas posteriores** ao ato de declaração do vencedor e manifestação não motivada do licitante importará em decadência do direito de recurso e na adjudicação do objeto da licitação. (**Lei nº 10.520/2002, artigo 4º inciso XX**).

13.4. Os recursos e contra-razões de recurso deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e protocolados junto ao Protocolo da SESA, **com indicação de dia e hora do recebimento**. O protocolo SESA funciona no Antigo Shopping do Norte - Av. Talma Rodrigues Ribeiro 5.416 – Portal de Jacaraípe – Serra ES, CEP. 29.173.795, os documentos deverão ser entregues dentro dos prazos legais em dias úteis, no horário de 08:00 às 16:00 horas.

14. DA PROPOSTA COMERCIAL E SEU JULGAMENTO

14.1. Na proposta vencedora a ser enviada posteriormente deverá constar:



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

- a)** Preço mensal e global para a prestação dos serviços em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais e por extenso, compatíveis com os preços correntes no mercado;
- b)** O preço ofertado deverá ser líquido, devendo estar nele incluídos impostos, taxas, seguros, salários, encargos sociais legais, auxílio alimentação e vale-transporte (quando couber), e outras despesas incidentes, cada uma discriminada isoladamente e deduzidos os abatimentos eventualmente concedidos;
- c)** Consignar preço mensal para os serviços licitados em conformidade com o critério de aceitabilidade previsto no art. 40, inciso X, da Lei n. 8.666/93;
- d)** Conter declaração, sob as penas previstas na Lei e neste Edital, de que o valor e condições da proposta, independentes de estarem previstos ou corretos, atenderão a todas as obrigações exigidas nas legislações trabalhista, previdenciária e tributária e nos dispositivos deste Edital (impostos, taxas, encargos sociais, vale-refeição, vale-transporte, salários, dentre outras);

14.2. Após o fechamento da etapa de lances, o Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério do **menor VALOR GLOBAL**, podendo encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado lance de menor valor para que seja obtido preço melhor.

14.3. Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se a licitante vencedora desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério do menor **VALOR GLOBAL**, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

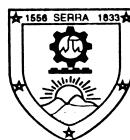
14.3.1. Ocorrendo a hipótese anterior, o Pregoeiro poderá ainda negociar com a licitante, no sentido de se obter preço melhor.

14.4. Após a análise e a aceitação da proposta e da documentação, o Pregoeiro adjudicará o respectivo item à licitante vencedora, quando não houver recurso.

15. DA HABILITAÇÃO

15.1. Para comprovar a habilitação, o licitante arrematante deverá apresentar, no endereço constante no rodapé deste edital, no prazo máximo de **04 (quatro)** dias úteis após o encerramento da etapa de lance da sessão pública, os documentos relacionados abaixo, **originais, emitidos via internet ou cópias autenticadas em cartório ou por servidor da unidade onde se realiza esta licitação**, ficando os mesmos como parte integrante do processo Licitatório nos termos do Art.32 da Lei 8666/93. Os documentos de habilitação que não tenham prazo de validade legal ou expresso no documento ter-se-ão como válidos pelo prazo de 90 (noventa) dias de sua emissão.

- a)** **A empresa que não apresentar documentação em tempo hábil será automaticamente inabilitada.** A apresentação de documentação jurídica, fiscal, econômico-financeira ou técnica irregular/incompleta também acarretará a inabilitação da empresa, salvo as condições previstas na Lei Federal nº.123/06 e suas alterações;
- b)** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos, salvo disposição em contrário.



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

15.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a)** Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b)** Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e demais alterações ou última alteração, desde que consolidada, devidamente **registrados no órgão competente**, a saber: Registro de Empresas Mercantis (Junta Comercial) ou Registro Civil de Pessoas Jurídicas (Cartório), conforme o caso, em cujo "Objeto Social" esteja enquadrado o objeto desta licitação;
- b.1)** no **caso de Sociedade por Ações**, deverá ainda ser apresentada a última Ata de eleição dos seus administradores, acompanhada das cópias autenticadas das respectivas Carteiras de Identidade.

15.3. REGULARIDADE FISCAL

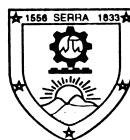
- a)** **Comprovante de Regularidade** referente aos **Tributos Federais**, expedido pela Secretaria da Receita Federal, devidamente válido;
- b)** **Comprovante de Regularidade** referente à **Fazenda Pública do Estado** onde o licitante estiver domiciliado, devidamente válido;
- c)** **Comprovante de Regularidade** referente aos **Tributos Mobiliários**, inerentes às atividades comerciais (ISS/ISQN e outros), expedido pela **Fazenda Pública do Município** onde o licitante estiver domiciliado, devidamente válido;*
- d)** **Comprovante de Regularidade** referente aos **Tributos Imobiliários**, inerentes à posse, propriedade e/ou domínio útil de imóveis (IPTU e outros), expedido pela **Fazenda Pública do Município** onde o licitante estiver domiciliado, devidamente válido, ou documento equivalente quando não possuir registro junto ao respectivo Cadastro Imobiliário;*
- e)** **Comprovante de Regularidade** referente ao **Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS**, devidamente válido; **
- f)** **Comprovante de Regularidade** referente ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS**, devidamente válido;
- g)** **Certidão de Regularidade com o Tribunal Superior do Trabalho, conforme Lei 12.440/11**, devidamente válida.

* (Os comprovantes de regularidade referentes aos Tributos Mobiliários e aos Tributos Imobiliários, constantes nas alíneas "c" e "d" poderão ser substituídos pela Certidão Negativa relativa a todos os Tributos, expedida pela Fazenda Pública do respectivo Município)

** (O comprovante de regularidade referente ao **Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS**, constantes na alínea "e" do subitem **14.3**, poderá ser substituído pela Certidão Conjunta, expedida pela Receita Federal, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014, que deverá ser apresentada na forma estabelecida no subitem **14.3**, alínea "a".)

15.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA

- a)** cópia dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário relativo ao último exercício social apresentado na forma da lei, devidamente registrado no órgão competente, a saber: Registro de Empresas Mercantis (Junta Comercial) ou Registro Civil de Pessoas Jurídicas (Cartório), conforme o caso, bem como cópia das folhas do referido livro onde se encontram transcritos o Balanço Patrimonial e a Demonstração de Resultado do Exercício, com base nos quais serão feitos os cálculos e extraídos os índices, comprovando a boa situação financeira nos moldes do Anexo VI deste Edital, **a licitante que não atingir o valor mínimo exigido no Anexo citado, deverá demonstrar sua capacidade econômico-financeira por meio**



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

da prova de possuir Capital Social integralizado equivalente ou superior a 10% (dez por cento) do valor de sua proposta;

a.1) no caso das empresas obrigadas a publicarem suas peças contábeis, deverá ser apresentada cópia dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário relativo ao último exercício social apresentado na forma da lei, devidamente **registrado no órgão competente**, a saber: Registro de Empresas Mercantis (Junta Comercial) ou Registro Civil de Pessoas Jurídicas (Cartório), bem como cópia da referida publicação onde conste o Balanço Patrimonial e a Demonstração de Resultado do Exercício, com base nos quais serão feitos os cálculos e extraídos os índices, comprovando a boa situação financeira;

a.2) os documentos relacionados nesta alínea, no que se refere as empresas obrigadas a realizarem Escrituração Contábil Digital, conforme Instrução Normativa 787/2007 da Receita Federal do Brasil, poderão ser substituídos pela documentação emitida pelo Sistema Público de Escrituração Digital - SPED, devidamente acompanhada do Termo de Autenticação do livro digital do referido sistema emitido pela Junta Comercial do Estado do domicílio do licitante;

a.3) As empresas impossibilitadas de apresentarem a documentação descrita no item "a", pelas seguintes razões: Constituídas no exercício em curso ou no exercício anterior, que estejam dentro do prazo legal de arquivamento da Escrituração Contábil nos respectivos órgãos, e as empresas que tiveram inativas no exercício anterior, deverão apresentar cópia do Balanço de Abertura e demonstrar sua capacidade econômico-financeira por meio do Capital Social integralizado equivalente ou superior a 10% (dez por cento) do valor de sua proposta comercial.

b) Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelos Cartórios Distribuidores competentes, do domicílio do licitante, datada de, no máximo, 60 (sessenta) dias consecutivos anteriores à data de encerramento da sessão de disputa, salvo se a mesma trouxer consignado o seu prazo de validade, ou ainda, contados da data do recebimento da convocação oficial emitida pela Administração.

15.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, preferencialmente em papel timbrado da(s) empresa(s) ou órgão(s) tomador(es) dos serviços, devidamente assinado(s) comprovando a aptidão da CONTRATADA para o desempenho das atividades pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação, sem quaisquer restrições. Obs.: O(s) atestado(s) devem ser averbados no Conselho de Nutrição, órgão fiscalizador do exercício da atividade;

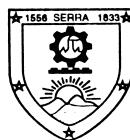
b) Comprovante de inscrição no Conselho de Nutrição;

15.6. DECLARAÇÕES:

a) declaração de Inexistência de Empregado Menor de Idade, em cumprimento ao disposto no inciso V, do art. 27, da Lei 8.666/1993 e suas alterações (inciso XXXIII, do art. 7º, da CF/88), devidamente assinada pelo representante legal do licitante, conforme modelo disponível neste Edital;

b) declaração de Inexistência de Fato Impeditivo da participação do licitante nesta licitação, devidamente assinada pelo representante legal do licitante, conforme modelo disponível neste Edital;

c) Declaração de prestação de garantia no valor de 5% (cinco por cento) do Valor total da proposta, podendo a arrematante optar pela prestação da garantia na modalidade de caução em



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou, ainda, na modalidade de fiança bancária, conforme Art.56, §1º da Lei 8.666/93, conforme modelo disponível neste Edital;

15.7 DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES

15.7.1 Os licitantes que invocarem a condição de microempresas de ou empresa de pequeno porte para fins de exercício de quaisquer dos benefícios previstos na Lei Complementar 123/2006 e suas alterações, deverão apresentar os seguintes documentos:

a) Declaração de que não está incursa em nenhuma das vedações do § 4º. do art. 3º. da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações;

b) Certidão expedida no presente exercício pelo Órgão competente, a saber: Registro de Empresas Mercantis (Junta Comercial) ou Registro Civil de Pessoas Jurídicas (Cartório), conforme o caso, do local onde a pessoa jurídica tenha sido registrada, atestando que a empresa se enquadra na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma do artigo 3º. da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações; **No caso de cópias devidamente autenticadas em cartório ou por funcionário do local onde será realizada a licitação.**

15.7.2 Conforme Art. 43 da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações, As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

15.7.2.1 Em caso de restrição quanto à documentação de regularidade fiscal, para que a Microempresa ou empresa de pequeno porte regularize sua documentação fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial será declarado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração, na forma do § 1º. do art. 43 da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações;

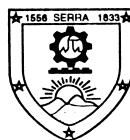
15.7.3. Caso a Microempresa ou empresa de pequeno porte não regularize sua documentação fiscal no prazo estabelecido no **item 15.7.2** decairá seu direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/1993 e suas alterações, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação, na forma do §2º. do art. 43 da Lei Complementar 123/2006 c/c com o §2º. do art. 64 da Lei 8.666/1993 e suas alterações.

16. DA CONTRATAÇÃO

16.1. Será firmado Contrato com a licitante vencedora com base nos dispositivos deste Instrumento Convocatório, na proposta apresentada e na legislação vigente, conforme Minuta do Contrato e com validade de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, conforme determina o Art.57, Inciso II, da Lei 8.666/93

16.2. Após regular convocação por parte da Administração, a empresa adjudicatária terá prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para assinar o contrato, sob pena de, não o fazendo, decair do direito à contratação e sujeitar-se às penalidades previstas no artigo 7º, da Lei 10.520/02.

16.3. O prazo fixado no subitem anterior poderá ser prorrogado por igual período, desde que a respectiva solicitação seja apresentada ainda durante o transcurso do interstício inicial, bem como que ocorra motivo justo e aceito pela Administração.



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

16.4. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidas, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições de suas propostas, ou conforme negociação, podendo ainda, revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei n. 8.666/93.

16.5. As formas de pagamento, recebimento, obrigações das partes, penalidades contratuais e demais condições estabelecidas para o ajuste estão discriminadas na Minuta de Contrato, parte integrante deste edital.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. O não cumprimento do contrato no "todo" ou em "parte" sujeitará a CONTRATADA a todas as penalidades previstas em Lei e no presente instrumento, a saber:

I - advertência - nos casos de:

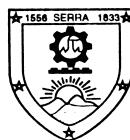
- a) inexequção de cláusulas editalícias ou contratuais de menor poder ofensivo, desde que não tenha relação com serviços não executados;
- b) serão aplicadas na vigência da proposta comercial ou do contrato 02 (duas) advertências, a partir de novo descumprimento, será aplicada multa.

II - multas - nos seguintes casos e percentuais:

- a) após 02 (duas) advertências aplicadas, será cobrada multa no valor de 10% (dez por cento) sobre a proposta ou o valor total do contrato/ordem de compra ou ainda sobre parcela não executada;
- b) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço até 30 (trinta) dias: 0,3% (três décimos por cento) ao dia sobre o valor total contratado;
- c) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço, superior a 30 (trinta) dias: 15% (quinze por cento) sobre o valor global contratado, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho ou rescisão contratual;
- d) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- e) recusa do adjudicatário em receber o contrato/ Ordem de Serviço, dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- f) por inexequção total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Serviço: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da proposta ou sobre a parcela não executada, respectivamente;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração:

- a) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço, superior a 31 (trinta e um) dias: até 03 (três) meses;
- b) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: até 01 (um) ano;
- c) por recusa do adjudicatário em assinar/receber, o contrato ou Ordem de Serviço, dentro de até 05 (cinco) dias úteis da data da convocação: até 01 (um) ano;
- d) por inexequção total ou parcial injustificada do Contrato/ata/Ordem de Serviço: até 02 (dois) anos.



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que poderá ser concedida sempre que o Licitante ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes.

17.2. As multas previstas no inciso II serão descontadas, de imediato, do pagamento devido ou cobradas judicialmente, se for o caso.

17.3. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 9.1, poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, desde que concedido o direito a defesa prévia do Licitante no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

17.4. A suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração será declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida.

17.5. A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida.

17.6. A sanção prevista no inciso IV, do item 17.1 é da competência do Secretário responsável pela homologação da licitação, desde que concedido o direito a defesa da Licitante no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação ou antes, se devidamente justificada e aceita pela autoridade que a aplicou.

17.7. As demais sanções previstas nos incisos I, II e III do subitem 17.1 são da competência do Gestor do Contrato, desde que facultado ao fornecedor o direito a ampla defesa e ao contraditório.

18. DO PAGAMENTO

18.1. O Contratante pagará à Contratada, **em até 30 (trinta) dias** após a apresentação da Nota Fiscal/fatura correspondente, pelos serviços efetivamente realizados, devidamente aceita e atestada pelo órgão competente, vedada a antecipação, observado o disposto no Art. 5º da Lei nº 8.666/93.

18.2. Decorrido o prazo indicado no item anterior, incidirá multa financeira nos seguintes termos:

$$V.M = V.F \times \underline{12} \times \underline{ND}$$

100360

Onde:

V.M. = Valor da Multa Financeira.

V.F. = Valor da Nota Fiscal referente ao mês em atraso.

ND = Número de dias em atraso.

18.3. Obriga-se o Fornecedor, nos termos do art. 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93, manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações aqui assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação.

18.4. Nas notas fiscais/faturas deverão constar, além dos preços da proposta aceita, o n.º da agência bancária, o nome do banco e número da conta da empresa, numero do processo, Autorização de Fornecimento e DEVERÁ SER ACOMPANHADA DE SOLICITAÇÃO DE PAGAMENTO DA MESMA, EM PAPEL TIMBRADO DA CONTRATADA, DEVENDO CONSTAR O NÚMERO DO PROCESSO, AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO, EMPENHO.



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

18.5. Ocorrendo erros na Notas Fiscais/Faturas, as mesmas serão devolvidas ao fornecedor para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento seja contado a partir da data de apresentação da nova Nota Fiscal/Fatura.

18.6. O Setor Financeiro exigirá para a liberação da fatura, a partir do mês da prestação de serviços e assim sucessivamente, a documentação abaixo descrita considerando o mês imediatamente anterior a prestação de serviços, ficando a liberação do processo de pagamento, condicionada a efetiva comprovação quitação:

- a) Comprovante de Regularidade** referente aos **Tributos Federais**, expedido pela Secretaria da Receita Federal, devidamente válido;
- b) Comprovante de Regularidade** referente à **Fazenda Pública do Estado** onde o licitante estiver domiciliado, devidamente válido;
- c) Comprovante de Regularidade** referente aos **Tributos Mobiliários**, inerentes às atividades comerciais (ISS/ISQN e outros), expedido pela **Fazenda Pública do Município** onde o licitante estiver domiciliado, devidamente válido;*
- d) Comprovante de Regularidade** referente aos **Tributos Imobiliários**, inerentes à posse, propriedade e/ou domínio útil de imóveis (IPTU e outros), expedido pela **Fazenda Pública do Município** onde o licitante estiver domiciliado, devidamente válido, ou documento equivalente quando não possuir registro junto ao respectivo Cadastro Imobiliário;*
- e) Comprovante de Regularidade** referente ao **Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS**, devidamente válido; **
- f) Comprovante de Regularidade** referente ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS**, devidamente válido;
- g) Certidão de Regularidade com o Tribunal Superior do Trabalho, conforme Lei 12.440/11**, devidamente válida.

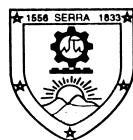
* (Os comprovantes de regularidade referentes aos Tributos Mobiliários e aos Tributos Imobiliários, constantes nas alíneas "c" e "d" poderão ser substituídos pela Certidão Negativa relativa a todos os Tributos, expedida pela Fazenda Pública do respectivo Município)

** (O comprovante de regularidade referente ao **Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS**, constantes na alínea "e" do subitem **14.3**, poderá ser substituído pela Certidão Conjunta, expedida pela Receita Federal, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014, que deverá ser apresentada na forma estabelecida no subitem **14.3**, alínea "a".)

18.6.1. Outros documentos poderão ser exigidos, a critério da Administração, para fins de controle e pagamento, tais como:

- h) Última guia de recolhimento exigível do INSS, PIS, FGTS e COFINS**, conforme Anexo V do decreto 2628/2010;
- i) Cópia analítica da folha de pagamento dos profissionais que estão prestando serviços na PMS por meio deste contrato**, conforme Anexo V do decreto 2628/2010;
- j) Cópia do comprovante de depósito do FGTS individualizada referente aos profissionais que estão prestando serviços na PMS por meio deste contrato**, conforme Anexo V do decreto 2628/2010;
- k) Comprovante de entrega aos profissionais dos benefícios previstos em Convenção Coletiva de trabalho, tais como: vale transporte, cesta básica, vale refeição, etc**, conforme Anexo V do decreto 2628/2010.

18.7. Os pagamentos poderão ser sustados pelo Município nos seguintes casos:



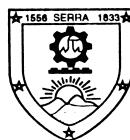
PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

- a)** não cumprimento das obrigações assumidas que possam de qualquer forma prejudicar o Contrato;
- b)** inadimplência de obrigações do fornecedor para com o Município da Serra, por conta do estabelecido no Contrato;
- c)** não cumprimento das condições estabelecidas no contrato;
- d)** erros ou vícios nas Notas Fiscais/Faturas.
- e)** Nenhum pagamento será efetuado enquanto perdurar qualquer pendência de liquidação, ou obrigação que lhe for imposta, sem que isto gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção.

19. DAS OBRIGAÇÕES

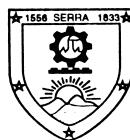
19.1. A LICITANTE VENCEDORA obrigar-se-á:

- A empresa vencedora além das demais responsabilidades previstas neste instrumento, obrigar-se-á a organizar-se técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência o exposto nesta licitação;
- Comunicar formalmente e de imediato à Administração, quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da entrega dos materiais;
- Reparar, corrigir, substituir, remover às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da contratação em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, bem como providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contadas da notificação que lhe for entregue oficialmente, através de e-mail ou telefax;
- Todas as despesas diretas, indiretas, benefícios, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, tributários e comerciais, sem qualquer exceção, que incidirem sobre a presente aquisição correrão por conta exclusiva da licitante vencedora e deverão ser pagos nas épocas devidas, não havendo, em hipótese alguma falar-se em responsabilidade solidária ou subsidiária do Município da Serra;
- A licitante vencedora responsabilizar-se-á administrativa, civil e penalmente por todo e qualquer dano causado ao Município da Serra ou a terceiros, decorrentes de qualquer improbidade ou irregularidade no material desde a sua produção a efetiva entrega no Almoxarifado da Saúde da Serra, não restando qualquer responsabilidade ao Município, sequer subsidiária;
- Despesas com frete e descarregamento correrão por conta e risco da empresa vencedora;
- A mercadoria deverá ser transportada em veículo apropriado em cumprimento com as leis vigentes;
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente acordo, sem prévia e expressa anuência da SESA;
- Manter os preços ajustados e firmados em sua proposta comercial;
- Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, produtos que não atendam as especificações contidas neste edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

- Fornecer os produtos, de acordo com as especificações do Edital e seus Anexos, e com a proposta de preços apresentada;
- Manter, durante a vigência deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Apresentar sempre que solicitado pelo Coordenador Administrativo, amostra de qualquer material a ser empregado nos serviços.
- Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho.
- Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados no local de entrega dos produtos.
- Promover, por recursos próprios, treinamento específico do seu pessoal, quando identificada essa necessidade pela Unidade.
- Manter sempre um profissional nutricionista com poderes para tomar deliberação e/ ou atender solicitação do Coordenador Administrativo, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.
- Providenciar, obrigatoriamente, para que todos os seus empregados sejam portadores de Carteira ou Atestado de Saúde, atualizada semestralmente, sendo a mesma apresentada à Coordenação Administrativa da Unidade, sempre que solicitada.
- Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho, fornecendo a seu pessoal os meios apropriados e necessários.
- Fornecer uniformes a todos os seus empregados, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, limpos, unhas aparadas, cabelos protegidos, barbeados e devidamente identificados.
- Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inconveniente aos interesses da Unidade, promovendo sua imediata substituição, após notificada por escrito.
- Orientar seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências do Setor de Nutrição para elaboração e distribuição de refeições destinadas a pessoas não autorizadas pela Unidade.
- Apresentar antecipadamente o cardápio mensal e solicitar anteriormente ao Coordenador Administrativo para modificação dos cardápios.
- Distribuir refeições nas enfermarias de pacientes e refeitório em horários determinados pelo Coordenador Administrativo, de acordo com a conceituação das dietas, suas características e estimativas previstas neste Edital.
- Fornecer cafezinho com e sem açúcar acondicionados em garrafas térmicas, conforme preferência dos setores, e nos horários designados pelo Coordenador Administrativo, de acordo com as estimativas previstas neste Edital.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

- Prestar seus serviços de fornecimento de refeições nas dependências do Pronto Atendimento e Maternidade de Carapina, ou em local determinado pelo Coordenador Administrativo, com todos os equipamentos necessários.
- Prestar os serviços contratados a servidores plantonistas e pacientes, inclusive aos sábados, domingos e feriados, de acordo com a necessidade da unidade.
- Expedir ao final de cada mês de trabalho Fatura e Nota Fiscal, discriminando os serviços prestados, submetendo-a à apreciação do Coordenador Administrativo, para os serviços prestados.
- O licitante na execução do serviço deverá seguir o estrito cumprimento das Resoluções da ANVISA, principalmente a RDC nº 216/04.

19.2. Compete ao Contratante:

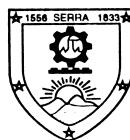
- Efetuar os pagamentos devidos mediante a apresentação das faturas mensais dos serviços, devidamente atestada pelo Coordenador Administrativo do Pronto Atendimento e Maternidade de Carapina, nas condições previstas no Capítulo deste Contrato, observadas as disposições contratuais legais.
- Designar servidor responsável pelo acompanhamento, fiscalização do recebimento do objeto.
- Solicitar a substituição imediata de qualquer material que não atenda às exigências do serviço. A unidade tem prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade, ou de marca não satisfatória.
- Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à Empresa, para fiscalização permanente dos serviços.
- Solicitar à Empresa nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observadas as especificações constantes deste Edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho.
- Notificar a Empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constantes na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

20. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

20.1. O Município se reserva o direito de aumentar ou diminuir o objeto da presente licitação, até o limite de 25% (vinte cinco por cento), de acordo com o parágrafo 1º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/93.

21. DO REAJUSTE E REPACTUAÇÃO

21.1. É admitida repactuação deste contrato, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano a contar da proposta comercial, conforme Cláusula Terceira do Contrato.



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

22. DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou a Autorização de Serviço - AS, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

22.2. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

22.3. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

22.4. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

22.5. As decisões referentes a esta licitação serão publicadas na forma da Lei, sendo facultado à Administração encaminhá-las aos licitantes por quaisquer meios de comunicação, inclusive eletrônico.

22.6. A Administração poderá revogar esta licitação, por interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulá-la por vício ou ilegalidade, total ou parcialmente, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

22.7. A Administração poderá, a qualquer tempo, antes da data limite para a entrega de propostas, realizar modificação neste Edital, procedendo a sua divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se os prazos inicialmente estabelecidos, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

22.8. Após a abertura das propostas comerciais, poderão ser solicitadas **vistas e cópias** de quaisquer documentos do processo. Após solicitação, o pregoeiro agendará data e horário para concessão, respeitando horário de funcionamento do órgão.

22.9. A Administração poderá cancelar a Autorização de Serviço - AS, sem direito a indenização ou resarcimento e sem prejuízo das sanções e/ou penalidades cabíveis, se tiver conhecimento de fato ou circunstância, anterior ou posteriormente ao julgamento desta licitação, que desabone sua capacidade administrativa, financeira ou técnica da licitante.

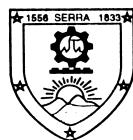
23 .DO FORO

23.1. Para dirimir controvérsias decorrentes deste certame o Foro competente é o da Vara dos Feitos da Fazenda Pública Municipal, Comarca da Serra, excluindo qualquer outro por mais especial que seja.

24. SÃO PARTES INTEGRANTES DESTE EDITAL

Anexo I – Modelo de Proposta Comercial;

Anexo II – Termo de Referência;



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

Anexo III – Modelo de Declaração de Superveniência;
Anexo IV – Modelo de Declaração de Atendimento ao Inciso XXXIII do Art 7º da Constituição;
Anexo V – Enquadramento Lei complementar 123 e suas alterações;
Anexo VI - Cálculo dos Indicadores Econômicos;
Anexo VII – Modelo de Declaração de Garantia;
Anexo VIII – Minuta de Contrato.

Serra, 18 de novembro de 2016

Carolina Soares Teixeira
Pregoeiro Oficial SESA
Mat.38.641



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

ANEXO I
MODELO PROPOSTA COMERCIAL

| LOTE 01 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO | | | | | | |
|--|--|-------------|------------|-----------------------------|---------------------------|--------------------------|
| ITEM | Descrição | QTDE | UND | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR MENSAL (R\$) | VALOR ANUAL (R\$) |
| 01 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação : - desjejum funcionários plantonistas. | 50.000 | SV | | | |
| 02 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - água mineral frasco 2 litros; | 7.000 | SV | | | |
| 03 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - alimentação de intervalo funcionários plantonistas. | 38.000 | SV | | | |
| 04 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - alimentação de intervalo paciente. | 38.000 | SV | | | |
| 05 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - alimentação especial | 7.000 | SV | | | |
| 06 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - alimentação tipo I em forma de kit. | 18.000 | SV | | | |
| 07 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - almoço funcionários plantonistas. | 60.000 | SV | | | |
| 08 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - almoço paciente; | 30.000 | SV | | | |
| 09 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - café; | 18.000 | SV | | | |
| 10 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - desjejum pacientes; | 30.000 | SV | | | |
| 11 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - jantar funcionários plantonistas. | 28.000 | SV | | | |
| 12 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - jantar pacientes; | 25.000 | SV | | | |
| 13 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - marmitex; | 25.000 | SV | | | |
| 14 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - ceia paciente; | 18.000 | SV | | | |
| VALOR TOTAL DO LOTE (R\$) | | | | | | |



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

1. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO: em até 05 (cinco) dias, após assinatura do Contrato e publicação;

3. VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (noventa) dias.

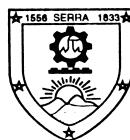
4. PAGAMENTO: o pagamento será efetuado **em até 30 (trinta) dias consecutivos.**

Observação: O vencedor para a prestação do serviço deverá possuir ou montar cozinha própria regularizada em um município que faz delimitação com o Município da Serra – ES, até a assinatura do contrato, sob pena de desclassificação.

A apresentação desta Proposta Comercial corresponde a aceitação de todas as condições expressas no Edital e legislação pertinente.

Data: ____/____/____

Assinatura Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO : contratação de empresa especializada em preparar e fornecer alimentação para pacientes, acompanhantes de pacientes, servidores plantonistas e pequenos eventos.

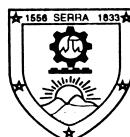
OBJETIVO : A presente contratação destina-se a distribuição de alimentação para pacientes internados, acompanhantes de pacientes e servidores plantonistas, assim como a higienização do refeitório das Unidades de Saúde: Maternidade de Carapina, UPA Carapina, UPA Serra, CAPS – Centro de Atendimento Psicossocial, Programas de Saúde (Campanhas) e outros do Município da Serra.

Descrição do Objeto: Refeição Dos Servidores Plantonistas E Acompanhantes Almoço e Jantar (Incluindo as preparações para o serviço tipo self service e marmitech)

GRANDES REFEIÇÕES:

| VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO | 1.200 CALORIAS |
|---|----------------|
| Entradas: Hortaliças (verduras): Acelga, Agrião, Alface Crespa, Alface Lisa, Alho Porró, Almeirão, Brócolis, Catalonha, Cebolinha, Escarola, Couve-Flor, Couve-Manteiga, Milho-Verde, Mostarda, Moyashi, Espinafre, Rabanete, Repolho Liso, Rúcula, Salsa, Salsão, Taioba. Hortaliças (frutos): Abóbora seca (<i>Cucurbita moschata</i>), Abóbora paulista (<i>Cucurbita moschata</i>), Abobrinha brasileira ou italiana (<i>Cucurbita moschata</i>) <i>Cucurbita pepo</i> var. <i>melopepo</i> , Berinjela (<i>Solanum melongena L.</i>), Chuchu (<i>Sechium edule Schwartz</i>), Moranga seca (<i>Cucurbita maxima</i>), Pepino (<i>Cucumis sativus L.</i>), Quiabo liso (<i>Hibiscus esculentus</i>), Feijão-vagem (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>), Tomate (<i>Lycopersicon esculentum Mill</i>), Pimentão verde (<i>Capsicum annuum</i>), jiló, maxixe, cebola. Hortaliças (Raízes e Tubérculos): Batata doce rosada ou amarela (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.), Beterraba (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>condita</i>), Cará (<i>Dioscorea alata L.</i>), Cenoura (<i>Daucus carota L.</i>), Inhame (<i>Alocasia esculenta</i>), Mandioquinha (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>), Batata Inglesa, batata baroa. Leguminosas: Soja, Grão de bico, lentilha ou ervilha. Classificação: Extra. Composição: 3 espécies ,Freqüência: diária alternando-se as espécies. | 100g |
| Arroz - Qualidade: (Tipo1) - Freqüência: diária | 200g |
| Feijão (Carioca, Corda, Mulatinho, verde, branco, preto). Qualidade: (Tipo1). Freqüência: diária | 80g |

| Prato Protéico | 150g pronto para consumo (sem osso) |
|---|-------------------------------------|
| <u>BOVINA</u> : patinho, músculo, miolo da paleta, peixinho, coxão mole, contrafilé, acém, pescoço, lagarto, maminha, miolo de alcatra, fraldinha. Freqüência: diária | 200g pronto para consumo (com osso) |
| <u>SUÍNA</u> : Pernil traseiro, lombo, filé, costela, bisteca. Freqüência: 1x/semana | |
| AVES: Peito de Frango ou Peru; coxa e sobrecoxa. Freqüência: 3x/semana | |
| <u>PEIXES</u> : Cação ou filé de peixe livre de espinhos. Freqüência: 1x/semana Qualidade: livres de gordura e aponeuroses. Composição: 2 tipos por dia | |



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | |
|--|--------------------|
| Guarnição | 100/150g |
| Farofa ou | 70g |
| Pirão ou Polenta ou massa | 100g |
| Sobremesa Fruta ou Doces (Pasta/Compota) ou | 100/150g 40/80g |
| Gelatinas simples ou mista com fruta ou iogurte. | 80ml |
| Pudins, Flans, Sorvetes, picolés, tortas, etc. Freqüência: diária, alternando-se os tipos. | 80g |
| Suco de frutas (Natural ou Polpa) | 200ml |
| Cafezinho | 50ml |

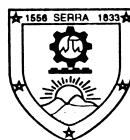
Observação: O vencedor para a prestação do serviço deverá possuir ou montar cozinha própria regularizada em um município que faz delimitação com o Município da Serra - ES, até a assinatura do contrato, sob pena de desclassificação.

FORMA DE ENTREGA/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS/QUANTITATIVO

- 1) Iniciada a prestação do serviço pelo licitante, a SESA, por intermédio de servidor da Vigilância Sanitária designado, realizará no prazo máximo de até 5 (cinco) dias, os exames necessários para aceitação/aprovação dos serviços, de modo a comprovar que atendem às especificações técnicas estabelecidas no Edital e cotadas pelo Licitante;
- 2) Durante a execução do contrato as visitas poderão ser realizadas pelo fiscal ou Gestor a qualquer tempo.
- 3) Por ocasião da entrega, caso seja detectado que as refeições não atende (em) as especificações técnicas do objeto licitado, **poderá a Administração rejeitá-los**, integralmente ou em parte, obrigando-se a Licitante a providenciar a sua substituição imediatamente, a expensas da mesma.
- 4) As refeições dos pacientes deverão ser servidas em bandejas térmicas, com tampas, conforme descrição abaixo, acompanhada de talheres descartáveis, bem como a alimentação dos servidores plantonistas deverá ser servida tipo self service. Sendo o preparo feita na cozinha da vencedora do certame e **transportada em condições de higiene e temperatura exigidas por legislação em vigor**, acompanhados de talheres de inox e copos descartáveis para sucos, além das sobremesas serem acondicionadas em embalagens descartáveis individuais.
- 5) Os Refeição de Intervalos e frutas deverão ser envolvidos em guardanapos e ensacolados em sacos plásticos lacrados, pela fornecedora.
- 6) O café deverá ser servido em garrafas térmicas, sendo de responsabilidade da contratada a higiene, distribuição e o recolhimento das mesmas.

Descrição do Quantitativo – Objeto

| Item | DISCRIMINAÇÃO | QT ANUAL |
|------|--|----------|
| 01 | Almoço Funcionários plantonistas | 65.000 |
| 02 | Almoço Paciente | 40.000 |
| 03 | Jantar Funcionários plantonistas | 31.000 |
| 04 | Jantar Paciente | 30.000 |
| 05 | Alimentação de Intervalo Funcionários plantonistas | 62.000 |
| 06 | Alimentação de Intervalo Paciente | 40.000 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

| | | |
|----|------------------------------------|--------|
| 07 | Ceia Paciente | 20.000 |
| 08 | Desjejum Funcionários plantonistas | 40.000 |
| 09 | Desjejum Paciente | 40.000 |
| 10 | Café(Litros) | 25.000 |
| 11 | Marmitech | 35.000 |
| 12 | Alimentação tipo I em forma de kit | 25.000 |
| 13 | Água Mineral Frasco de 2 litros | 9.000 |
| 14 | Alimentação especial | 10.000 |

Observações:

- 1) O cardápio deverá ser fornecido até a última semana do mês referente ao mês subsequente, previamente aprovado pela Nutricionista da Vigilância Sanitária, sendo que qualquer alteração deverá ser comunicada com antecedência mínima de 24h;
- 2) A distribuição da refeição fica condicionada à entrega diária de tickets pelo servidor da Unidade de Saúde requisitante, bem como da relação diária de pacientes internados e seus respectivos acompanhantes (aqueles que a lei garante tal direito);
- 3) A lista de pacientes internados deverá ser fornecida pela SESA (Unidade requisitante) para a empresa contratada, sem a qual a mesma não poderá fornecer a alimentação;
- 4) Os quantitativos diários são previsões podendo ser alterados de acordo com a demanda, sendo avisado à empresa em tempo hábil para providenciar suprimentos suficientes;

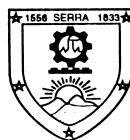
LOCAL DE ENTREGA DOS MATERIAS/REFEIÇÃO: A execução e entrega do serviço será efetuado a partir da data de inicio da vigência do contrato e deverão ser executados conforme especificações constantes nos anexos. O Serviço deverá ser prestado nas diversas Unidades de Saúde e seus respectivos endereços:

- Maternidade de Carapina-Rua: São Pedro, s/nº-Carapina.
- Pronto Atendimento Adulto de Carapina
- Pronto Atendimento UPA Serra
- CAPS-Centro de Atendimento Psicossocial AD-Rua:Afonso Arinos de Melo e Franco, nº96, Quadra 5H, Lt.12-Parque Residencial de Laranjeiras.
- CAPS-Centro de Atendimento Psicossocial-Transtorno-Barcelona.
- SALVAMAR- Diariamente em 23 postos (praias e lagoas municipais – Carapebus, Bicanga, Manguinhos, Jacaraípe, Lagoa do Juara e Lagoa de Carapebus) – outros postos podem vir a ser implantados dentro do município.
- Alimentação tipo I - Campanhas de vacinação e Programas de Saúde- local de entrega a serem definidos conforme a necessidade da SESA.
- Alimentação especial – atender a todos os programas da Secretaria de Saúde, devidamente autorizado pelo Gestor do Contrato.

Observação: OS ENDEREÇOS PODERÃO SOFRER ALTERAÇÃO/INCLUSÃO

HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

| ESPECIFICAÇÃO | HORÁRIO | | |
|--------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------------|
| | MATERNIDADE CARAPINA | DE | UPA SERRA SEDE e UPA Carapina |
| PACIENTES DESJEJUM | 06:30 ás 07:00 | 06:30 ás 07:00 | 7:30 |
| PACIENTES ALMOÇO | 11:00 ás 12:00 | 11:00 ás 12:00 | 11:30 |



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | | | | |
|-------------------------------------|----------------|-------------------------------|-------------------------------|-------|
| PACIENTES INTERVALO | ALIMENTAÇÃO DE | 14:00 ás 14:30 | 14:00 ás 14:30 | 14:00 |
| PACIENTES JANTAR | | 17:00 ás 17:30 | 17:00 ás 17:30 | |
| PACIENTES CEIA | | 20:00 ás 20:30 | 20:00 ás 20:30 | |
| SERVIDORES DESJEJUM | PLANTONISTAS | 07:30 ás 08:00 | 6:30 ás 7:30 | |
| SERVIDORES ALMOÇO | PLANTONISTAS | 11:30 ás 13:00 | 11:30 ás 13:30 | |
| SERVIDORES ALIMENTAÇÃO DE INTERVALO | PLANTONISTAS | 14:30 ás 15:30 | 14:30 ás 15:30 | |
| SERVIDORES PLANTONISTAS JANTAR | | 20:30 ás 21:30 | 20:30 ás 21:30 | |
| ALIMENTAÇÃO ESPECIAL | | 10:00 e/ou 16:00 | | |
| CAFÉ | | 06:30, 11:00, 14:30, 18:00 | 06:30, 11:00, 14:30, 18:00 | |
| ALIMENTAÇÃO TIPO I - KIT | | | A DEFINIR NA SOLICITAÇÃO | |

Observação: As refeições/Alimentação Tipo I/Alimentação especial para eventos dos programas de Saúde e Campanhas de Vacinação deverão ser entregues em locais, dias e horários a serem definidos pelas Coordenações, sendo a empresa informada com antecedência de 05 (cinco) dias a data de realização dos eventos.

TIPO DE REFEIÇÕES

Dieta Líquida: Corresponde às preparações destinadas às dietas líquidas restritas, para hidratação, complementação hídrica, preparo para exames e medicação de pacientes como: refrescos e sucos de frutas, chás, água de cocção de hortaliças, leite, gelatina líquida e suco albuminosos.

Dieta de Restrições: Aquelas que apresentam redução ou exclusão de um ou mais princípios nutritivos em relação à dieta normal.

Dieta de Acréscimo: Aquelas que apresentam aumento ou inclusão de um ou mais princípios nutritivos em relação a dieta normal.

Refeição: Qualquer fração alimentar diária fornecida aos indivíduos, sendo representada por:

Desjejum: Servido pela manhã para quebrar o jejum.

Alimentação de Intervalo: Servido entre o almoço e o jantar.

Ceia: Servida após o jantar.

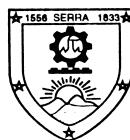
Almoço e Jantar: Refeições diárias.

Alimentação especial: palestras, cursos e treinamentos.

Cardápio: É a tradução em termos culinários das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos.

Alimentos e Preparações Complementares: São os alimentos in natura, preparações artesanais ou fórmulas industrializadas, que atenderão aos seguintes casos:

- Composição de dietas líquidas enriquecidas, inclusive as por sonda, em caráter complementar;



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

- Composição das dietas de acréscimo;
- Complementação hídrica e
- Solicitação não rotineira, quando devidamente autorizadas.

Grandes Refeições:

- Servido em marmitech com 3 ou 4 divisões, descartáveis, aluminizadas com tampa e marmitech tipo saladeira, descartáveis, aluminizadas e com tampa, com talheres e guardanapos descartáveis envolvidos em sacos plásticos.
- Copos descartáveis e demais matérias descartáveis para prestação do serviço e acondicionamento de alimentos.

Conceitos e Definições:

- A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos utilizados, ficam assentados as seguintes definições e conceitos:
- Dieta: Compreende os alimentos fornecidos aos indivíduos para a satisfação de suas necessidades nutricionais diárias;
- Dieta Geral: É toda forma de ingesta de alimentação equilibrada, qualitativa e quantitativamente, de acordo com o momento biológico, em 24 horas.
- Dieta Normal ou Livre: Aquela sem restrições alimentares;
- Dieta Terapêutica: É a dieta normal modificada, adaptada às enfermidades.
- Dieta Branda, pastosa, semilíquidas e líquidas completas: São dietas cuja consistência e condimentação foi modificada, isenta ou não de fibras e nutricionalmente corretas.
- Dieta Enteral normocalórica (1.0 kcal/ml) e normoproteica. Contém açúcar. Isenta de lactose e glúten. Indicação para pacientes com risco nutricional.
- Dieta Enteral normocalórica (1.0 kcal/ml) e normoproteica isenta de sacarose, lactose e glúten. Indicação para risco nutricional ou desnutrição leve anorexia, convalescência.

DISPOSIÇÃO SOBRE A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO: Terão direito a alimentação e demais serviços os funcionários plantonistas e acompanhantes da Maternidade de Carapina, Pronto Atendimento da Serra e Pronto Atendimento UPA Carapina.

A. PEQUENAS REFEIÇÕES:

- Buffet livre para café, leite, chá, ou mate;
- Servido em separado em porções unitárias: para pão ou biscoito ou torrada; margarina ou geléia de frutas (Diet./Comum), e queijo ou presunto;
- Copos descartáveis e demais matérias descartáveis para prestação dos serviços e acondicionamento de alimentos.
-

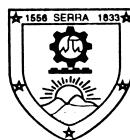
B.GRANDES REFEIÇÕES:

- Buffet livres para: arroz; feijão; salada.
- Servido em separado em porções unitárias para: carne; guarnição; sobremesa.
- Servidos em pratos de mesa rasos e fundos em vidro de primeira qualidade, talheres de mesa e sobremesa em aço inoxidável de primeira qualidade, copos descartáveis e demais matérias descartáveis para prestação do serviço e acondicionamento de alimentos.

PARA PACIENTES DA MATERNIDADE DE CARAPINA

A. Pequenas e grandes refeições:

- Servidor em porções, em bandeja térmica com quatros ou mais divisões com refil descartáveis, talheres e copos descartáveis e demais matérias descartáveis para prestação do serviço e acondicionamento de alimentos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

PARA PACIENTES DOS CENTROS DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL LARANJEIRAS E BARCELONA

PEQUENAS REFEIÇÕES:

- Buffet livres para café, leite, chá, ou mate;
- Serviços em separado em porções unitárias: para pão ou biscoito ou torrada; margarina ou geléia de frutas (diet./comum), e queijo ou presunto;
- Copos descartáveis e demais materiais descartáveis para prestação do serviço e acondicionamento de alimentos.

B.GRANDES REFEIÇÕES:

- Copo com capacidade para servir 200 ml (com ou sem tampa), para fornecimento de líquidos;
- Copo com capacidade para servir 300 ml (com ou sem tampa), para fornecimento de líquidos ou dietas complementares;
- Copo com capacidade para servir 50ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho;
- Guardanapo de papel 24 x 24 cm/ 32 x 32 cm;
- Embalagem com capacidade para servir 100ml (com tampa), para fornecimento de sobremesas;
- Talheres descartáveis para sobremesa e, para serviços de setores especiais, em plásticos resistentes, de boa qualidade;
- Embalagem plástica em diversos tamanhos, para acondicionamentos de talheres, guardanapos, pães, biscoitos, frutas e alimentos em geral;
- Fita goma para identificação;
- Canudos articuláveis para dietas líquidas;
- Outros, para setores de emergência, isolamento, etc.

UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTAVEIS PARA ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE:

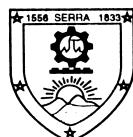
a) de gêneros:

- Contedores de plástico tipo goyana ou similar, para depósito e transporte de gêneros alimentícios;
- Caixas térmicas, para depósitos e transporte de formulas enterais, fórmulas lácteas e leite humano;
- Vasilhames plásticos com tampa, para acondicionamento de alimentos;
- Sacos plásticos transparentes para acondicionamento de alimentos;
- Filme plástico transparente para proteção de alimentos.

b) de lixo: De acordo com as Normas Estatutais e Municipais Vigentes, além de Vigilância Sanitária e C.C.I.H;

| PEQUENAS REFEIÇÕES PARA ALIMENTAÇÃO ESPECIAL (CONFORME SOLICITAÇÃO PER CAPTA POR EVENTO) | | |
|---|---|-------------------|
| Nº ordem | ESPECIFICAÇÃO | QUANT. POR PESSOA |
| 1 | Sanduíche de mini pão francês e/ou brioche com requeijão(10 gramas) e 1 fatia de queijo ou presunto | 1 unidade |
| 2 | Bolo simples cortado em fatias de 40 gramas | 1 fatia |
| 3 | Café passado com açúcar | 50 ml |
| 4 | Café passado sem açúcar | 50 ml |

Página 26 de 65



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | | |
|---|--|-----------|
| 5 | Suco de frutas in natura sem açúcar | 200 ml |
| 6 | Açúcar em embalagem individual (2 gramas) | 1 unidade |
| 7 | Adoçante embalagem individual (1 grama) | 1 unidade |
| 8 | Fruta média (150 gramas) da época respeitando o calendário de calendário de Ceasa. | ½ unidade |

Fornecimento de Insumos, Utensílios e Materiais Descartáveis Padronizados(mexedor plástico de café, colheres descartáveis incolores, guardanapos, copos descartáveis de 50 ml e 200 ml e toalha de mesa descartável), um por pessoa.

UTENSÍLIOS:

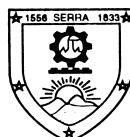
- Bandejas térmicas com quatro ou mais divisões, em material lavável de primeira qualidade, com refil descartável.
- Garrafas com tampas para líquidos, em plásticos de primeira qualidade;
- Garrafas térmicas com capacidade de 1 e 5 litros para serviços de copa;
- Sabão bactericidas líquidos para higienização das mãos e saboneteira compatível para refeitório
- Talheres de mesa e sobremesa em aço inoxidável de primeira qualidade;
- Termômetro para controle de temperatura
- Toalhas de papel branco com toalheiro compatível para refeitório.
- Galheteiro para mesa de boa qualidade, em vidro de primeira qualidade;
- Pratos de mesa rasos e fundos em vidros de primeira qualidade;
- Talheres de mesa e sobremesa em ação inoxidável de primeira qualidade;
- Bandejas em plástico liso para suporte ao prato de mesa, de primeira qualidade;

MATERIAL DESCARTÁVEL: Marmitex tipo saladeira, descartáveis, aluminizadas, com tampa; Marmitex 3 e 4 divisões, descartáveis, aluminizadas com tampa; Talheres descartáveis, guardanapos de papel , palitos, etc.

OUTROS:

- Sal refinado, iodado, com baixa umidade.....5G
- Alho.....1G
- Extrato de tomate.....1G
- Cebola.....8G
- Tomate.....10G
- Pimentão.....5G
- Vinagre de vinho ou suco de limão.....5ML
- Pimenta, salsa, cebolinha e outros.....Q.S
- Óleo (soja, milho, arroz, girassol) para cocção.....Q.S
- Azeite de oliva para tempero.....Q.S
- Caldos industrializados (carne, galinha, legumes).....Q.S
- Carnes salgadas para tempero do feijão.....5%
- Sal refinado, iodado, em embalagens de.....1G
- Outros que se fizerem necessários.

| PEQUENAS REFEIÇÕES PARA CAPS LARANJEIRAS E BARCELONA-PARA PACIENTES | | DESJEJUM/REFEIÇÃO DE INTERVALO |
|---|---|--------------------------------|
| NºORDEM | ALIMENTAÇÃO E/OU PREPARAÇÃO | QUANT PREPAR |
| I | CAFÉ (COM E SEM ADOÇANTE) | 50ML |
| II | LEITE (COM OU E SEM ADOÇANTE) OU IOGURTE | 150ML/120ML |
| III | PÃO (SAL/DOCE) COM MANTEIGA , E QUEIJO OU PRESUNTO; | 50G 10G |



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

VARIAÇÃO DE PREPARAÇÕES:

| DRISC. | EXEMPLO DE PREPARAÇÕES (ENTRE OUTRAS) |
|----------------------|---|
| Saladas | De vegetais crus ou cozidos, simples ou mistas de leguminosas. |
| Sopas | De vegetais, massas, cereais e leguminosas consomes e canjas. |
| Massas | Massas (com ou sem queijo): talharim, espaguetes, lasanha, panquecas e tortas. |
| Arroz | Simples branco, risoto, de forno, a grega, colorido. |
| Feijão | Preto, branco, manteiga, mulatinho, fradinho, em grãos inteiros ou liquidificados, tropeiro ou tutu. |
| Guarnições | Vegetais tipo A,B,C: purê, cremes com ou sem molhos, suflês, refogados, ensopados, soutée, etc. Farofas, farinhas, pirão, polenta. |
| Molhos | A campanha, acebolado, ferrugem, branco, de manteiga com salsa, rosê, maionese, tomate, de maracujá, etc. |
| Sobremesa s | Frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas, em saladas ou sorvetes; Doces de frutas, de leite ou outros-cremosos ou tabletes; Cremes, pudins, flans, gelatinas, sorvetes ou picolés. |
| Sucos | De suco de frutas naturais ou polpa de frutas. |
| Condimentos e outros | No preparo das grandes refeições serão utilizadas as seguintes medias per capitã de temperos ou condimentos: |

As Grandes Refeições:

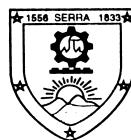
| ITEM | CARNES | TIPO OU CORTE | EXEMPLO DE PREPARAÇÕES | FREQUENCIA MENSAL |
|------|--|---|--|---|
| 01 | Aves | Galinha ou frango | Assada, à caçadora, a passarinho, à milanesa, grelhada, ensopada, empanada, etc. | 10 |
| 02 | Peixes | Pescada, namorado, cação, badejo, papa-terra, peroá fresco ou congelado | A milanesa, frito, assado, cozido, ensopado, moqueca | 04 |
| 03 | Fígado Bovino | | Bife ou isca | 02 |
| 04 | Dobradinha fresca | | Ensopado com feijão branco | 02 |
| 05 | Porco | Pernil ou lombo ou carré ou costelinha | Assado ou frito ou ensopado | 04 |
| 06 | Rabada(fresca) Língua (fresca ou defumada) Carne seca ou Carne de sol Embutidos | | Ensopado Ensopada,assada ou á dorê Ensopada,assada ou frita Frito ou assado | 04 |
| 07 | Boi | Alcatra, chã de dentro, patinho, lagarto, etc. (carne de 1ª) | Bife simples, á milanesa, á parmegiana, á role, de panela, assados com ou sem recheio, moída, ensopadas, strogonoff e etc. | A fim de complementar a freqüência mensal |

Observação: Outros tipos de carnes poderão se incluídos desde que atendam aos hábitos alimentares regionais e somente para servidores plantonistas.

Grandes Refeições:

| Nºordem | Alimento e/ou Preparação | Almoço | Jantar |
|---------|--|----------------------|--------|
| | | 900 | 750 |
| I | Entrada: vegetais A, B e/ou C (em saladas e sopas) | Quantidade Preparada | |
| II | Arroz ou massas ou vegetal tipo C | 100 G | 100 G |
| III | Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha) | 150 G | 150 G |
| | | 80G | -- |

Página 28 de 65



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | | | |
|-----|--|----------------------------------|----------------------------------|
| IV | Carne magra bovina ou aves (sem pele) ou Peixes: filé ou postas | 140 G 250 G 130 G | 140 G 250 G 130 G |
| V | Guarnição: Vegetais tipos A, B e/ou C (purê, suflês ou sopas) ou Farofa ou Pirão ou poleta | 100 A 150 G 50 G 100 G | 100 A 150 G 50 G 100 G |
| VI | Sobremesas: Frutas ou doce (pasta ou com compota) ou doce com queijo sem gordura ou gelatina | 100 A 150G 40/80 G 50/30 G | 100 A 150G 40/80 G 50/30 G |
| VII | Suco de frutas natural ou polpa | 200 ML | 200 ML |

Observação: As frutas como sobremesas ficam condicionadas às safras do produto.

DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS: Estas dietas quando servidas em consistência sólida terão composição idêntica às dietas básicas (pastosa e branca), com redução dos alimentos riscos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

DIETAS DE ACRÉSCIMO-PACIENTES: As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas, complementadas com alimentos e preparações ricas em nutrientes adequados, sem alteração dos preços das dietas básicas.

VARIACÕES E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES DOS COMPONENTES DOS CARDÁPIOS, VÁLIDAS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS.

| | | A | |
|-----|---|---------------|---------------|
| I | Guarnição: vegetais tipo B (purê, suflês ou sopas) | 50 G | 100 G |
| II | Sobremesas: Fruta (10% de proteínas) Doce caseiro com creme de leite | 100 G 50 G | 100 G 50 G |
| III | Suco de laranja lima | 100 ml | 100 ml |

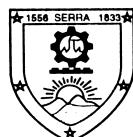
** As frutas como sobremesas ficam condicionadas às safras do produto.

DIETA HIPOSSÓDICA: As dietas hipossódicas são normalmente compostas pelos mesmos alimentos das dietas básicas, para as pequenas e grandes refeições, sem sal de edição, salvo os casos em que haja necessidade de se fazer à seleção dos alimentos pelo teor de sódio de sua composição.

DIETA HIPOLIPÍDICA: Consistência: normal, branda ou pastosa.

Pequenas Refeições

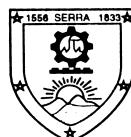
| ** Pequenas Refeições | | | | | |
|------------------------------------|--|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Valor energético aproximado (Kcal) | | Desjejum | Lanche | Colação | Ceia |
| | | 360 | 300 | 250 | 250 |
| Nº. ordem | Alimento e/ou preparação | Quantidade Preparada | | | |
| I | Café (c/ ou s/ açúcar) ou Chá (c/ ou s/ açúcar)ou Mate (c/ ou s/ açúcar) | 50ml 200ml 200ml | 50ml 200ml 200ml | 50ml 200ml 200ml | 50ml 200ml 200ml |
| II | Leite desnatado em pó (com ou sem açúcar) ou Leite (para café com leite desnatado) | 40 G 30ml | 40 G 30ml | 40 G 30ml | 40 G 30ml |
| III | Pão ou | 50 G | 50 G | | |



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | | | | | |
|----|--|--------------------------------|----------------------|--------------|--------------|
| | biscoito ou torrada ou farinha(para mingau) | 50 G 40 G 20 G | 50 G 40 G 20 G | 50 G 40 G | 50 G 40 G |
| IV | Geléia de frutas ou de mocotó ou de galinha | 30 G 30 G 30 G | 30 G 30 G 30 G | | |
| V | Açúcar ou edulcorante | 15 G | | | |
| VI | Queijo (s/ gordura) ou Fruta ou refresco de frutas | 30 G 100 A 150G 200ml | | | |

| ** Grandes Refeições | | | | |
|--|---|--|--|--|
| Nº ordem | Alimento e/ou preparação | Almoço | Jantar | |
| | | Quantidade | Preparada | |
| I | Entrada: vegetais a (em saladas e sopas) | 100 G | 100 G | |
| II | Arroz ou Massas ou Vegetal tipo C | 60 G 75 G 75 G | 60 G 75 G 75 G | |
| III | Leguminosas: feijão, ervilha, lentilha | 100 G | 100 G | |
| IV | Carnes: Bovina ou Alves ou Peixes:Filé ou Posta ou Fígado ou Moela ou Língua ou Carne seca ou ovos | 120 G 150 G 100 G 180 G 100 G 100 G 90 G 60 G 1UNID/PESS OA | 120 G 150 G 100 G 180 G 100 G 100 G 90 G 60 G 1 UNID/PESS OA | |
| V | Guarnição vegetais tipo B(purê, suflês ou sopas) | 100 G | 100 G | |
| VI | Sobremesas: Frutas** Mamão ou Melão ou Maça ou Pêra ou Uva ou Laranja ou Banana ou Abacaxi ou Doce dietético ou Geléias e gelatinas dietéticas ou sorvete dietético ou Compotas dietéticas | 150 G 200 G 150 G 150 G 120 G 200 G 100 G 200 G 60 G 60 G 60 G 60 G 60 G | 150 G 200 G 150 G 150 G 120 G 200 G 100 G 200 G 60 G 60 G 60 G 60 G 60 G | |
| VII | Suco de frutas natural ou polpa | 200 ml | 200 ml | |
| Obs. Os vegetais A e B podem ser utilizados em única preparação (ex: saladas mistas e sopas ou jardineira de legumes), desde que as quantidades estipuladas sejam observadas, não ocorrendo alteração de preços na refeição; | | | | |
| **As frutas como sobremesas ficam condicionadas às safras do produto. | | | | |



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

DIETA HIPOPROTÉICA: PADRÃO: 30g DE Proteínas/Dia. Consistências: Normal, Branda ou Pastosa.

| Valor energético aproximado (Kcal) | | Desjejum |
|------------------------------------|---|--------------|
| | | 360 |
| Nº. ordem | Alimento e/ou preparação | |
| I | Leite puro (sem açúcar) | 100 ml |
| II | Pão (sem sal) ou Biscoito (sem sal) ou torrada | 50 G 40 G |
| III | Manteiga ou margarina (sem sal) | 5 G |
| IV | Açúcar ou adulcorante | 15 G |

| Valor energético aproximado (Kcal) | | Desjejum | Refeição de Intervalo | Colação | Ceia |
|------------------------------------|--|--|--|--|--|
| Nº. ordem | Alimento e/ou preparação | Quantidade Preparada | | | |
| V | Suco de laranja ou Lima ou Refresco de caju Frutas: Abacaxi ou mamão ou Caqui ou Maçã ou Pêra ou tangerina | 100 ml 120 ml 200 ml 200 G 100 G 150 G 100 G 80 G | 100 ml 120 ml 200 ml 200 G 100 G 150 G 100 G 80 G | 100 ml 120 ml 200 ml 200 G 100 G 150 G 100 G 80 G | 100 ml 120 ml 200 ml 200 G 100 G 150 G 100 G 80 G |
| VI | Chá ou café com açúcar | | | | 100 ml |

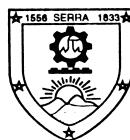
Observação: A quantidade de proteína diária poderá ser alterada, de acordo com a necessidade do paciente, não implicando, neste caso, em alteração do preço da refeição. Todas as frutas deste item ficam condicionadas as safras.

| Grandes Refeições | | Almoço | Jantar |
|-------------------------------------|--|------------------------|------------------------|
| Valor energético aproximado (Kcal) | | 480 | 470 |
| Nº Ordem | Alimento e/ou preparação | Quantidade Preparada | |
| I | Entrada: vegetais a (em saladas e sopas) | 30 G | 30 G |
| II | Arroz ou Massas ou Vegetal tipo C | 120 G | 120 G |
| III | Carne ou ovo | 30 G 01 unid/pessoa | 30 G 01 unid/pessoa |

Dietas Básicas – Pacientes: Consistência; normal, branda, pastosa, semilíquidas.

Pequenas Refeições:

| Valor Energético Aproximado (Kcal) | | Desjejum | Refeição de Intervalo | Ceia |
|------------------------------------|---|-----------------|-----------------------|-----------------|
| Nº Ordem | Alimentação e/ou Preparação | | | |
| I | Café (com ou sem açúcar) ou Chá ou mate (com ou sem açúcar) | 50 ml 200 ml | 50 ml 200 ml | 50 ml 200 ml |



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | | | | |
|-----|---|--|--|------------------|
| II | Leite com café com ou Leite com café sem açúcar ou Leite puro ou Iogurte ou Mingau ou achocolatado. | 150 ml 200 ml 100 ml 150 ml 200 ml | 150 ml 200 ml 100 ml 150 ml 200 ml | 150 ml 200 ml |
| III | Pão ou biscoito ou Torrada ou Farinha (para mingau) | 50 G 50 G 40 G 20 G | 50 G 50 G 40 G 20 G | 50 G 40 G |
| IV | Manteiga (c/ ou sem sal) ou Geléia de frutas ou geleia de fruta dietética | 10 G 30 G | 10 G 30 G | |
| V | Queijo com ou sem sal | 30 G | 30 G | |
| VI | Fruta | 100 a 150 G | | |

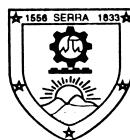
Observação: Nas pequenas refeições para pacientes, os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau, com utilização de leite + farinha + açúcar para a preparação deste, complemento-se a cota glicídica e lipídica com biscoito ou pão nas quantidades indicada.

| Pequenas Refeições - Desjejum e Alimentação de Intervalo para plantonistas e pacientes | | |
|---|--|----------------------|
| Valor energético aproximado (Kcal) | | 400 cal cada |
| Nº Ordem | Alimento e/ou Preparação | Quantidade Preparada |
| I | Café com ou sem açúcar | 50 ml |
| II | Leite com ou sem adoçante | 450 ml |
| III | Pão (sal/doce) Com manteiga , e queijo ou presunto; | 50 G 10 G |

Observação: Servidores plantonista das unidades: Pronto Atendimento UPA Serra, Pronto Atendimento UPA Carapina e Maternidade de Carapina e pacientes.

| Pequenas Alimentação tipo I – para campanhas de saúde, programas de saúde, projeto salvamar | | |
|--|--|--------------------------|
| Valor energético aproximado (Kcal) | | 400 cal cada |
| Nº Ordem | Alimento e/ou Preparação | Quantidade Preparada |
| I | Pão brioche Com manteiga , e queijo ou presunto; | 02 com 50 G cada 10 G |
| II | Leite Achocolatado ou suco em caixinha tipo Tetra Pack | 200 ml |
| III | Fruta da época | 100 a 150 G |

| variações de Preparações: | |
|----------------------------------|--|
| Discriminação | Exemplo de preparações (entre outras) |
| Saladas | De vegetais crus ou cozidos, simples ou mistas de leguminosas |
| Sopas | De vegetais, massas, cereais e leguminosas, consomes e canjas |
| Massas | Massas (com ou sem queijo): talharim, espaguete, lasanha, panqueca e tortas. |
| Arroz | Simples branco, risotos, de forno, à grega, colorido. |
| Feijão | Preto, branco, manteiga, mulatinho, fradinho, em grãos inteiros ou liquidificados, tropeiro ou tutu. |
| Guarnições | Vegetais tipo A,B,C: purê, cremes com ou sem molhos, suflês, refogados, ensopados, ensopados, soutée, etc. Farofas, farinhas, pirão, polenta |
| Molhos | À campanha, acebolado, ferrugem, branco, de manteiga, com salsa, rose, maionese, tomate, de maracujá, etc. |



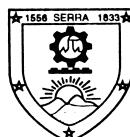
PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | |
|----------------------|--|
| Sobremesas | Frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas, em saladas ou sorvetes; Doces de frutas, de leite ou outros - cremosos ou tabletes; Cremes, pudins, flans, gelatinas, sorvetes ou picolés. |
| Sucos | De suco de frutas naturais ou polpa de frutas. |
| Condimentos e outros | No preparo das grandes refeições serão utilizadas as seguintes médias per capita de temperos ou condimentos: <ul style="list-style-type: none">• Sal refinado, iodado, com baixa -Unidade.....5 G• Alho.....1 G• Extrato de tomate.....1 G• Cebola.....8 G• Tomate10 G• Pimentão5 G• Vinagre de vinho ou suco de limão....5 ML• Pimenta, salsa, cebolinha, e outros.....Q.S• Óleo (soja, milho, arroz. Girassol) para cocção.....Q.O• Azeite de oliva para temperoQ.S• Caldos industrializados (carne, galinha, legumes).....Q.S• Sal refinado iodado, em embalagens de 1 G.....Q.S• Carnes salgadas para tempero do feijão.....5%• Outros que se fizerem necessários |

| Grandes Refeições | | Almoço | Jantar |
|----------------------------------|--|---|---|
| Valor energético aprovado (Kcal) | | 800 | 800 |
| Nº ordem | Alimento e/ou preparação | Quantidade Preparada | |
| I | Entrada: vegetais A, B, e/ou C (saladas e sopas) | 100 G | 100 G |
| II | Cereal (arroz-tipo1) | 150 G | 150 G |
| III | Leguminosas: feijão, ervilha, lentilha, soja (tipo 1) | 80 G | 80 G |
| IV | Carnes: Bovina sem osso ou Aves sem osso ou Peixes: filé sem espinho ou Posta (sem cabeça e em rabo), ou fígado ou Moela ou Ovos | 120 G 150 G 120 G 200 G 120 G 2UND/PESSOA | 120 G 150 G 120 G 200 G 120 G 2UNID/PESSOA |
| V | Guarnição: vegetais tipo A, B e/ou C ou farofa ou Pirão ou Polenta ou Massas | 100 A 150 G 50 G 100 G | 100 A 150 G 50 G 100 G |
| VI | Sobremesas: Frutas ou Doces (cremosos, tabletes) ou Compota ou Gelatina ou Doces com queijo ou Flan, pudim ou Sorvete ou Bombom | 100 A 150 G 40 A 80 G 80 G 50 E 30 G 100 G 100 G 30 G | 100 A 150 G 40 A 80 G 80 G 50 E 30 G 100 G 100 G 30 G |
| VII | Suco de frutas natural ou polpa | 200 ML | 200 ML |

Dietas de Restrição-Pacientes

Página 33 de 65



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

Dieta Hipoglicídica: Padrão: 1800 Kcal/dia. Consistências: Normal, branda ou pastosa

| A.1) Pequenas Refeições | | | | | | |
|-------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|------|--------------------------------|
| Nº ordem | Alimento e/ou Preparação | Desjejum | Refeição de Intervalo | Colação | Ceia | |
| | | Quantidade Preparada | | | | |
| I | Café (sem açúcar) ou Chá (sem açúcar) ou Mate (sem açúcar) ou Limonada (sem açúcar) | 50 ML 200 ML 200 ML 200 ML | 50 ML 200 ML 200 ML 200 ML | 50 ML | | 50 ML |
| II | Leite puro (s/açúcar) Ou leite com café (se açúcar) ou Iogurte dietético ou natural | 200 ML 150 ML 100/150 ML | 200 ML 150 ML 100/150 ML | 200 ML 150 ML 100/150 ML | | 200 ML 150 ML 100/ 150ML |
| III | Pão (com ou sem sal) Ou biscoito (como ou sem sal) ou torrada ou farinha para mingau | 25 G 20 G 20 G 20 G | 25 G 20 G 20 G 20 G | | | |
| IV | Manteiga ou margarina (com ou sem sal) | 5 G | 5 G | | | |
| V | Queijo (com ou sem sal) | 25 G | | | | |

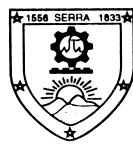
Obs. O valor calórico da dieta poderá ser alterado, conservando-se o percentual glicídico em torno de 50%, conforme a necessidade do paciente. O acréscimo ou redução de alimentos nestes casos, bem como a adição de edulcorantes não implicarão em alteração de preços da refeição.

5) HIGIENIZAÇÃO

HIGIENIZAÇÃO DO REFEITÓRIO: A higienização das estruturas físicas da SESA utilizadas para a prestação do serviço será realizada pela contratada.

OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES:

Conforme observação da coordenação **CAPS MESTRE ALVARO**, as dietas para os usuários diabéticos no café da manhã não deverão conter iogurte ou achocolatado, a não ser que sejam sem adição de açúcar, e a fruta não deverá ser banana, podendo ser intercalada com laranja, pêra, maçã ou mamão. Deverá ainda ser servido dois pães de sal sem presunto ou mortadela. No almoço, deverá ser diminuída a quantidade de arroz em três colheres de sopa para usuários diabéticos e dieta hipocalórica. Quanto ao feijão, deverá ser servido no máximo uma concha, bem como maior quantidade de verduras, legumes e saladas cruas. Para o usuário diabético deve ser branca, sem carne suína e, para sobremesa, gelatina diet ou outro desde que sem adição de açúcar. A empresa deverá enviar cópia do cardápio mensal à referida coordenação.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA

LOCAL E DATA

A

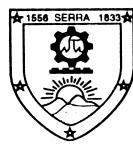
SECRETARIA DE MUNICIPAL DE SAÚDE

DECLARAÇÃO

A empresa _____(Nome da Empresa)_____, estabelecida à _____(Endereço Completo)_____, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº_____, declara sob as penalidades cabíveis a inexistência de fato superveniente impeditivo a sua participação no Processo nº XXX/XXXX

_____, ____ de _____ de 20xx.

- nome(s) e assinatura(s) do(s) representante(s) legal(is) da empresa -



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

ANEXO IV

**MODELO DA DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO
AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

Processo nº XXX/XXXX

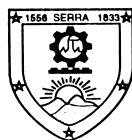
(Nome da empresa)....., inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº , **DECLARA**, para fins do disposto no [inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993](#), acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

Observação: **em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.**

_____, ____ de _____ de 20xx.

- nome(s) e assinatura(s) do(s) representante(s) legal(is) da empresa -



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE NÃO ENQUADRAMENTO NAS VEDAÇÕES DA LEI COMPLEMENTAR
123/2006

Processo nº XXX/XXXX

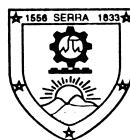
À

PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA

....., inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal, Sr(a), portador(a) do CPF nº e da Carteira de Identidade nº....., **DECLARA**, para fins de obtenção dos benefícios da Lei Complementar 123/2006, não estar inciso em nenhuma das vedações do § 4º, do art. 3º da referida Lei.

_____, ____ de _____ de 20xx.

- nome(s) e assinatura(s) do(s) representante(s) legal(is) da empresa -



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

ANEXO VI

CÁLCULO DOS INDICADORES ECONÔMICOS

Nos cálculos dos índices extraídos das demonstrações contábeis, comprovando a boa situação financeira, serão adotados os seguintes critérios:

1 - O Índice de Liquidez Corrente corresponde ao quociente da divisão do Ativo Circulante pelo Passivo Circulante, conforme abaixo:

$$\text{ILC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

2 - O Índice de Liquidez Geral corresponde ao quociente da divisão da soma do Ativo Circulante com Realizável a Longo Prazo pela soma do Passivo Circulante com o Exigível a Longo Prazo, conforme abaixo:

$$\text{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

3 - O Índice de Solvência Geral corresponde ao quociente da divisão do Ativo Total pela Soma do Passivo Circulante com o Exigível a Longo Prazo, conforme abaixo:

$$\text{ISG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}.$$

Será habilitada a empresa que apresentar:

- 1.** Índice de Liquidez Corrente – igual ou maior que 1,0;
- 2.** Índice de Liquidez Geral – igual ou maior que 1,0;
- 3.** Índice de Solvência Geral – igual ou maior que 1,0.



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

ANEXO VII

MODELO DECLARAÇÃO GARANTIA

À
SECRETARIA DE SAÚDE

Declaro para os fins de participação no procedimento licitatório Edital de Pregão Eletrônico nº ____/____, que ofereço como garantia de **5% (cinco por cento)** para execução do Contrato a modalidade descrita no inciso ____ (**vide especificação abaixo**) do artigo 56, da Lei nº 8.666/93.

Por ser a expressão da verdade, firmo esta para todos os efeitos decorrentes da Licitação supra referida.

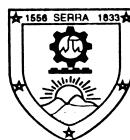
Art 56 da Lei nº 8.666/93

"§ 1º Caberá ao Contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

- I – caução em dinheiro ou títulos de dívida pública
- II – seguro-garantia
- III – fiança bancária",

_____, _____ de _____ de 20xx.

- nome(s) e assinatura(s) do(s) representante(s) legal(is) da empresa -



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

ANEXO VIII

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

Contrato nº

Processo nº.

Pregão nº

O **MUNICÍPIO DE SERRA** pessoa jurídica de direito público interno, com sede a Rua Maestro Antonio Cícero, nº 239 - Centro, Inscrito no CNPJ sob n.º 27.174.093/0001-27, neste ato representado pelo Secretário de Saúde, **Sr. Luiz Carlos Reblin**, brasileiro, casado, enfermeiro, portador do CPF nº. 557.795.817-20 e da CI nº. 308.868/SSP/ES, com sede à Av. Talma Rodrigues Ribeiro, 5.416 – Portal de Jacaraípe - CEP 29.173-795, Serra/ES, tel.: (27)3252-9383, daqui por diante denominado **CONTRATANTE**, e a Empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, CNPJ n.º xx.xxx.xxx/0001-xx, estabelecida à xxxxxxxxxxxx-CEP: xxxxxxxx-xxxxx, tendo por representante legal o **Sr. xxxxxxxxxxxxxxxxxx**, brasileiro, casado, profissão, residente e domiciliado a xxxxxxxxxxxx, portador da CI nº xx. xxx/SSP/ES e do CPF nº xxx.xxx.xxx.xxx, tel.: (27)xxxx.xxxxx, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o **presente Contrato de CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, referente ao pregão eletrônico nº xxx, oriundo do Processo Administrativo nº xxxx.** O Edital é parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição, juntamente com a proposta da CONTRATADA, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas, as condições nela estipuladas. O presente CONTRATO é regido pelas Leis Federais nºs. 8.078/90, 8.666/93, 10.520/02, a Lei Complementar N.º 123/06 e suas alterações e demais condições estabelecidas no edital e neste contrato.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente CONTRATO é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO**, conforme disposto nos Anexos I e II do Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME/CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Regime de execução estabelecido é o de execução indireta sob empreitada por preço global, nos termos do Art. 10, Inciso II, alínea 'a' da Lei 8.666/93 para serviço e alínea 'b' para peças.

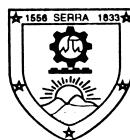
2.2 Os serviços deverão ser executados conforme contrato e exigências quantitativas e qualitativas constantes nos Anexos I e II do Edital do Pregão Eletrônico xxxx.

2.4 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

2.4.1- A execução do serviço se dará conforme Termo de Referência, Anexo II deste Contrato.

CLAÚSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO/REAJUSTAMENTO/REPACTUAÇÃO

3.1. A prestação de serviços objeto da presente licitação será executada pelo valor constante da proposta da Contratada, que é de R\$-----, conforme definido na proposta comercial.



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

3.2. No preço já estão inclusos todos os custos e despesas, inclusive transporte, taxas impostos, seguros e outros relacionados ao fornecimento e execução do objeto deste Contrato.

3.3. Fica assegurado a contratada, o reequilíbrio Econômico – Financeiro do Contrato, a qualquer momento, de acordo com o Art. 65, inciso II, alínea " D " da lei nº 8.666/93.

3.4. A qualquer tempo, a CONTRATADA poderá solicitar o reequilíbrio econômico-financeiro deste CONTRATO, desde que demonstre analítica e justificadamente a variação de todos os componentes dos custos que deram origem ao desequilíbrio contratual, em consonância com o art. 65, inciso II, alínea "d", da Lei 8.666/93.

3.5. O preço contratado poderá ser objeto de repactuação, formalizada mediante Termo Aditivo, visando a adequação aos novos preços de mercado, obedecido na primeira repactuação o interregno mínimo de 01 (um) ano a contar da proposta vencedora, e a partir daí obedecido o mesmo prazo contado da última repactuação.

3.6. A solicitação da repactuação será de iniciativa da CONTRATADA, mediante demonstração analítica do aumento dos custos, apresentada em Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços nos mesmos moldes da apresentada pela CONTRATADA à época do processo licitatório, acompanhada de cópia dos Acordos, Convenções Coletivas ou Dissídios Coletivos de Trabalho das categorias profissionais pertinentes ao objeto dos serviços, em vigor na data da solicitação.

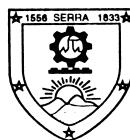
3.7. O contrato quando sujeito ao reajuste, que será de iniciativa da CONTRATADA, terá como base o INPC – IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), ou outro que vier a substituí-lo, observado o interregno mínimo de um ano, a contar da proposta comercial apresentada ou da data do último reajustamento. No entanto, caso a despesa já tenha sido incluída em Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho (ex: treinamento, vale-transporte etc.), o seu reajustamento submeter-se-á, exclusivamente, às regras indicadas ainda que a despesa não ostente natureza remuneratória. Fica vedado o duplo reajustamento sobre uma mesma despesa (reajustamento por acordo trabalhista combinado com reajustamento pelo INPC).

3.8. O CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços reajustados ou reequilibrados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação vantajosa, caso não seja comprovado, deverá manifestar-se pelo indeferimento do reajuste/reequilíbrio.

3.9. Os componentes de custo discriminados na Planilha Composição de Custos e Formação de Preços, quando houver, por ocasião da apresentação da proposta, serão referência para a análise de reajustamento e/ou repactuação e/ou reequilíbrio econômico-financeiro, vedada a inclusão de quaisquer elementos de custo que não estiverem identificados por ocasião da antecipação e/ou benefícios não originariamente previstos na proposta, salvo em caso de Instrução Normativa, Ato Normativo ou Sentença Transitado em Julgado.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. O Contratante pagará à Contratada, **em até 30 (trinta) dias** após a apresentação da Nota Fiscal/fatura correspondente, pelos serviços efetivamente realizados, devidamente aceita e atestada pelo órgão competente, vedada a antecipação, observado o disposto no Art. 5º da Lei nº 8.666/93.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

4.2. Decorrido o prazo indicado no item 4.1, incidirá multa financeira nos seguintes termos:

$$V.M = V.F \times 12 \times ND$$

100360

Onde:

V.M. = Valor da Multa Financeira.

V.F. = Valor da Nota Fiscal referente ao mês em atraso.

ND = Número de dias em atraso.

4.3. Obriga-se o Fornecedor, nos termos do art. 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93, manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações aqui assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação.

4.4. Das notas fiscais/faturas deverão constar, além dos preços da proposta aceita, o nº da agência bancária, o nome do banco e número da conta da empresa, numero do processo, Autorização de Serviço e DEVERÁ SER ACOMPANHADA DE SOLICITAÇÃO DE PAGAMENTO DA MESMA, EM PAPEL TIMBRADO DA CONTRATADA, DEVENDO CONSTAR O NÚMERO DO PROCESSO, AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇO, EMPENHO.

4.5. Ocorrendo erros na Notas Fiscais/Faturas, as mesmas serão devolvidas ao fornecedor para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento seja contado a partir da data de apresentação da nova Nota Fiscal/Fatura.

4.6. O Setor Financeiro exigirá para a liberação da fatura, a partir do mês da prestação de serviços e assim sucessivamente, a documentação abaixo descrita considerando o mês imediatamente anterior a prestação de serviços, ficando a liberação do processo de pagamento, condicionado a efetiva comprovação quitação:

a) Comprovante de Regularidade referente aos **Tributos Federais**, expedido pela Secretaria da Receita Federal, devidamente válido;

b) Comprovante de Regularidade referente à **Fazenda Pública do Estado** onde o licitante estiver domiciliado, devidamente válido;

c) Comprovante de Regularidade referente aos **Tributos Mobiliários**, inerentes às atividades comerciais (ISS/ISQN e outros), expedido pela **Fazenda Pública do Município** onde o licitante estiver domiciliado, devidamente válido;*

d) Comprovante de Regularidade referente aos **Tributos Imobiliários**, inerentes à posse, propriedade e/ou domínio útil de imóveis (IPTU e outros), expedido pela **Fazenda Pública do Município** onde o licitante estiver domiciliado, devidamente válido, ou documento equivalente quando não possuir registro junto ao respectivo Cadastro Imobiliário;*

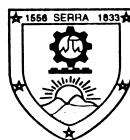
e) Comprovante de Regularidade referente ao **Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS**, devidamente válido; **

f) Comprovante de Regularidade referente ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS**, devidamente válido;

g) Certidão de Regularidade com o Tribunal Superior do Trabalho, conforme Lei 12.440/11, devidamente válida.

* (Os comprovantes de regularidade referentes aos Tributos Mobiliários e aos Tributos Imobiliários, constantes nas alíneas "c" e "d" poderão ser substituídos pela Certidão Negativa relativa a todos os Tributos, expedida pela Fazenda Pública do respectivo Município)

** (O comprovante de regularidade referente ao **Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS**, constantes na alínea "e" do subitem **14.3**, poderá ser substituído pela Certidão Conjunta, expedida pela Receita Federal, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

de 2014, que deverá ser apresentada na forma estabelecida no subitem **14.3, alínea "a".**)

4.6.1. Outros documentos poderão ser exigidos, a critério da Administração, para fins de controle e pagamento, tais como:

- h) Última guia de recolhimento exigível do INSS, PIS, FGTS e COFINS, conforme Anexo V do decreto 2628/2010;**
- i) Cópia analítica da folha de pagamento dos profissionais que estão prestando serviços na PMS por meio deste contrato, conforme Anexo V do decreto 2628/2010;**
- j) Cópia do comprovante de depósito do FGTS individualizada referente aos profissionais que estão prestando serviços na PMS por meio deste contrato, conforme Anexo V do decreto 2628/2010;**
- k) Comprovante de entrega aos profissionais dos benefícios previstos em Convenção Coletiva de trabalho, tais como: vale transporte, cesta básica, vale refeição, etc, conforme Anexo V do decreto 2628/2010.**

4.7. Os pagamentos poderão ser sustados pelo Município nos seguintes casos:

- a) não cumprimento das obrigações assumidas que possam de qualquer forma prejudicar o Contrato;**
- b) inadimplência de obrigações do fornecedor para com o Município da Serra, por conta do estabelecido no Contrato;**
- c) não cumprimento das condições estabelecidas no contrato;**
- d) erros ou vícios nas Notas Fiscais/Faturas.**
- e) Nenhum pagamento será efetuado enquanto perdurar qualquer pendência de liquidação, ou obrigação que lhe for imposta, sem que isto gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção.**

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1. O prazo de vigência é de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, conforme determina o Art. 57, Inciso II da Lei 8.666/93, contados a partir da assinatura do contrato e posterior publicação;

5.2. A publicação do instrumento Contratual obedecerá a forma estabelecida no Art. 61, parágrafo único da Lei 8.666/93.

5.3. O prazo para assinatura do contrato é de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir da data da convocação para esse fim.

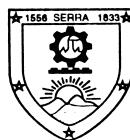
CLÁUSULA SEXTA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES.

6.1. O Município se reserva o direito de aumentar ou diminuir o objeto da presente licitação, até o limite de 25% (vinte cinco por cento), de acordo com o parágrafo 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. As despesas decorrentes do objeto desta aquisição correrão à conta da dotação orçamentária abaixo discriminada:

Atividade: 12.10.302.0190.2107 - Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00 - Fonte de Recurso: 1.203.0000



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

CLÁUSULA OITAVA - DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

8.1. A LICITANTE VENCEDORA obrigar-se-á:

- A empresa vencedora além das demais responsabilidades previstas neste instrumento, obrigar-se-á a organizar-se técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência o exposto nesta licitação;
- Comunicar formalmente e de imediato à Administração, quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da entrega dos materiais;
- Reparar, corrigir, substituir, remover às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da contratação em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, bem como providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contadas da notificação que lhe for entregue oficialmente, através de e-mail ou telefax;
- Todas as despesas diretas, indiretas, benefícios, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, tributários e comerciais, sem qualquer exceção, que incidirem sobre a presente aquisição correrão por conta exclusiva da licitante vencedora e deverão ser pagos nas épocas devidas, não havendo, em hipótese alguma falar-se em responsabilidade solidária ou subsidiária do Município da Serra;
- A licitante vencedora responsabilizar-se-á administrativa, civil e penalmente por todo e qualquer dano causado ao Município da Serra ou a terceiros, decorrentes de qualquer improbidade ou irregularidade no material desde a sua produção a efetiva entrega no Almoxarifado da Saúde da Serra, não restando qualquer responsabilidade ao Município, sequer subsidiária;
- Despesas com frete e descarregamento correrão por conta e risco da empresa vencedora;
- A mercadoria deverá ser transportada em veículo apropriado em cumprimento com as leis vigentes;
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente acordo, sem prévia e expressa anuência da SESA;
- Manter os preços ajustados e firmados em sua proposta comercial;
- Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, produtos que não atendam as especificações contidas neste edital.
- Fornecer os produtos, de acordo com as especificações do Edital e seus Anexos, e com a proposta de preços apresentada;
- Manter, durante a vigência deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Apresentar sempre que solicitado pelo Coordenador Administrativo, amostra de qualquer material a ser empregado nos serviços.
- Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho.



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

- Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados no local de entrega dos produtos.
- Promover, por recursos próprios, treinamento específico do seu pessoal, quando identificada essa necessidade pela Unidade.
- Manter sempre um profissional nutricionista com poderes para tomar deliberação e/ ou atender solicitação do Coordenador Administrativo, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.
- Providenciar, obrigatoriamente, para que todos os seus empregados sejam portadores de Carteira ou Atestado de Saúde, atualizada semestralmente, sendo a mesma apresentada à Coordenação Administrativa da Unidade, sempre que solicitada.
- Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho, fornecendo a seu pessoal os meios apropriados e necessários.
- Fornecer uniformes a todos os seus empregados, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, limpos, unhas aparadas, cabelos protegidos, barbeados e devidamente identificados.
- Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inconveniente aos interesses da Unidade, promovendo sua imediata substituição, após notificada por escrito.
- Orientar seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências do Setor de Nutrição para elaboração e distribuição de refeições destinadas a pessoas não autorizadas pela Unidade.
- Apresentar antecipadamente o cardápio mensal e solicitar anteriormente ao Coordenador Administrativo para modificação dos cardápios.
- Distribuir refeições nas enfermarias de pacientes e refeitório em horários determinados pelo Coordenador Administrativo, de acordo com a conceituação das dietas, suas características e estimativas previstas neste Edital.
- Fornecer cafezinho com e sem açúcar acondicionados em garrafas térmicas, conforme preferência dos setores, e nos horários designados pelo Coordenador Administrativo, de acordo com as estimativas previstas neste Edital.
- Prestar seus serviços de fornecimento de refeições nas dependências do Pronto Atendimento e Maternidade de Carapina, ou em local determinado pelo Coordenador Administrativo, com todos os equipamentos necessários.
- Prestar os serviços contratados a servidores plantonistas e pacientes, inclusive aos sábados, domingos e feriados, de acordo com a necessidade da unidade.
- Expedir ao final de cada mês de trabalho Fatura e Nota Fiscal, discriminando os serviços prestados, submetendo-a à apreciação do Coordenador Administrativo, para os serviços prestados.



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

- O licitante na execução do serviço deverá seguir o estrito cumprimento das Resoluções da ANVISA, principalmente a RDC nº 216/04.

8.2. Compete ao Contratante:

- Efetuar os pagamentos devidos mediante a apresentação das faturas mensais dos serviços, devidamente atestada pelo Coordenador Administrativo do Pronto Atendimento e Maternidade de Carapina, nas condições previstas no Capítulo deste Contrato, observadas as disposições contratuais legais.
- Designar servidor responsável pelo acompanhamento, fiscalização do recebimento do objeto.
- Solicitar a substituição imediata de qualquer material que não atenda às exigências do serviço. A unidade tem prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade, ou de marca não satisfatória.
- Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à Empresa, para fiscalização permanente dos serviços.
- Solicitar à Empresa nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observadas as especificações constantes deste Edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho.
- Notificar a Empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constantes na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES

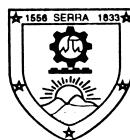
9.1. O não cumprimento deste contrato no “todo” ou em “parte” sujeitará a CONTRATADA a todas as penalidades previstas em Lei e no presente instrumento, a saber:

I - advertência - nos casos de:

- a) inexecução de cláusulas editalícias ou contratuais de menor poder ofensivo, desde que não tenha relação com serviços não executadas;
- b) serão aplicadas na vigência da proposta comercial ou do contrato 02 (duas) advertências, a partir de novo descumprimento, será aplicada multa.

II - multas - nos seguintes casos e percentuais:

- a) após 02 (duas) advertências aplicadas, será cobrada multa no valor de 10% (dez por cento) sobre a proposta ou o valor total do contrato/ordem de compra ou ainda sobre parcela não executada;
- b) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço até 30 (trinta) dias: 0,3% (três décimos por cento) ao dia sobre o valor total contratado;
- c) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço, superior a 30 (trinta) dias: 15% (quinze por cento) sobre o valor global contratado, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho ou rescisão contratual;
- d) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- e) recusa do adjudicatário em receber o contrato/ Ordem de Serviço, dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

f) por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Serviço: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da proposta ou sobre a parcela não executada, respectivamente;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração:

- a) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço, superior a 31 (trinta e um) dias: até 03 (três) meses;
- b) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: até 01 (um) ano;
- c) por recusa do adjudicatário em assinar/receber, o contrato ou Ordem de Serviço, dentro de até 05 (cinco) dias úteis da data da convocação: até 01 (um) ano;
- d) por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/ata/Ordem de Serviço: até 02 (dois) anos.

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que poderá ser concedida sempre que o Licitante resarcir a Administração pelos prejuízos resultantes.

9.2. As multas previstas no inciso II serão descontadas, de imediato, do pagamento devido ou cobradas judicialmente, se for o caso.

9.3. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 9.1, poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, desde que concedido o direito a defesa prévia do Licitante no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

9.4. A suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração será declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida.

9.5. A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida.

9.6. A sanção prevista no inciso IV, do item 9.1 é da competência do Secretário responsável pela homologação da licitação, desde que concedido o direito a defesa da Licitante no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação ou antes, se devidamente justificada e aceita pela autoridade que a aplicou.

9.7. As demais sanções previstas nos incisos I, II e III do subitem 9.1 são da competência do Gestor do Contrato, desde que facultado ao fornecedor o direito a ampla defesa e ao contraditório.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

10.1. O Contratante poderá declarar rescindido o Contrato, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial, sem que assista à Contratada direito a qualquer indenização nos seguintes casos:

- a)** inexecução total ou parcial do Contrato, sem prejuízo das penalidades previstas em lei, ensejando as consequências contratuais;
- b)** o não cumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

- c) desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores;
- d) atraso injustificado da execução;
- e) decretação de falência ou dissolução da sociedade;
- f) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera Administrativa a que está subordinado o Contratante e exaradas no processo Administrativo a que se refere o Contrato;
- g) amigável por acordo entre as partes, reduzida a termo;
- h) a rescisão do Contrato poderá ainda ocorrer nos termos e de acordo com o estabelecido nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8666/93.

10.2 A rescisão do Contrato poderá ainda ocorrer de forma amigável, por acordo entre as partes, reduzindo a termo no processo desde que haja conveniência para a Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO E EXECUÇÃO

11.1. A execução do presente Contrato será acompanhada pelo Sr. Fábio Siqueira Martins, Matrícula 43.481, cargo Chefe da Divisão de Transportes da Secretaria de Saúde, nos termos do Artigo 67 da Lei nº 8.666/93, que deverá atestar a realização dos serviços contratados.

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA – DAS GARANTIAS

12.1. A Contratada garante a execução deste Contrato, na modalidade _____ conforme definidas no art. 56, parágrafo 1º da Lei nº 8.666/93, no valor de R\$ _____, **equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato**, com validade até 30 (trinta) dias após a data prevista para seu vencimento, tudo através do documento _____, que torna-se parte integrante do presente ajuste.

12.2. A Contratante restituirá ou liberará a garantia, em se tratando de pagamento em (dinheiro/ título da dívida pública ou outra modalidade), respectivamente, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o término da execução do Contrato, conforme § 4º, art. 56, da Lei nº 8.666/93.

12.3. Em se tratando de fiança bancária deverá constar no instrumento, a expressa renúncia pelo fiador, dos benefícios previstos nos Arts. 1491 a 1500 do Código Civil Brasileiro.

12.4. Quando se tratar de caução em dinheiro, deverá ela ser recolhida pelo licitante vencedor no _____ conta n.º _____ impreterivelmente no prazo de 08 (oito) dias úteis, contados da notificação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO REPRESENTANTE DA CONTRATADA

13.1. Representará a Contratada na execução do ajuste, como preposto _____, (nacionalidade, profissão e condição jurídica do representante da empresa).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

14.1. Os empregados da empresa contratada não terão qualquer vínculo empregatício com a Contratante, correndo por conta exclusiva da primeira todas as obrigações decorrentes da



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e comercial, as quais a empresa contratada se obriga a saldar na época devida;

14.2. É assegurada à Contratante a faculdade de exigir da empresa contratada, a qualquer tempo, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

15.1. Caberá ao Município a publicação do extrato deste Contrato, conforme estabelecido na forma do Art. 61, Parágrafo Único da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E DO FORO

16.1. Fica eleita a Vara dos Feitos da Fazenda Pública Municipal, Comarca da Serra, para dirimir quaisquer dúvidas ou contestação oriundas direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justos e acordados, assinam o presente contrato em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, juntamente com 02 (duas) testemunhas igualmente signatárias.

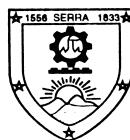
Serra/ES, ____ de _____ de ____.

MUNICÍPIO DA SERRA
CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHA 1: _____
CPF: _____

TESTEMUNHA 1: _____
CPF: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

**ANEXO I – DO CONTRATO
MODELO PROPOSTA COMERCIAL**

| LOTE 01 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO | | | | | | |
|--|--|-------------|------------|-----------------------------|---------------------------|--------------------------|
| ITEM | Descrição | QTDE | UND | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR MENSAL (R\$) | VALOR ANUAL (R\$) |
| 01 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação : - desjejum funcionários plantonistas. | 50.000 | SV | | | |
| 02 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - água mineral frasco 2 litros; | 7.000 | SV | | | |
| 03 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - alimentação de intervalo funcionários plantonistas. | 38.000 | SV | | | |
| 04 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - alimentação de intervalo paciente. | 38.000 | SV | | | |
| 05 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - alimentação especial | 7.000 | SV | | | |
| 06 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - alimentação tipo I em forma de kit. | 18.000 | SV | | | |
| 07 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - almoço funcionários plantonistas. | 60.000 | SV | | | |
| 08 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - almoço paciente; | 30.000 | SV | | | |
| 09 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - café; | 18.000 | SV | | | |
| 10 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - desjejum pacientes; | 30.000 | SV | | | |
| 11 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - jantar funcionários plantonistas. | 28.000 | SV | | | |
| 12 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - jantar pacientes; | 25.000 | SV | | | |
| 13 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - marmitex; | 25.000 | SV | | | |
| 14 | Contratação de serviço especializado em preparar e fornecer alimentação: - ceia paciente; | 18.000 | SV | | | |
| VALOR TOTAL DO LOTE (R\$) | | | | | | |



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

1. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO: em até 05 (cinco) dias, após assinatura do Contrato e publicação;

3. VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (noventa) dias.

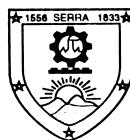
4. PAGAMENTO: o pagamento será efetuado **em até 30 (trinta) dias consecutivos.**

Observação: O vencedor para a prestação do serviço deverá possuir ou montar cozinha própria regularizada em um município que faz delimitação com o Município da Serra – ES, até a assinatura do contrato, sob pena de desclassificação.

A apresentação desta Proposta Comercial corresponde a aceitação de todas as condições expressas no Edital e legislação pertinente.

Data: ____/____/____

Assinatura Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

ANEXO II – DO CONTRATO

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO : contratação de empresa especializada em preparar e fornecer alimentação para pacientes, acompanhantes de pacientes, servidores plantonistas e pequenos eventos.

OBJETIVO : A presente contratação destina-se a distribuição de alimentação para pacientes internados, acompanhantes de pacientes e servidores plantonistas, assim como a higienização do refeitório das Unidades de Saúde: Maternidade de Carapina, UPA Carapina, UPA Serra, CAPS – Centro de Atendimento Psicossocial, Programas de Saúde (Campanhas) e outros do Município da Serra.

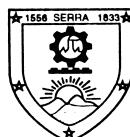
Descrição do Objeto: Refeição Dos Servidores Plantonistas E Acompanhantes Almoço e Jantar (Incluindo as preparações para o serviço tipo self service e marmitech)

GRANDES REFEIÇÕES:

| VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO | 1.200 CALORIAS |
|---|----------------|
| Entradas: Hortaliças (verduras): Acelga, Agrião, Alface Crespa, Alface Lisa, Alho Porró, Almeirão, Brócolis, Catalonha, Cebolinha, Escarola, Couve-Flor, Couve-Manteiga, Milho-Verde, Mostarda, Moyashi, Espinafre, Rabanete, Repolho Liso, Rúcula, Salsa, Salsão, Taioba. Hortaliças (frutos): Abóbora seca (<i>Cucurbita moschata</i>), Abóbora paulista (<i>Cucurbita moschata</i>), Abobrinha brasileira ou italiana (<i>Cucurbita moschata</i>) <i>Cucurbita pepo</i> var. <i>melopepo</i> , Berinjela (<i>Solanum melongena L.</i>), Chuchu (<i>Sechium edule Schwartz</i>), Moranga seca (<i>Cucurbita maxima</i>), Pepino (<i>Cucumis sativus L.</i>), Quiabo liso (<i>Hibiscus esculentus</i>), Feijão-vagem (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>), Tomate (<i>Lycopersicon esculentum Mill</i>), Pimentão verde (<i>Capsicum annuum</i>), jiló, maxixe, cebola. Hortaliças (Raízes e Tubérculos): Batata doce rosada ou amarela (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.), Beterraba (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>condita</i>), Cará (<i>Dioscorea alata L.</i>), Cenoura (<i>Daucus carota L.</i>), Inhame (<i>Alocasia esculenta</i>), Mandioquinha (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>), Batata Inglesa, batata baroa. Leguminosas: Soja, Grão de bico, lentilha ou ervilha. Classificação: Extra. Composição: 3 espécies ,Freqüência: diária alternando-se as espécies. | 100g |
| Arroz - Qualidade: (Tipo1) - Freqüência: diária | 200g |
| Feijão (Carioca, Corda, Mulatinho, verde, branco, preto). Qualidade: (Tipo1). Freqüência: diária | 80g |

| Prato Protéico | 150g pronto para consumo (sem osso) |
|---|-------------------------------------|
| <u>BOVINA</u> : patinho, músculo, miolo da paleta, peixinho, coxão mole, contrafilé, acém, pescoço, lagarto, maminha, miolo de alcatra, fraldinha. Freqüência: diária | 200g pronto para consumo (com osso) |
| <u>SUÍNA</u> : Pernil traseiro, lombo, filé, costela, bisteca. Freqüência: 1x/semana | |
| AVES: Peito de Frango ou Peru; coxa e sobrecoxa. Freqüência: 3x/semana | |
| <u>PEIXES</u> : Cação ou filé de peixe livre de espinhos. Freqüência: 1x/semana Qualidade: livres de gordura e aponeuroses. Composição: 2 tipos por dia | |

Página 52 de 65



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | |
|--|----------|
| Guarnição | 100/150g |
| Farofa ou | 70g |
| Pirão ou Polenta ou massa | 100g |
| Sobremesa Fruta ou | 100/150g |
| Doces (Pasta/Compota) ou | 40/80g |
| Gelatinas simples ou mista com fruta ou iogurte. | 80ml |
| Pudins, Flans, Sorvetes, picolés, tortas, etc. Freqüência: diária, alternando-se os tipos. | 80g |
| Suco de frutas (Natural ou Polpa) | 200ml |
| Cafezinho | 50ml |

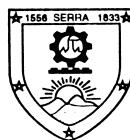
Observação: O vencedor para a prestação do serviço deverá possuir ou montar cozinha própria regularizada em um município que faz delimitação com o Município da Serra - ES, até a assinatura do contrato, sob pena de desclassificação.

FORMA DE ENTREGA/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS/QUANTITATIVO

- 7) Iniciada a prestação do serviço pelo licitante, a SESA, por intermédio de servidor da Vigilância Sanitária designado, realizará no prazo máximo de até 5 (cinco) dias, os exames necessários para aceitação/aprovação dos serviços, de modo a comprovar que atendem às especificações técnicas estabelecidas no Edital e cotadas pelo Licitante;
- 8) Durante a execução do contrato as visitas poderão ser realizadas pelo fiscal ou Gestor a qualquer tempo.
- 9) Por ocasião da entrega, caso seja detectado que as refeições não atende (em) as especificações técnicas do objeto licitado, **poderá a Administração rejeitá-los**, integralmente ou em parte, obrigando-se a Licitante a providenciar a sua substituição imediatamente, a expensas da mesma.
- 10) As refeições dos pacientes deverão ser servidas em bandejas térmicas, com tampas, conforme descrição abaixo, acompanhada de talheres descartáveis, bem como a alimentação dos servidores plantonistas deverá ser servida tipo self service. Sendo o preparo feita na cozinha da vencedora do certame e **transportada em condições de higiene e temperatura exigidas por legislação em vigor**, acompanhados de talheres de inox e copos descartáveis para sucos, além das sobremesas serem acondicionadas em embalagens descartáveis individuais.
- 11) Os Refeição de Intervalos e frutas deverão ser envolvidos em guardanapos e ensacolados em sacos plásticos lacrados, pela fornecedora.
- 12) O café deverá ser servido em garrafas térmicas, sendo de responsabilidade da contratada a higiene, distribuição e o recolhimento das mesmas.

Descrição do Quantitativo – Objeto

| Item | DISCRIMINAÇÃO | QT ANUAL |
|------|--|----------|
| 01 | Almoço Funcionários plantonistas | 65.000 |
| 02 | Almoço Paciente | 40.000 |
| 03 | Jantar Funcionários plantonistas | 31.000 |
| 04 | Jantar Paciente | 30.000 |
| 05 | Alimentação de Intervalo Funcionários plantonistas | 62.000 |
| 06 | Alimentação de Intervalo Paciente | 40.000 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

| | | |
|----|------------------------------------|--------|
| 07 | Ceia Paciente | 20.000 |
| 08 | Desjejum Funcionários plantonistas | 40.000 |
| 09 | Desjejum Paciente | 40.000 |
| 10 | Café(Litros) | 25.000 |
| 11 | Marmitech | 35.000 |
| 12 | Alimentação tipo I em forma de kit | 25.000 |
| 13 | Água Mineral Frasco de 2 litros | 9.000 |
| 14 | Alimentação especial | 10.000 |

Observações:

- 6) O cardápio deverá ser fornecido até a última semana do mês referente ao mês subsequente, previamente aprovado pela Nutricionista da Vigilância Sanitária, sendo que qualquer alteração deverá ser comunicada com antecedência mínima de 24h;
- 7) A distribuição da refeição fica condicionada á entrega diária de tickets pelo servidor da Unidade de Saúde requisitante, bem como da relação diária de pacientes internados e seus respectivos acompanhantes (aqueles que a lei garante tal direito);
- 8) A lista de pacientes internados deverá ser fornecida pela SESA (Unidade requisitante) para a empresa contratada, sem a qual a mesma não poderá fornecer a alimentação;
- 9) Os quantitativos diários são previsões podendo ser alterados de acordo com a demanda, sendo avisado á empresa em tempo hábil para providenciar suprimentos suficientes;

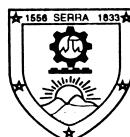
LOCAL DE ENTREGA DOS MATERIAS/REFEIÇÃO: A execução e entrega do serviço será efetuado a partir da data de inicio da vigência do contrato e deverão ser executados conforme especificações constantes nos anexos. O Serviço deverá ser prestado nas diversas Unidades de Saúde e seus respectivos endereços:

- Maternidade de Carapina-Rua: São Pedro, s/nº-Carapina.
- Pronto Atendimento Adulto de Carapina
- Pronto Atendimento UPA Serra
- CAPS-Centro de Atendimento Psicossocial AD-Rua:Afonso Arinos de Melo e Franco, nº96, Quadra 5H, Lt.12-Parque Residencial de Laranjeiras.
- CAPS-Centro de Atendimento Psicossocial-Transtorno-Barcelona.
- SALVAMAR- Diariamente em 23 postos (praias e lagoas municipais – Carapebus, Bicanga, Manguinhos, Jacaraípe, Lagoa do Juara e Lagoa de Carapebus) – outros postos podem vir a ser implantados dentro do município.
- Alimentação tipo I - Campanhas de vacinação e Programas de Saúde- local de entrega a serem definidos conforme a necessidade da SESA.
- Alimentação especial – atender a todos os programas da Secretaria de Saúde, devidamente autorizado pelo Gestor do Contrato.

Observação: OS ENDEREÇOS PODERÃO SOFRER ALTERAÇÃO/INCLUSÃO

HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

| ESPECIFICAÇÃO | HORÁRIO | | |
|--------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------|
| | MATERNIDADE DE CARAPINA | DE | UPA SERRA SEDE e UPA Carapina |
| PACIENTES DESJEJUM | 06:30 ás 07:00 | 06:30 ás 07:00 | 7:30 |
| PACIENTES ALMOÇO | 11:00 ás 12:00 | 11:00 ás 12:00 | 11:30 |



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | | | | |
|-------------------------------------|----------------|-------------------------------|-------------------------------|-------|
| PACIENTES INTERVALO | ALIMENTAÇÃO DE | 14:00 ás 14:30 | 14:00 ás 14:30 | 14:00 |
| PACIENTES JANTAR | | 17:00 ás 17:30 | 17:00 ás 17:30 | |
| PACIENTES CEIA | | 20:00 ás 20:30 | 20:00 ás 20:30 | |
| SERVIDORES DESJEJUM | PLANTONISTAS | 07:30 ás 08:00 | 6:30 ás 7:30 | |
| SERVIDORES ALMOÇO | PLANTONISTAS | 11:30 ás 13:00 | 11:30 ás 13:30 | |
| SERVIDORES ALIMENTAÇÃO DE INTERVALO | PLANTONISTAS | 14:30 ás 15:30 | 14:30 ás 15:30 | |
| SERVIDORES PLANTONISTAS JANTAR | | 20:30 ás 21:30 | 20:30 ás 21:30 | |
| ALIMENTAÇÃO ESPECIAL | | 10:00 e/ou 16:00 | | |
| CAFÉ | | 06:30, 11:00, 14:30, 18:00 | 06:30, 11:00, 14:30, 18:00 | |
| ALIMENTAÇÃO TIPO I - KIT | | | A DEFINIR NA SOLICITAÇÃO | |

Observação: As refeições/Alimentação Tipo I/Alimentação especial para eventos dos programas de Saúde e Campanhas de Vacinação deverão ser entregues em locais, dias e horários a serem definidos pelas Coordenações, sendo a empresa informada com antecedência de 05 (cinco) dias a data de realização dos eventos.

TIPO DE REFEIÇÕES

Dieta Líquida: Corresponde às preparações destinadas às dietas líquidas restritas, para hidratação, complementação hídrica, preparo para exames e medicação de pacientes como: refrescos e sucos de frutas, chás, água de cocção de hortaliças, leite, gelatina líquida e suco albuminosos.

Dieta de Restrições: Aquelas que apresentam redução ou exclusão de um ou mais princípios nutritivos em relação à dieta normal.

Dieta de Acréscimo: Aquelas que apresentam aumento ou inclusão de um ou mais princípios nutritivos em relação a dieta normal.

Refeição: Qualquer fração alimentar diária fornecida aos indivíduos, sendo representada por:

Desjejum: Servido pela manhã para quebrar o jejum.

Alimentação de Intervalo: Servido entre o almoço e o jantar.

Ceia: Servida após o jantar.

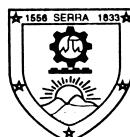
Almoço e Jantar: Refeições diárias.

Alimentação especial: palestras, cursos e treinamentos.

Cardápio: É a tradução em termos culinários das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos.

Alimentos e Preparações Complementares: São os alimentos in natura, preparações artesanais ou fórmulas industrializadas, que atenderão aos seguintes casos:

- Composição de dietas líquidas enriquecidas, inclusive as por sonda, em caráter complementar;



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

- Composição das dietas de acréscimo;
- Complementação hídrica e
- Solicitação não rotineira, quando devidamente autorizadas.

Grandes Refeições:

- Servido em marmitech com 3 ou 4 divisões, descartáveis, aluminizadas com tampa e marmitech tipo saladeira, descartáveis, aluminizadas e com tampa, com talheres e guardanapos descartáveis envolvidos em sacos plásticos.
- Copos descartáveis e demais matérias descartáveis para prestação do serviço e acondicionamento de alimentos.

Conceitos e Definições:

- A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos utilizados, ficam assentados as seguintes definições e conceitos:
- Dieta: Compreende os alimentos fornecidos aos indivíduos para a satisfação de suas necessidades nutricionais diárias;
- Dieta Geral: É toda forma de ingesta de alimentação equilibrada, qualitativa e quantitativamente, de acordo com o momento biológico, em 24horas.
- Dieta Normal ou Livre: Aquela sem restrições alimentares;
- Dieta Terapêutica: É a dieta normal modificada, adaptada às enfermidades.
- Dieta Branda, pastosa, semilíquidas e líquidas completas: São dietas cuja consistência e condimentação foi modificada, isenta ou não de fibras e nutricionalmente corretas.
- Dieta Enteral normocalórica (1.0 kcal/ml) e normoproteica. Contém açúcar. Isenta de lactose e glúten. Indicação para pacientes com risco nutricional.
- Dieta Enteral normocalórica (1.0 kcal/ml) e normoproteica isenta de sacarose, lactose e glúten. Indicação para risco nutricional ou desnutrição leve anorexia, convalescência.

DISPOSIÇÃO SOBRE A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO: Terão direito a alimentação e demais serviços os funcionários plantonistas e acompanhantes da Maternidade de Carapina, Pronto Atendimento da Serra e Pronto Atendimento UPA Carapina.

B. PEQUENAS REFEIÇÕES:

- Buffet livre para café, leite, chá, ou mate;
- Servido em separado em porções unitárias: para pão ou biscoito ou torrada; margarina ou geléia de frutas (Diet./Comum), e queijo ou presunto;
- Copos descartáveis e demais matérias descartáveis para prestação dos serviços e acondicionamento de alimentos.
-

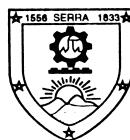
B.GRANDES REFEIÇÕES:

- Buffet livres para: arroz; feijão; salada.
- Servido em separado em porções unitárias para: carne; guarnição; sobremesa.
- Servidos em pratos de mesa rasos e fundos em vidro de primeira qualidade, talheres de mesa e sobremesa em aço inoxidável de primeira qualidade, copos descartáveis e demais matérias descartáveis para prestação do serviço e acondicionamento de alimentos.

PARA PACIENTES DA MATERNIDADE DE CARAPINA

A. Pequenas e grandes refeições:

- Servidor em porções, em bandeja térmica com quatros ou mais divisões com refil descartáveis, talheres e copos descartáveis e demais matérias descartáveis para prestação do serviço e acondicionamento de alimentos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE**

PARA PACIENTES DOS CENTROS DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL LARANJEIRAS E BARCELONA

PEQUENAS REFEIÇÕES:

- Buffet livres para café, leite, chá, ou mate;
- Serviços em separado em porções unitárias: para pão ou biscoito ou torrada; margarina ou geléia de frutas (diet./comum), e queijo ou presunto;
- Copos descartáveis e demais materiais descartáveis para prestação do serviço e acondicionamento de alimentos.

B.GRANDES REFEIÇÕES:

- Copo com capacidade para servir 200 ml (com ou sem tampa), para fornecimento de líquidos;
- Copo com capacidade para servir 300 ml (com ou sem tampa), para fornecimento de líquidos ou dietas complementares;
- Copo com capacidade para servir 50ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho;
- Guardanapo de papel 24 x 24 cm/ 32 x 32 cm;
- Embalagem com capacidade para servir 100ml (com tampa), para fornecimento de sobremesas;
- Talheres descartáveis para sobremesa e, para serviços de setores especiais, em plásticos resistentes, de boa qualidade;
- Embalagem plástica em diversos tamanhos, para acondicionamentos de talheres, guardanapos, pães, biscoitos, frutas e alimentos em geral;
- Fita goma para identificação;
- Canudos articuláveis para dietas líquidas;
- Outros, para setores de emergência, isolamento, etc.

UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTAVEIS PARA ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE:

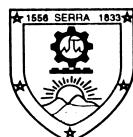
a) de gêneros:

- Contedores de plástico tipo goyana ou similar, para depósito e transporte de gêneros alimentícios;
- Caixas térmicas, para depósitos e transporte de formulas enterais, fórmulas lácteas e leite humano;
- Vasilhames plásticos com tampa, para acondicionamento de alimentos;
- Sacos plásticos transparentes para acondicionamento de alimentos;
- Filme plástico transparente para proteção de alimentos.

b) de lixo: De acordo com as Normas Estatutais e Municipais Vigentes, além de Vigilância Sanitária e C.C.I.H;

| PEQUENAS REFEIÇÕES PARA ALIMENTAÇÃO ESPECIAL (CONFORME SOLICITAÇÃO PER CAPTA POR EVENTO) | | |
|---|---|-------------------|
| Nº ordem | ESPECIFICAÇÃO | QUANT. POR PESSOA |
| 1 | Sanduíche de mini pão francês e/ou brioche com requeijão(10 gramas) e 1 fatia de queijo ou presunto | 1 unidade |
| 2 | Bolo simples cortado em fatias de 40 gramas | 1 fatia |
| 3 | Café passado com açúcar | 50 ml |
| 4 | Café passado sem açúcar | 50 ml |

Página 57 de 65



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | | |
|---|--|-----------|
| 5 | Suco de frutas in natura sem açúcar | 200 ml |
| 6 | Açúcar em embalagem individual (2 gramas) | 1 unidade |
| 7 | Adoçante embalagem individual (1 grama) | 1 unidade |
| 8 | Fruta média (150 gramas) da época respeitando o calendário de calendário de Ceasa. | ½ unidade |

Fornecimento de Insumos, Utensílios e Materiais Descartáveis Padronizados(mexedor plástico de café, colheres descartáveis incolores, guardanapos, copos descartáveis de 50 ml e 200 ml e toalha de mesa descartável), um por pessoa.

UTENSÍLIOS:

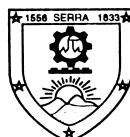
- Bandejas térmicas com quatro ou mais divisões, em material lavável de primeira qualidade, com refil descartável.
- Garrafas com tampas para líquidos, em plásticos de primeira qualidade;
- Garrafas térmicas com capacidade de 1 e 5 litros para serviços de copa;
- Sabão bactericidas líquidos para higienização das mãos e saboneteira compatível para refeitório
- Talheres de mesa e sobremesa em aço inoxidável de primeira qualidade;
- Termômetro para controle de temperatura
- Toalhas de papel branco com toalheiro compatível para refeitório.
- Galheteiro para mesa de boa qualidade, em vidro de primeira qualidade;
- Pratos de mesa rasos e fundos em vidros de primeira qualidade;
- Talheres de mesa e sobremesa em ação inoxidável de primeira qualidade;
- Bandejas em plástico liso para suporte ao prato de mesa, de primeira qualidade;

MATERIAL DESCARTÁVEL: Marmitex tipo saladeira, descartáveis, aluminizadas, com tampa; Marmitex 3 e 4 divisões, descartáveis, aluminizadas com tampa; Talheres descartáveis, guardanapos de papel , palitos, etc.

OUTROS:

- Sal refinado, iodado, com baixa umidade.....5G
- Alho.....1G
- Extrato de tomate.....1G
- Cebola.....8G
- Tomate.....10G
- Pimentão.....5G
- Vinagre de vinho ou suco de limão.....5ML
- Pimenta, salsa, cebolinha e outros.....Q.S
- Óleo (soja, milho, arroz, girassol) para cocção.....Q.S
- Azeite de oliva para tempero.....Q.S
- Caldos industrializados (carne, galinha, legumes).....Q.S
- Carnes salgadas para tempero do feijão.....5%
- Sal refinado, iodado, em embalagens de.....1G
- Outros que se fizerem necessários.

| PEQUENAS REFEIÇÕES PARA CAPS LARANJEIRAS E BARCELONA-PARA PACIENTES | | DESJEJUM/REFEIÇÃO DE INTERVALO |
|---|---|--------------------------------|
| NºORDEM | ALIMENTAÇÃO E/OU PREPARAÇÃO | QUANT PREPAR |
| I | CAFÉ (COM E SEM ADOÇANTE) | 50ML |
| II | LEITE (COM OU E SEM ADOÇANTE) OU IOGURTE | 150ML/120ML |
| III | PÃO (SAL/DOCE) COM MANTEIGA , E QUEIJO OU PRESUNTO; | 50G 10G |



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

VARIAÇÃO DE PREPARAÇÕES:

| DRISC. | EXEMPLO DE PREPARAÇÕES (ENTRE OUTRAS) |
|----------------------|---|
| Saladas | De vegetais crus ou cozidos, simples ou mistas de leguminosas. |
| Sopas | De vegetais, massas, cereais e leguminosas consomes e canjas. |
| Massas | Massas (com ou sem queijo): talharim, espaguetes, lasanha, panquecas e tortas. |
| Arroz | Simples branco, risoto, de forno, a grega, colorido. |
| Feijão | Preto, branco, manteiga, mulatinho, fradinho, em grãos inteiros ou liquidificados, tropeiro ou tutu. |
| Guarnições | Vegetais tipo A,B,C: purê, cremes com ou sem molhos, suflês, refogados, ensopados, soutée, etc. Farofas, farinhas, pirão, polenta. |
| Molhos | A campanha, acebolado, ferrugem, branco, de manteiga com salsa, rosê, maionese, tomate, de maracujá, etc. |
| Sobremesa s | Frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas, em saladas ou sorvetes; Doces de frutas, de leite ou outros-cremosos ou tabletes; Cremes, pudins, flans, gelatinas, sorvetes ou picolés. |
| Sucos | De suco de frutas naturais ou polpa de frutas. |
| Condimentos e outros | No preparo das grandes refeições serão utilizadas as seguintes medias per capitã de temperos ou condimentos: |

As Grandes Refeições:

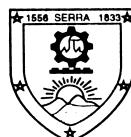
| ITEM | CARNES | TIPO OU CORTE | EXEMPLO DE PREPARAÇÕES | FREQUENCIA MENSAL |
|------|--|---|--|---|
| 01 | Aves | Galinha ou frango | Assada, à caçadora, a passarinho, à milanesa, grelhada, ensopada, empanada, etc. | 10 |
| 02 | Peixes | Pescada, namorado, cação, badejo, papa-terra, peroá fresco ou congelado | A milanesa, frito, assado, cozido, ensopado, moqueca | 04 |
| 03 | Fígado Bovino | | Bife ou isca | 02 |
| 04 | Dobradinha fresca | | Ensopado com feijão branco | 02 |
| 05 | Porco | Pernil ou lombo ou carré ou costelinha | Assado ou frito ou ensopado | 04 |
| 06 | Rabada(fresca) Língua (fresca ou defumada) Carne seca ou Carne de sol Embutidos | | Ensopado Ensopada,assada ou á dorê Ensopada,assada ou frita Frito ou assado | 04 |
| 07 | Boi | Alcatra, chã de dentro, patinho, lagarto, etc. (carne de 1ª) | Bife simples, á milanesa, á parmegiana, á role, de panela, assados com ou sem recheio, moída, ensopadas, strogonoff e etc. | A fim de complementar a freqüência mensal |

Observação: Outros tipos de carnes poderão se incluídos desde que atendam aos hábitos alimentares regionais e somente para servidores plantonistas.

Grandes Refeições:

| Nºordem | Alimento e/ou Preparação | Almoço | Jantar |
|---------|--|----------------------|--------|
| | | 900 | 750 |
| I | Entrada: vegetais A, B e/ou C (em saladas e sopas) | Quantidade Preparada | |
| II | Arroz ou massas ou vegetal tipo C | 100 G | 100 G |
| III | Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha) | 150 G | 150 G |
| | | 80G | -- |

Página 59 de 65



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | | | |
|-----|--|----------------------------------|----------------------------------|
| IV | Carne magra bovina ou aves (sem pele) ou Peixes: filé ou postas | 140 G 250 G 130 G | 140 G 250 G 130 G |
| V | Guarnição: Vegetais tipos A, B e/ou C (purê, suflês ou sopas) ou Farofa ou Pirão ou poleta | 100 A 150 G 50 G 100 G | 100 A 150 G 50 G 100 G |
| VI | Sobremesas: Frutas ou doce (pasta ou com compota) ou doce com queijo sem gordura ou gelatina | 100 A 150G 40/80 G 50/30 G | 100 A 150G 40/80 G 50/30 G |
| VII | Suco de frutas natural ou polpa | 200 ML | 200 ML |

Observação: As frutas como sobremesas ficam condicionadas às safras do produto.

DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS: Estas dietas quando servidas em consistência sólida terão composição idêntica às dietas básicas (pastosa e branca), com redução dos alimentos riscos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

DIETAS DE ACRÉSCIMO-PACIENTES: As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas, complementadas com alimentos e preparações ricas em nutrientes adequados, sem alteração dos preços das dietas básicas.

VARIACÕES E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES DOS COMPONENTES DOS CARDÁPIOS, VÁLIDAS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS.

| | | A | |
|-----|---|---------------|---------------|
| I | Guarnição: vegetais tipo B (purê, suflês ou sopas) | 50 G | 100 G |
| II | Sobremesas: Fruta (10% de proteínas) Doce caseiro com creme de leite | 100 G 50 G | 100 G 50 G |
| III | Suco de laranja lima | 100 ml | 100 ml |

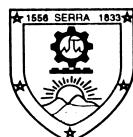
** As frutas como sobremesas ficam condicionadas às safras do produto.

DIETA HIPOSSÓDICA: As dietas hipossódicas são normalmente compostas pelos mesmos alimentos das dietas básicas, para as pequenas e grandes refeições, sem sal de edição, salvo os casos em que haja necessidade de se fazer à seleção dos alimentos pelo teor de sódio de sua composição.

DIETA HIPOLIPÍDICA: Consistência: normal, branda ou pastosa.

Pequenas Refeições

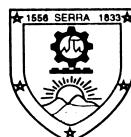
| ** Pequenas Refeições | | | | | |
|------------------------------------|--|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Valor energético aproximado (Kcal) | | Desjejum | Lanche | Colação | Ceia |
| | | 360 | 300 | 250 | 250 |
| Nº. ordem | Alimento e/ou preparação | Quantidade Preparada | | | |
| I | Café (c/ ou s/ açúcar) ou Chá (c/ ou s/ açúcar)ou Mate (c/ ou s/ açúcar) | 50ml 200ml 200ml | 50ml 200ml 200ml | 50ml 200ml 200ml | 50ml 200ml 200ml |
| II | Leite desnatado em pó (com ou sem açúcar) ou Leite (para café com leite desnatado) | 40 G 30ml | 40 G 30ml | 40 G 30ml | 40 G 30ml |
| III | Pão ou | 50 G | 50 G | | |



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | | | | | |
|----|--|--------------------------------|----------------------|--------------|--------------|
| | biscoito ou torrada ou farinha(para mingau) | 50 G 40 G 20 G | 50 G 40 G 20 G | 50 G 40 G | 50 G 40 G |
| IV | Geléia de frutas ou de mocotó ou de galinha | 30 G 30 G 30 G | 30 G 30 G 30 G | | |
| V | Açúcar ou edulcorante | 15 G | | | |
| VI | Queijo (s/ gordura) ou Fruta ou refresco de frutas | 30 G 100 A 150G 200ml | | | |

| ** Grandes Refeições | | | | |
|--|---|--|--|--|
| Nº ordem | Alimento e/ou preparação | Almoço | Jantar | |
| | | Quantidade | Preparada | |
| I | Entrada: vegetais a (em saladas e sopas) | 100 G | 100 G | |
| II | Arroz ou Massas ou Vegetal tipo C | 60 G 75 G 75 G | 60 G 75 G 75 G | |
| III | Leguminosas: feijão, ervilha, lentilha | 100 G | 100 G | |
| IV | Carnes: Bovina ou Alves ou Peixes:Filé ou Posta ou Fígado ou Moela ou Língua ou Carne seca ou ovos | 120 G 150 G 100 G 180 G 100 G 100 G 90 G 60 G 1UNID/PESS OA | 120 G 150 G 100 G 180 G 100 G 100 G 90 G 60 G 1 UNID/PESS OA | |
| V | Guarnição vegetais tipo B(purê, suflês ou sopas) | 100 G | 100 G | |
| VI | Sobremesas: Frutas** Mamão ou Melão ou Maça ou Pêra ou Uva ou Laranja ou Banana ou Abacaxi ou Doce dietético ou Geléias e gelatinas dietéticas ou sorvete dietético ou Compotas dietéticas | 150 G 200 G 150 G 150 G 120 G 200 G 100 G 200 G 60 G 60 G 60 G 60 G 60 G | 150 G 200 G 150 G 150 G 120 G 200 G 100 G 200 G 60 G 60 G 60 G 60 G 60 G | |
| VII | Suco de frutas natural ou polpa | 200 ml | 200 ml | |
| Obs. Os vegetais A e B podem ser utilizados em única preparação (ex: saladas mistas e sopas ou jardineira de legumes), desde que as quantidades estipuladas sejam observadas, não ocorrendo alteração de preços na refeição; | | | | |
| **As frutas como sobremesas ficam condicionadas às safras do produto. | | | | |



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

DIETA HIPOPROTÉICA: PADRÃO: 30g DE Proteínas/Dia. Consistências: Normal, Branda ou Pastosa.

| Valor energético aproximado (Kcal) | | Desjejum |
|------------------------------------|---|--------------|
| | | 360 |
| Nº. ordem | Alimento e/ou preparação | |
| I | Leite puro (sem açúcar) | 100 ml |
| II | Pão (sem sal) ou Biscoito (sem sal) ou torrada | 50 G 40 G |
| III | Manteiga ou margarina (sem sal) | 5 G |
| IV | Açúcar ou adulcorante | 15 G |

| Valor energético aproximado (Kcal) | | Desjejum | Refeição de Intervalo | Colação | Ceia |
|------------------------------------|--|--|--|--|--|
| Nº. ordem | Alimento e/ou preparação | Quantidade Preparada | | | |
| V | Suco de laranja ou Lima ou Refresco de caju Frutas: Abacaxi ou mamão ou Caqui ou Maçã ou Pêra ou tangerina | 100 ml 120 ml 200 ml 200 G 100 G 150 G 100 G 80 G | 100 ml 120 ml 200 ml 200 G 100 G 150 G 100 G 80 G | 100 ml 120 ml 200 ml 200 G 100 G 150 G 100 G 80 G | 100 ml 120 ml 200 ml 200 G 100 G 150 G 100 G 80 G |
| VI | Chá ou café com açúcar | | | | 100 ml |

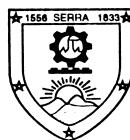
Observação: A quantidade de proteína diária poderá ser alterada, de acordo com a necessidade do paciente, não implicando, neste caso, em alteração do preço da refeição. Todas as frutas deste item ficam condicionadas as safras.

| Grandes Refeições | | Almoço | Jantar |
|-------------------------------------|--|------------------------|------------------------|
| Valor energético aproximado (Kcal) | | 480 | 470 |
| Nº Ordem | Alimento e/ou preparação | Quantidade Preparada | |
| I | Entrada: vegetais a (em saladas e sopas) | 30 G | 30 G |
| II | Arroz ou Massas ou Vegetal tipo C | 120 G | 120 G |
| III | Carne ou ovo | 30 G 01 unid/pessoa | 30 G 01 unid/pessoa |

Dietas Básicas – Pacientes: Consistência; normal, branda, pastosa, semilíquidas.

Pequenas Refeições:

| Valor Energético Aproximado (Kcal) | | Desjejum | Refeição de Intervalo | Ceia |
|------------------------------------|---|-----------------|-----------------------|-----------------|
| | | | | |
| Nº Ordem | Alimentação e/ou Preparação | | | |
| I | Café (com ou sem açúcar) ou Chá ou mate (com ou sem açúcar) | 50 ml 200 ml | 50 ml 200 ml | 50 ml 200 ml |



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

| | | | | |
|-----|---|--|--|------------------|
| II | Leite com café com ou Leite com café sem açúcar ou Leite puro ou Iogurte ou Mingau ou achocolatado. | 150 ml 200 ml 100 ml 150 ml 200 ml | 150 ml 200 ml 100 ml 150 ml 200 ml | 150 ml 200 ml |
| III | Pão ou biscoito ou Torrada ou Farinha (para mingau) | 50 G 50 G 40 G 20 G | 50 G 50 G 40 G 20 G | 50 G 40 G |
| IV | Manteiga (c/ ou sem sal) ou Geléia de frutas ou geleia de fruta dietética | 10 G 30 G | 10 G 30 G | |
| V | Queijo com ou sem sal | 30 G | 30 G | |
| VI | Fruta | 100 a 150 G | | |

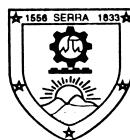
Observação: Nas pequenas refeições para pacientes, os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau, com utilização de leite + farinha + açúcar para a preparação deste, complemento-se a cota glicídica e lipídica com biscoito ou pão nas quantidades indicada.

| Pequenas Refeições - Desjejum e Alimentação de Intervalo para plantonistas e pacientes | | |
|---|--|----------------------|
| Valor energético aproximado (Kcal) | | 400 cal cada |
| Nº Ordem | Alimento e/ou Preparação | Quantidade Preparada |
| I | Café com ou sem açúcar | 50 ml |
| II | Leite com ou sem adoçante | 450 ml |
| III | Pão (sal/doce) Com manteiga , e queijo ou presunto; | 50 G 10 G |

Observação: Servidores plantonista das unidades: Pronto Atendimento UPA Serra, Pronto Atendimento UPA Carapina e Maternidade de Carapina e pacientes.

| Pequenas Alimentação tipo I – para campanhas de saúde, programas de saúde, projeto salvamar | | |
|--|--|--------------------------|
| Valor energético aproximado (Kcal) | | 400 cal cada |
| Nº Ordem | Alimento e/ou Preparação | Quantidade Preparada |
| I | Pão brioche Com manteiga , e queijo ou presunto; | 02 com 50 G cada 10 G |
| II | Leite Achocolatado ou suco em caixinha tipo Tetra Pack | 200 ml |
| III | Fruta da época | 100 a 150 G |

| Variações de Preparações: | |
|----------------------------------|--|
| Discriminação | Exemplo de preparações (entre outras) |
| Saladas | De vegetais crus ou cozidos, simples ou mistas de leguminosas |
| Sopas | De vegetais, massas, cereais e leguminosas, consomes e canjas |
| Massas | Massas (com ou sem queijo): talharim, espaguete, lasanha, panqueca e tortas. |
| Arroz | Simples branco, risotos, de forno, à grega, colorido. |
| Feijão | Preto, branco, manteiga, mulatinho, fradinho, em grãos inteiros ou liquidificados, tropeiro ou tutu. |
| Guarnições | Vegetais tipo A,B,C: purê, cremes com ou sem molhos, suflês, refogados, ensopados, ensopados, soutée, etc. Farofas, farinhas, pirão, polenta |
| Molhos | À campanha, acebolado, ferrugem, branco, de manteiga, com salsa, rose, maionese, tomate, de maracujá, etc. |



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

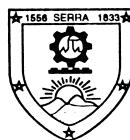
| | |
|----------------------|--|
| Sobremesas | Frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas, em saladas ou sorvetes; Doces de frutas, de leite ou outros - cremosos ou tabletes; Cremes, pudins, flans, gelatinas, sorvetes ou picolés. |
| Sucos | De suco de frutas naturais ou polpa de frutas. |
| Condimentos e outros | No preparo das grandes refeições serão utilizadas as seguintes médias per capita de temperos ou condimentos: <ul style="list-style-type: none">• Sal refinado, iodado, com baixa -Unidade.....5 G• Alho.....1 G• Extrato de tomate.....1 G• Cebola.....8 G• Tomate10 G• Pimentão5 G• Vinagre de vinho ou suco de limão....5 ML• Pimenta, salsa, cebolinha, e outros.....Q.S• Óleo (soja, milho, arroz. Girassol) para cocção.....Q.O• Azeite de oliva para temperoQ.S• Caldos industrializados (carne, galinha, legumes).....Q.S• Sal refinado iodado, em embalagens de 1 G.....Q.S• Carnes salgadas para tempero do feijão.....5%• Outros que se fizerem necessários |

Grandes Refeições

| Valor energético aprovado (Kcal) | | Almoço | Jantar |
|----------------------------------|--|---|---|
| | | 800 | 800 |
| Nº ordem | Alimento e/ou preparação | Quantidade Preparada | |
| I | Entrada: vegetais A, B, e/ou C (saladas e sopas) | 100 G | 100 G |
| II | Cereal (arroz-tipo1) | 150 G | 150 G |
| III | Leguminosas: feijão, ervilha, lentilha, soja (tipo 1) | 80 G | 80 G |
| IV | Carnes: Bovina sem osso ou Aves sem osso ou Peixes: filé sem espinho ou Posta (sem cabeça e em rabo), ou fígado ou Moela ou Ovos | 120 G 150 G 120 G 200 G 120 G 2UND/PESSOA | 120 G 150 G 120 G 200 G 120 G 2UNID/PESSOA |
| V | Guarnição: vegetais tipo A, B e/ou C ou farofa ou Pirão ou Polenta ou Massas | 100 A 150 G 50 G 100 G | 100 A 150 G 50 G 100 G |
| VI | Sobremesas: Frutas ou Doces (cremosos, tabletes) ou Compota ou Gelatina ou Doces com queijo ou Flan, pudim ou Sorvete ou Bombom | 100 A 150 G 40 A 80 G 80 G 50 E 30 G 100 G 100 G 30 G | 100 A 150 G 40 A 80 G 80 G 50 E 30 G 100 G 100 G 30 G |
| VII | Suco de frutas natural ou polpa | 200 ML | 200 ML |

Dietas de Restrição-Pacientes

Página 64 de 65



PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA DE SAÚDE

Dieta Hipoglicídica: Padrão: 1800 Kcal/dia. Consistências: Normal, branda ou pastosa

| A.1) Pequenas Refeições | | | | | | |
|-------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--|
| Nº ordem | Alimento e/ou Preparação | Desjejum | Refeição de Intervalo | Colação | Ceia | |
| | | Quantidade Preparada | | | | |
| I | Café (sem açúcar) ou Chá (sem açúcar) ou Mate (sem açúcar) ou Limonada (sem açúcar) | 50 ML 200 ML 200 ML 200 ML | 50 ML 200 ML 200 ML 200 ML | 50 ML | 50 ML | |
| II | Leite puro (s/açúcar) Ou leite com café (se açúcar) ou Iogurte dietético ou natural | 200 ML 150 ML 100/150 ML | 200 ML 150 ML 100/150 ML | 200 ML 150 ML 100/150 ML | 200 ML 150 ML 100/ 150ML | |
| III | Pão (com ou sem sal) Ou biscoito (como ou sem sal) ou torrada ou farinha para mingau | 25 G 20 G 20 G 20 G | 25 G 20 G 20 G 20 G | | | |
| IV | Manteiga ou margarina (com ou sem sal) | 5 G | 5 G | | | |
| V | Queijo (com ou sem sal) | 25 G | | | | |

Obs. O valor calórico da dieta poderá ser alterado, conservando-se o percentual glicídico em torno de 50%, conforme a necessidade do paciente. O acréscimo ou redução de alimentos nestes casos, bem como a adição de edulcorantes não implicarão em alteração de preços da refeição.

10) HIGIENIZAÇÃO

HIGIENIZAÇÃO DO REFEITÓRIO: A higienização das estruturas físicas da SESA utilizadas para a prestação do serviço será realizada pela contratada.

OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES:

Conforme observação da coordenação **CAPS MESTRE ALVARO**, as dietas para os usuários diabéticos no café da manhã não deverão conter iogurte ou achocolatado, a não ser que sejam sem adição de açúcar, e a fruta não deverá ser banana, podendo ser intercalada com laranja, pêra, maçã ou mamão. Deverá ainda ser servido dois pães de sal sem presunto ou mortadela. No almoço, deverá ser diminuída a quantidade de arroz em três colheres de sopa para usuários diabéticos e dieta hipocalórica. Quanto ao feijão, deverá ser servido no máximo uma concha, bem como maior quantidade de verduras, legumes e saladas cruas. Para o usuário diabético deve ser branca, sem carne suína e, para sobremesa, gelatina diet ou outro desde que sem adição de açúcar. A empresa deverá enviar cópia do cardápio mensal à referida coordenação.