



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO TRADICIONAL Nº 38/2020

AMPLA PARTICIPAÇÃO

(Processo Administrativo Nº 60550.004086/2020-05)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Hospital das Forças Armadas (UASG 112408)**, por meio da Seção de Licitações, sediado(a) Setor HFA, S/Nº - Sudoeste, Brasília-DF – CEP 70.673-900, Telefone (61) 3966 2496, fac-símile (61) 3966-2407 ou 3966-2447, Correio eletrônico licitacao@hfa.mil.br, Pregoeiro designado **KLINGER SANTIAGO DOS SANTOS**, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, regime de execução por **PREÇO GLOBAL**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL DO GRUPO**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Instrução Normativa nº 02, de 11 de outubro de 2010 e nº 01, de 19 de janeiro de 2010, IN-MP nº 02/2017 de 02 de maio de 2017, Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital e aprovado pela Consultoria Jurídica junto ao Ministério da Defesa, através do PARECER n. 00200/2020/CONJUR-MD/CGU/AGU de 30 de março de 2020.

No dia, hora e local abaixo indicado se fará a abertura do certame:

DATA: **12 de agosto de 2020.**

HORA: 09:00 horas (horário de BRASÍLIA-DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasgovernamentais.gov.br

Horário de Expediente do HFA: 08h30min às 12h00min e 13h30min às 18h00min.

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de serviços de apoio ao fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA, com cessão de uso de instalações e disponibilização de equipamentos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos:

GR	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓD CAT SERV	UND MED	QTD	QTDE MESES	VALOR REF MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
1	1	Serviços de apoio ao fornecimento de alimentação sob o regime de execução indireta, com DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, por POSTOS de trabalho para atendimento aos serviços de alimentação, conforme tabela de pessoal. (Qtde Profissionais = 48)	22861	SV	12	12	217.476,36	2.609.716,32
	2	Serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas (HFA). TOTAL DE REFEIÇÕES: 33.900 conforme definido neste TR (Sob Demanda).	5320	SV	12	12	902.965,93	10.835.591,16
	3	Serviço de Fornecimento e confecção de Gêneros Extras, conforme tabela anexo (Sob Demanda)	5320	SV	12	12	32.230,93	386.771,16
	4	Serviço de Fornecimento e confecção de Suplementos Nutricionais, conforme tabela anexo (Sob Demanda)	5320	SV	12	12	36.926,11	443.113,32
VALOR DE REFERÊNCIA DA CONTRATAÇÃO (12 MESES)							1.189.599,33	14.275.191,96

1.2. O valor do item 1 será **FIXO MENSAL** e visa atender os custos com a Mão de obra exclusiva.

1.3. O valor do item 2 será por refeições fornecidas, já calculados todos os custos para a distribuição e preparo e será **SOB DEMANDA**.

1.3.1. **Composição dos Custos:** Insumos, Mão de obra, Custos Administrativos, Gás Liquefeito e Equipamentos, conforme consta na Planilha de cálculos das refeições.

1.4. Os itens 3 e 4 serão fornecidos **SOB DEMANDA**.

1.5. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de forma continuada.

1.6. A licitação será realizada em grupo único, formado por quatro itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.7. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO GLOBAL DO GRUPO**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.8. O valor estimado é o **PREÇO MÁXIMO** que a administração dispõe a pagar. Deverá ser detalhado conforme Anexo I do Edital.

1.9. As propostas deverão estar de acordo com os preços praticados no mercado, devendo constar na planilha de composição dos custos, o valor unitário e marca, quando couber, de cada item, que SERÁ O VALOR PAGO durante a vigência do contrato.

1.10. AS PROPOSTAS COM VALORES QUE NÃO ATENDAM AO ITEM 8.4 DO EDITAL, PODERÃO SER DESCLASSIFICADAS, caso o licitante não comprove sua exequibilidade ou sem justificativa.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2020, na classificação abaixo:

- 2.1.1. Gestão/Unidade: 00001/112408
- 2.1.2. Fonte: 0100000000
- 2.1.3. Programa de Trabalho: 05.302.2108.20XT.0001 / 05.331.2108.212B0053
- 2.1.4. Natureza da Despesa: 339037 / 339039 (Serviços).
- 2.1.5. Elemento de Despesa: 01 / 41
- 2.1.6. PTRES: 085877 / 137772

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

- 3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- 4.1. Por convenção, será denominado:
 - 4.1.1. **licitante** a empresa que apresentar proposta para o(s) item(ns) neste Pregão;
 - 4.1.2. **licitante vencedor** o licitante que apresentar a melhor proposta para o(s) item(ns) e for habilitado;
 - 4.1.3. **adjudicatário** o licitante a quem houver sido adjudicado o(s) item(ns), objeto deste Pregão; e
 - 4.1.4. **contratado** o licitante que formalizar Contrato com a Administração.
- 4.2. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.
 - 4.2.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.
- 4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:
 - 4.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 4.3.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 4.3.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 4.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
 - 4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
 - 4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
 - 4.3.8. instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017).
 - 4.3.8.1. É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.
- 4.4. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
 - 4.4.1. detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
 - 4.4.2. de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
 - 4.4.3. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.5. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo efetivo de natureza civil ou militar em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.6. É vedada a contratação de uma mesma empresa para dois ou mais serviços licitados, quando, por sua natureza, esses serviços exigirem a segregação de funções, tais como serviços de execução e de assistência à fiscalização, assegurando a possibilidade de participação de todos licitantes em ambos os itens e seguindo-se a ordem de adjudicação entre eles (ou lotes/grupos) indicada no subitem seguinte.
- 4.7. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
 - 4.7.1. que não ultrapassei o limite de faturamento e cumpro os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida lei;
 - 4.7.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
 - 4.7.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 4.7.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 4.7.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
 - 4.7.6. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.7.7. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.8. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. 5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO exigidos no edital, PROPOSTA com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá 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.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. valor (mensal / anual) do grupo para cada item;

6.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, incluindo-se, dentre outras, as seguintes informações:

6.1.2.1. A indicação dos sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações - CBO;

6.1.2.2. Produtividade adotada e, se esta for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, a respectiva comprovação de exequibilidade quando a quantidade prevista para mão de obra for diferente da definida pela administração;

6.1.2.3. A quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual; e

6.1.2.4. Planilhas de composição de custos para mão de obra e para os custos dos cardápios constante no Termo de Referência.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

6.3.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.3.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

6.3.3. A proposta apresentada deverá contemplar o valor total dos custos da contratação, inclusive aqueles estimados para as ocorrências de fatos geradores.

6.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.4.1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.4.2. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar nº 123/2006.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.9. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.11.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
- 7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor anual do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 1,00 (um real).
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO E FECHADO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.11.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.12.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.13. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
- 7.14. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;
- 7.14.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.19. O critério de julgamento adotado será o menor preço global do grupo, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.22. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.23. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.24. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.26. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.27. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.27.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:
- 7.27.1.1. prestados por empresas brasileiras;
- 7.27.1.2. prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 7.27.1.3. prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.28. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 7.29. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.29.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo de 03 (três) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.30. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

8.3. A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo mínimo de 05 (cinco) horas, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, que:

8.4.1. não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.4.2. contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.4.3. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.4.4. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.4.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

I - apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

II - for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4.4.2. A fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, bem como para a contagem da anualidade prevista no art. 3º, §1º da Lei n. 10.192/2001, informa-se que foram utilizadas as seguintes convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração.

I - Foram utilizadas as seguintes convenções: Processo nº: 19964102942201980 - Registro nº: DF000427/2019 SIND EMPREG CONS ORD FIS PROF ENTID COLIG AFINS, CNPJ n. 26.444.125/0001-02;

CCT DF 00001/2020 - SINDICATO DOS EMPR DE EMPR DE ASSEIO, CONSERVACAO, TRAB TEMPORARIO, PREST SERVICOS E SERV TERCEIRIZAVEIS DO DF-SINDISERVICOS/DF, CNPJ n. 00.530.626/0001-00; e

SP011290/2019 - SINDER-C-SINDICATO EMPR DE REFEICOES COLETIVAS DO EST SP, CNPJ n. 60.258.985/0001-81.

DF 105/2019 - SINDER-C-SINDICATO EMPR DE REFEICOES COLETIVAS DO DF;

II - O(s) sindicato(s) indicado(s) nos subitens acima não são de utilização obrigatória pelos licitantes (Acórdão TCU nº 369/2012), mas sempre se exigirá o cumprimento das convenções coletivas adotadas por cada licitante/contratante.

8.5. É vedado à proponente incluir na Planilha de Custos e Formação de Preços:

8.5.1. item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 9º, parágrafo único, incisos I a III, do Decreto n.º 9.507/2018, e art. 6º da IN SEGES/MP n.º 5, de 2017);

8.5.2. item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública (art. 6º, parágrafo único, da IN SEGES/MP n.º 5/2017);

8.5.3. rubricas que prevejam o custeio de despesas com treinamento, reciclagem e capacitação ou congêneres, pois tais parcelas já são cobertas pelas despesas administrativas (Acórdão TCU nº 2.746/2015 - Plenário);

8.5.4. rubrica denominada “reserva técnica”, exceto se houver justificativa, na proposta, que indique, claramente e por meio de memória de cálculo, o que está sendo custeado, de modo a haver a comprovação da não cobertura do valor, direta ou indiretamente, por outra rubrica da planilha (Acórdãos TCU nº 2.746/2015 – Plenário, nº 64/2010 - 2ª Câmara e nº 953/2016 - Plenário);

8.5.5. rubrica para pagamento do Imposto de Renda Pessoa Jurídica - IRPJ e da Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido – CSLL (Súmula TCU nº 254/2010);

8.5.6. rubrica denominada “verba” ou “verba provisional”, pois o item não está vinculado a qualquer contraprestação mensurável (Acórdãos TCU nº 1.949/2007 – Plenário e nº 6.439/2011 – 1ª Câmara).

8.6. A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do licitante, devendo o pregoeiro determinar que os respectivos custos sejam excluídos da Planilha, adotando, se for o caso, as providências do art. 47, *caput*, do Decreto n.º 10.024, de 2019;

8.6.1. Na hipótese de contratação com a previsão de itens de custos vedados, tais valores serão glosados e os itens serão excluídos da Planilha, garantidas ampla defesa e contraditório.

8.7. A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.9. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.10. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.10.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada

em ata.

8.11. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.11.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.11.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

8.12. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.13. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

8.14. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

8.14.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.14.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

8.14.3. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;

8.15. A empresa optante pelo Simples Nacional, em prestígio ao princípio da igualdade, deve preencher a Planilha de Custos e Formação de Preços, modelo constante do Anexo IV, conforme o regime tributário que irá optar (Lucro Presumido ou Lucro Real), computando, inclusive, "as contribuições para o 'Sistema S' e os tributos federais." (Acórdão nº 1914/2012-TCU-Plenário. Informativo/TCU nº 116);

8.16. Os preços ofertados serão equalizados quando os tributos indicados nas planilhas não corresponderem ao regime tributário da licitação e aos benefícios fiscais a que fizer jus" (Acórdão nº 2.517/2012 - TCU-Plenário).

8.17. Os licitantes, quando tributados pelo regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, contem na planilha de custos e formação de preços (que detalham os componentes dos seus custos) as alíquotas médias efetivamente recolhidas dessas contribuições.

8.17.1. O Pregoeiro deverá verificar se a proposta apresenta o valor total dos custos da contratação, inclusive aqueles estimados para as ocorrências de fatos geradores.

8.18. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.19. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.20. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.21. A participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.22. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. SICAF;

9.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

9.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

9.1.4. Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.5. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos itens 9.1.2, 9.1.3 e 9.1.4 acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.6. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.6.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

I - A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

II - O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.7. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.8. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.8.1. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.8.2. No caso de **SOCIEDADE EMPRESÁRIA OU EMPRESA INDIVIDUAL** de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.3. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.4. No caso de **SOCIEDADE SIMPLES**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.5. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.6. Em se tratando de **MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br;

9.8.7. No caso de **EMPRESÁRIO INDIVIDUAL**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.8. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (OBRIGATÓRIOS PARA HABILITAÇÃO):

9.8.8.1. **CERTIDÃO DE REGISTRO EXPEDIDA PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS**, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto deste pregão.

9.8.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.9. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

9.9.1. prova de inscrição no **CADASTRO NACIONAL DE PESSOAS JURÍDICAS** ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.2. **PROVA DE REGULARIDADE FISCAL PERANTE A FAZENDA NACIONAL**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o **FUNDO DE GARANTIA DO TEMPO DE SERVIÇO (FGTS)**;

9.9.4. prova de inexistência de **DÉBITOS INADIMPLIDOS PERANTE A JUSTIÇA DO TRABALHO**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.5. prova de inscrição no **CADASTRO DE CONTRIBUINTES MUNICIPAL**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de **REGULARIDADE COM A FAZENDA MUNICIPAL** do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.8. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.10.1. **CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA**, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2. **BALANÇO PATRIMONIAL** e demonstrações contábeis do último exercício social (**2019 - 31 Jul**), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, com o respectivo registro;

9.10.2.1. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.3. A comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}; \text{ e}$$

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.11.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

9.11.2.1. **Item 1:** O licitante deverá comprovar que tenha executado contrato com um mínimo de **50% (CINQUENTA POR CENTO)** do número de postos de trabalho a serem contratados;

9.11.2.2. **Item 2:** O licitante deverá comprovar que ter executado contrato com um mínimo de **30% (TRINTA POR CENTO)** de fornecimento e preparo de refeições. (10.170 refeições);

9.11.2.3. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

9.11.2.4. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

9.11.2.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.2.6. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 01 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de o período seja ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.2.7. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.3. **DECLARAÇÃO FORMAL** de que disporá, por ocasião da futura contratação de máquinas, equipamentos e de PESSOAL TÉCNICO especializado, considerados essenciais para a execução contratual, a saber:

9.11.3.1. **Aparelhamento:** fornecimento, manutenção e conservação de equipamentos e materiais necessárias para a execução do objeto contratado; e

9.11.3.2. **Pessoal técnico:** Profissionais técnicos e Nutricionistas com registro no Conselho.

9.11.4. **AS EMPRESAS CADASTRADAS OU NÃO NO SICAF DEVERÃO APRESENTAR AINDA:**

9.11.4.1. Atestado de vistoria (facultativo), assinado pelo servidor responsável, Anexo VI (A) deste Edital, conforme previsto no item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017;

9.11.4.2. O **ATESTADO DE VISTORIA** poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

9.11.4.3. Ou caso opte por não realizá-la, **DECLARAÇÃO DE QUE TEM PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES** inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo VI (B) deste Edital.

9.12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. **DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada, no prazo de 05 (cinco) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este instrumento convocatório.

10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.1.4. O prazo acima poderá ser prorrogado mediante solicitação motivada do licitante e aceito pelo pregoeiro.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso; e

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado, pelo critério de menor preço global do grupo, ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

15. DO TERMO DE CONTRATO

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual.

15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

19. DO PAGAMENTO

19.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19.2. DO PAGAMENTO PELO FATO GERADOR

19.2.1. Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca do Pagamento pelo Fato Gerador a que se refere o Anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital, observado o disposto no respectivo Caderno de Logística, elaborado pela SEGES/MP.

19.2.2. Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação (Art 56 da IN 5/2017).

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

20.1.1. não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;

20.1.2. apresentar documentação falsa;

20.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.5. não mantiver a proposta;

20.1.6. cometer fraude fiscal;

20.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

20.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

20.3.1. **ADVERTÊNCIA** por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

20.3.2. **MULTA MORATÓRIA** de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

20.3.3. **MULTA COMPENSATÓRIA** de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

20.3.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

20.3.5. **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA** de participação em licitação e impedimento de contratar no âmbito do HFA e todas as unidades abarcadas pelo MINISTÉRIO DA DEFESA (MD), por até 2 (dois) anos.

20.3.6. **IMPEDIMENTO DE LICITAR** e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

20.4. **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

20.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

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

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

20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

20.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

20.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1. Até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

21.1.1. Os licitantes deverão observar o horário de expediente do HFA (08h30min às 12h00min e 13h30min às 18h00min), visando atender a recomendação do TCU no sentido de vedar a realização de atos fora do período normal de expediente do órgão.

21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao@hfa.mil.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Seção de Licitações do Hospital das Forças Armadas, sediado(a) Setor HFA - S/Nº - Sudoeste, Brasília-DF – CEP 70.673-900;

21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

21.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

21.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

21.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

- 21.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 21.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.
22. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**
- 22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 22.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 22.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 22.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 22.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico COMPRASGOVERNAMENTAIS, e também poderá ser lido e/ou obtido no na Seção de Licitações do Hospital das Forças Armadas, sediado(a) Setor HFA - S/Nº - Sudoeste, Brasília-DF – CEP 70.673-900, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 16:30 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 22.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 22.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;
 - 22.12.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;
 - 22.12.3. ANEXO III - Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União;
 - 22.12.4. ANEXO IV - Modelo de Proposta / Planilha de Custos e Formação de Preços;
 - 22.12.5. ANEXO V - Modelo de autorização para a utilização da garantia e de pagamento direto (conforme estabelecido na alínea "d" do item 1.2 do Anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017);
 - 22.12.6. ANEXO VI – Modelo de Termo de Vistoria / Termo de Conhecimento das peculiaridades; (Vistoria opcional);
 - 22.12.7. ANEXO VII - Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública;
 - 22.12.8. ANEXO VIII - Modelo de Instrumento de Medição de Resultado - IMR Anexo V-B da IN SEGES/MP N.5/2017.

Brasilia-DF 30 de julho de 2020

KLADSON TAUMATURGO FARIAS - Cel
Ordenador de Despesas do Hospital das Forças Armadas



**MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS**

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo Nº 60550.004086/2020-05)

Pregão Eletrônico nº 38/2020 - HFA

(PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de serviços de apoio ao fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA, com cessão de uso de instalações e disponibilização de equipamentos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

GR	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓD CAT SERV	UND MED	QTD	QTDE MESES	VALOR REF MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
1	1	Serviços de apoio ao fornecimento de alimentação sob o regime de execução indireta, com DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, por POSTOS de trabalho para atendimento aos serviços de alimentação, conforme tabela de pessoal. (Qtde Profissionais = 48)	22861	SV	12	12	217.476,36	2.609.716,32
	2	Serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas (HFA). TOTAL DE REFEIÇÕES: 33.900 mês, conforme definido neste TR (Sob Demanda).	5320	SV	12	12	902.965,93	10.835.591,16
	3	Serviço de Fornecimento e confecção de Gêneros Extras, conforme tabela anexo (Sob Demanda)	5320	SV	12	12	32.230,93	386.771,16
	4	Serviço de Fornecimento e confecção de Suplementos Nutricionais, conforme tabela anexo (Sob Demanda)	5320	SV	12	12	36.926,11	443.113,32
VALOR DE REFERÊNCIA DA CONTRATAÇÃO (12 MESES)							1.189.599,33	14.275.191,96

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de forma continuada.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1.6. O valor do item 1 será **FIXO MENSAL** e visa atender os custos com a Mão de obra exclusiva.

1.7. O valor do item 2 será por **REFEIÇÕES / DIETAS FORNECIDAS**, já calculados todos os custos para a distribuição e preparo (mão de obra), SOB DEMANDA, conforme abaixo:

1.7.1. **COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS ESTIMADOS DAS REFEIÇÕES:** Insumos, Mão de obra, Custos Administrativos, Gás Liquefeito e Equipamentos, conforme consta na Planilha de cálculos das refeições.

1.7.2. **CUSTOS ADMINISTRATIVOS: Custos Indiretos, Lucro, Impostos (ISS, PIS e COFINS), Custo de Energia Elétrica e Água e Esgoto.**

1.7.3. **Do Custo estimados dos Insumos:** Para todas as refeições / dietas, foram utilizados os itens dos Cardápios constantes nos Apêndices.

1.7.4. O almoço da COLETIVIDADE SADIA / ACOMPANHANTES, foi calculado com os itens de maior FREQUÊNCIA e VALOR (Carne Bovina), devendo o valor da proposta a ser registrada pelo licitante, cobrir os custos da confecção da alimentação nas diversas formas de apresentação de cardápio e dos itens de menor frequência.

1.7.5. O preço da refeição **ALMOÇO da COLETIVIDADE SADIA (Servidores e Acompanhantes)**, o licitante deverá apresentar o valor da proposta com base no Cardápio de maior FREQUÊNCIA e VALOR, independente da forma de apresentação.

1.7.6. Os cardápios com mais de uma opção (prato principal, saladas, arroz e sobremesas) foram estimadas pelo custo médio definidos nos cardápios.

1.8. Os itens 3 e 4 serão fornecidos SOB DEMANDA de acordo com os preços registrados na Planilha constante na Proposta de Preço.

1.9. As propostas deverão estar de acordo com os preços praticados no mercado, devendo constar na planilha de composição dos custos, o valor unitário, marca e modelo, quando couber, de cada item, que SERÁ O VALOR PAGO durante a vigência do contrato.

1.10. AS PROPOSTAS COM VALORES QUE NÃO ATENDAM AO ITEM 8.4 DO EDITAL, PODERÃO SER DESCLASSIFICADAS, caso o licitante não comprove sua exequibilidade ou sem justificativa.

1.10.1. DETALHAMENTO DOS CUSTOS DO ITEM 1 (MÃO DE OBRA FIXA)

ORD	CATEGORIA PROFISSIONAL	Salário-base (R\$)	Custo total unitário (R\$)	Quantidade	Valor mensal (R\$)	Valor anual (R\$)
1	Nutricionista Encarregada 40 horas	2.863,00	8.154,45	1	8.154,45	97.853,42
2	Nutricionista 12 x 36 - Diurno	2.863,00	7.773,54	2	15.547,08	186.564,93
3	Faturista - 44 horas	1.278,71	4.396,22	1	4.396,22	52.754,66
4	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Noturno	1.570,00	5.491,72	2	10.983,44	131.801,29
5	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Diurno	1.570,00	4.686,63	2	9.373,26	112.479,13
6	Auxiliar de Almoxarife - Plantão 12X36 - Diurno	1.278,71	3.991,79	2	7.983,59	95.803,04
7	Copeiro - Plantão 12X36 - Diurno	1.313,98	4.075,28	18	73.355,05	880.260,65
8	Copeiro - Plantão 12X36 - Noturno	1.313,98	3.947,31	6	23.683,88	284.206,55
9	Copeiro - 44H - Diurno	1.313,98	5.124,21	1	5.124,21	61.490,47
10	Garçon - 44 horas	1.826,64	5.728,18	1	5.728,18	68.738,14
11	Cozinheiros - Plantão 12X36 - Diurno	2.070,31	5.866,13	2	11.732,27	140.787,22
12	Auxiliares de cozinha - 12 x 36 Diurno	1.237,23	3.894,16	2	7.788,32	93.459,78
13	Lactarista - Plantão 12X36 - Diurno	1.237,23	3.902,77	4	15.611,10	187.333,15
14	Lactarista - Plantão 12X36 - Noturno	1.237,23	4.508,41	2	9.016,82	108.201,90
15	Auxiliar de Serviços Gerais - 12 x 36 - Noturno	1.237,23	4.499,25	2	8.998,50	107.982,02
PREÇO ESTIMADO GLOBAL			76.040,06	48	217.476,36	2.609.716,36

1.11. Após convocação, a licitante deverá apresentar, juntamente com a proposta, os memoriais de cálculos e as comprovações com base nas CCT das categorias adotadas em Brasília ou outra justificada, conforme planilha de cálculo de custo da mão de obra anexa.

1.12. As CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO utilizada como referência:

1.12.1. Processo nº: 19964102942201980 - Registro nº: DF000427/2019 SIND EMPREG CONS ORD FIS PROF ENTID COLIG AFINS, CNPJ n. 26.444.125/0001-02;

1.12.2. CCT DF 00001/2020 - SINDICATO DOS EMPR DE EMPR DE ASSEIO, CONSERVACAO, TRAB TEMPORARIO, PREST SERVICOS E SERV TERCEIRIZAVEIS DO DF-SINDISERVICOS/DF, CNPJ n. 00.530.626/0001-00; e

1.12.3. SP011290/2019 - SINDER-C-SINDICATO EMPR DE REFEICOES COLETIVAS DO EST SP, CNPJ n. 60.258.985/0001-81.

1.12.4. DF 105/2019 - SINDER-C-SINDICATO EMPR DE REFEICOES COLETIVAS DO DF.

1.12.5. **DETALHAMENTO DE CUSTOS DO ITEM 2**

PLANILHA DE QUANTITATIVOS E CUSTOS DAS DE REFEIÇÕES (MÁXIMO)				
Nº ORDEM	REFEIÇÃO	QUANTIDADE REFEIÇÕES - RATEIO	VALOR ESTIMADO DA REFEIÇÃO / DIETA	VALOR DA REFEIÇÃO / DIETA
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA BRANDA)				
1	DESJEJUM	1500	8,56	12.840,00
2	COLAÇÃO	1500	4,45	6.675,00
3	ALMOÇO	1500	27,64	41.460,00
4	MERENDA	1500	10,91	16.365,00
5	JANTAR	1500	35,06	52.590,00
6	CEIA	1500	6,04	9.060,00
COLETIVIDADE SADIA - CARDÁPIO ESPECIAL/GABINETE DIRETOR				
1	DESJEJUM	200	45,14	9.028,00
2	ALMOÇO	200	83,40	16.680,00
SERVIDOR DO HFA				
1	DESJEJUM	5000	23,13	115.650,00
2	ALMOÇO	10000	34,09	340.900,00
3	JANTAR	2500	35,25	88.125,00
4	CEIA	1600	24,83	39.728,00
ACOMPANHANTE				
1	DESJEJUM	1600	23,13	37.008,00
2	ALMOÇO	1600	34,09	54.544,00
3	JANTAR	1600	35,25	56.400,00
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA)				
1	DESJEJUM	100	10,11	1.011,00
2	COLAÇÃO	100	4,45	445,00
3	ALMOÇO	100	13,81	1.381,00
4	MERENDA	100	8,42	842,00
5	JANTAR	100	11,73	1.173,00
6	CEIA	100	11,04	1.104,00
TOTAL MENSAL		33900		903.009,00

1.12.6. Os valores estimados acima, foram baseados nos cardápios exemplos constantes nos apêndices.

1.12.7. Deverá ser encaminhada, após convocação, demonstrando os cálculos dos insumos com os preços e gramaturas definidas para um universo de 100 Refeições (Conforme Modelo constante na Proposta).

2. **JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico nos Estudos Preliminares.

2.2. **DA NATUREZA DO SERVIÇO, SE CONTINUADO**

2.2.1. A natureza do serviço é continuada, por se tratar de execução de serviço ininterrupto para o atendimento das exigências do bom andamento deste hospital.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, e discriminado conforme a seguir:

3.1.1. A contratação adotará:

3.1.1.1. Item 1 - **Mão de Obra com dedicação exclusiva**, regime de execução por empreitada por preço global e terá seu VALOR FIXO MENSAL;

3.1.1.2. Item 2 - **Fornecimento de alimentação**, regime de empreitada por preço unitário, as refeições serão calculadas por pessoas alimentadas, por tipo de Refeição / Dieta, cujo valor total mensal será o resultante da multiplicação do preço unitário de cada refeição / dieta pela quantidade servidas mensal (**SOB DEMANDA**);

3.1.1.3. Item 3 - **Fornecimento de Gêneros Extras (SOB DEMANDA)**; e

3.1.1.4. Item 4 - **Fornecimento de Suplementos nutricionais (SOB DEMANDA)**.

3.2. ITEM 1 - SERVIÇOS DE APOIO AO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA SOB O REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA.

3.2.1. O cálculo das necessidades de pessoal, foi feito levando-se em consideração parâmetros de recomendações e a estrutura física da instituição, bem como suas especificidades.

3.2.2. A previsão qualitativa e quantitativa de pessoal deve ser realizada com base na identificação e na distribuição de tarefas necessárias ao funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), sendo influenciada por diversos fatores, tais como: Política de Recursos Humanos, padrão de atendimento, recursos físicos e materiais, nível de tecnologia, tipos de refeições, padrão de cardápios, sistema de distribuição, horários de refeições, sistema de higienização, jornada de trabalho, padrões e normas de procedimentos.

3.2.3. Para dimensionar o quantitativo de funcionários comparou-se as recomendações de TEIXEIRA, 2000 (Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Teixeira, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. São Paulo: Editora Atheneu,2000), bem como a experiência e a observação diária das necessidades específicas do HFA.

3.2.4. DA DESCRIÇÃO DAS CATEGORIAS PROFISSIONAIS

CATEGORIA PROFISSIONAL POR SETOR	QUANT POSTOS	QUANT TOTAL	TURNO
ADMINISTRAÇÃO			
Gerente da Unidade – Nutricionista – Diarista	1	1	Diurno
Departamento de Pessoal/Faturista – Diarista	1	1	Diurno
PRODUÇÃO			
Técnica em Nutrição - Plantonista 12X36	1	2	Noturno
DIETOTERAPIA			
Nutricionista da Produção da Dieta – Plantonista 12x36	1	2	Diurno
Técnica em Nutrição-Plantonista 12x36	1	2	Diurno
ALMOXARIFADO			
Auxiliar de Almoxarife – Plantonista 12X36	1	2	Diurno
GABINETE DO DIRETOR			
Garçon – Diarista	1	1	Diurno
COZINHA DIETÉTICA			
Cozinheiro – Plantonista 12X36	1	2	Diurno
Auxiliares de cozinha – Plantonista 12X36	1	2	Diurno
COPEIRAS DOS ANDARES			
10º - Plantonista 12X36	2	4	Diurno
9º - Plantonista 12X36	2	4	Diurno
8º - Plantonista 12X36	3	6	Diurno
UTI - Plantonista 12X36	1	2	Diurno
Clínicas/Emergência- Plantonista 12X36	1	2	Diurno
Clínicas/Emergência - Diarista	1	1	Diurno
Copeira Plantonista 12X36 – Noturno – Ceia e desjejum pacientes	2	4	Noturno
LACTÁRIO			
Lactarista – Plantonista 12X36 - Diurno	2	4	Diurno
Lactarista – Plantonista 12X36 - Noturno	1	2	Noturno
CEIA SERVIDOR			
Copeiro – Plantonista 12X36	1	2	Noturno
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS			
Plantonista 12x36 Noturno	1	2	Noturno
TOTAL	26	48	

3.2.4.1. Os profissionais acima comporão o quadro de MÃO DE OBRA FIXA dos postos de trabalho, não podendo ser redimensionados pela CONTRATADA.

3.2.4.2. **OS PROFISSIONAIS ACIMA, SERÃO DISTINTOS DOS PREVISTOS NA MÃO DE OBRA DA COMPOSIÇÃO (ITEM 2).**

3.2.4.3. Os cálculos do quadro mão de obra fixa refere-se as funções que não poderão ter postos reduzidos e que darão suporte total nos postos de trabalho estimados, incluindo distribuição e confecção;

3.3. ITEM 2 - SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES INTERNADOS, ACOMPANHANTES E MILITARES;

3.3.1. QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES

PLANILHA DE CUSTOS DAS DE REFEIÇÕES		
Nº ORDEM	REFEIÇÃO	QUANTIDADE REFEIÇÕES - RATEIO
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA BRANDA)		

1	DESJEJUM	1500
2	COLAÇÃO	1500
3	ALMOÇO	1500
4	MERENDA	1500
5	JANTAR	1500
6	CEIA	1500
COLETIVIDADE SADIA - CARDÁPIO ESPECIAL/GABINETE DIRETOR		
1	DESJEJUM	200
2	ALMOÇO	200
SERVIDOR DO HFA		
1	DESJEJUM	5000
2	ALMOÇO	10000
3	JANTAR	2500
4	CEIA	1600
ACOMPANHANTE		
1	DESJEJUM	1600
2	ALMOÇO	1600
3	JANTAR	1600
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA)		
1	DESJEJUM	100
2	COLAÇÃO	100
3	ALMOÇO	100
4	MERENDA	100
5	JANTAR	100
6	CEIA	100
TOTAL MENSAL		33900

3.3.2. O valor do almoço da Coletividade Sadia e Acompanhantes, foi calculado com base no almoço de maior frequência e valor (Carne Bovina).

3.3.2.1. Os almoços menor frequência terão seus custos equivalente ao do almoço definido no item acima.

3.3.3. **QUANTIDADE MÍNIMA ESTIMADA DE MÃO DE OBRA - COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DOS CARDÁPIOS (CÁLCULO PARA CONFECCÃO DE 33.900 MÊS REFEIÇÕES)**

ORD	CATEGORIA PROFISSIONAL	QUANTIDADE
1	Nutricionista 12 x 36 - Diurno	2
2	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Diurno	2
3	Encarregado de Almoarifado 44 horas	1
4	Auxiliar de Almoarifado - 44 horas	1
5	Copeiro – Plantão 12X36 - Diurno	2
6	Copeiro – 44H - Diurno	6
7	Cozinheiros – Plantão 12X36 - Diurno	2
8	Cozinheiros – 44 horas	1
9	Auxiliares de cozinha - 44 horas	1
10	Auxiliares de cozinha - 12 x 36 Diurno	6
11	Magarefe – 44 horas	1
12	Auxiliar de Magarefe – 44 horas	1
13	Confeiteiro - 44 horas	1
14	Confeiteiro – Plantão 12x 36 - Diurno	2
15	Confeiteiro Auxiliar – Plantão 12x 36 - Diurno	2
16	Saladeiro – Plantão 12X36 - Diurno	2
17	Auxiliar Saladeiro - 44 horas Diurno	1
18	Auxiliar de Serviços Gerais - 44 horas	2
19	Auxiliar de Serviços Gerais - 12 x 36 - Diurno	8
TOTAL ESTIMADO DE PESSOAL		44

3.3.4. **A PROPOSTA DO ITEM 2 DEVERÁ CONTER O PESSOAL MÍNIMO DEFINIDO NA PLANILHA.**

3.3.5. A PRODUÇÃO do quantitativo de refeições mensais previstas, deverá utilizar o quantitativo estimado de Pessoal dimensionado na Tabela de Mão de Obra Fixa e na Tabela de Composição.

3.3.6. A tabela de **MÃO DE OBRA DE COMPOSIÇÃO** poderá ser redimensionada em razão do quantitativo de refeições produzidas, mediante **JUSTIFICATIVA** e **AUTORIZAÇÃO** da contratante, através de Aditivo ao Contrato.

3.3.7. Para a execução dos serviços de alimentação, Coletividade Sadia e Enferma, a CONTRATADA será a responsável pela aquisição de todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semiperecíveis e não perecíveis) e materiais descartáveis empregados na elaboração, transporte e disponibilização das refeições oferecidas, que devem ser aprovados pelo CONTRATANTE **antes de sua utilização**. Os produtos devem ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, podendo o CONTRATANTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequem as normas de controle higiênico sanitário vigentes. Os gêneros utilizados no preparo das refeições deverão atender aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação e os descartáveis possuírem selo da ABNT.

3.3.7.1. Os DESCARTÁVEIS serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS, definido na composição dos custos das refeições.

3.3.8. A quantidade de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, equipamentos, entre outros) deve ser adequada para a perfeita execução dos serviços da CONTRATANTE, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.

3.3.9. A CONTRATADA deverá prover os equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas e lactário em complemento aos de propriedade da CONTRATANTE, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso.

3.3.10. Além disso, para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.

3.4. DA ATRIBUIÇÕES E QUALIFICAÇÃO DOS PROFISSIONAIS (ITENS 1 e 2)

3.4.1. Nutricionista chefe (Gerente de Unidade) – Responsável por planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar a execução das atividades operacionais relacionadas à produção, bem como pelo padrão de qualidade requerido pela fiscalização do contrato; efetuar controle higiênico sanitário. Para realizar essas atribuições, o nutricionista deverá desenvolver as atividades obrigatórias e complementares de acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) N° 600/2018;

3.4.2. Departamento de Pessoal/Faturista - Gerencia atividades de departamentos ou serviços de pessoal, recrutamento e seleção. Assessora diretoria e setores da empresa contratada em atividades como planejamento, contratações, negociações de relações humanas e do trabalho. Organiza documentos; gera lançamentos, auxilia na apuração do quantitativo de refeições diárias, concilia dados.

3.4.3. Nutricionista de produção normal – Responsável pela qualidade da produção das refeições da coletividade sadia, Gabinete do Diretor e acompanhantes, supervisionando todas as etapas do processo, desde a seleção de alimentos, pré-preparo, preparo e distribuição, orientação e supervisão dos cozinheiros quanto à manutenção do valor nutritivo dos alimentos através do emprego das adequadas técnicas dietéticas, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios;

3.4.4. Nutricionista de produção dieta – Responsável pela qualidade da produção das refeições da coletividade enferma, supervisionando todas as etapas do processo, desde a seleção de alimentos, pré-preparo e preparo, orientação e supervisão dos cozinheiros quanto à manutenção do valor nutritivo dos alimentos através do emprego das adequadas técnicas dietéticas, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios. Supervisiona e orienta as coqueiras no momento do porcionamento e distribuição das refeições, garantido que este seja de acordo com o previsto neste Termo de Referência;

3.4.5. Técnico em nutrição de produção noturno – Responsável pela supervisão e orientação dos funcionários do plantão noturno, zelando pela higienização das instalações e equipamentos, bem como pela coordenação das atividades relacionadas ao preparo do desjejum e fornecimento de refeições solicitadas após o horário da ceia, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários;

3.4.6. Cozinheiro geral e dietética – Responsável pelo preparo dos alimentos, higienização e sanitização dos equipamentos da área operacional e demais tarefas da produção de refeições. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

3.4.7. Auxiliar de cozinha – Responsável pelo pré-preparo dos pratos quentes, pré-preparo e montagem das saladas e sobremesas, reabastecimento dos balcões de distribuição, higienização e sanitização dos equipamentos da área operacional e demais tarefas da produção de refeições, conferidas pelo chefe de cozinha. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

3.4.8. Copeiro produção - Responsável pelo pré-preparo de hortaliças e bebidas, bem como de pequenas refeições e lanche. Atua na distribuição de refeições no refeitório, executa a higienização e sanitização dos utensílios e equipamentos das suas áreas operacionais. Zela pela manutenção da limpeza dos balcões de distribuição durante todo o atendimento aos usuários do refeitório. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

3.4.9. Copeiro de lactário – Responsável pelo preparo e distribuição de fórmulas, bem como da higienização dos utensílios, equipamentos e ambientes sob sua responsabilidade. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

3.4.10. Copeiro de andar – Responsável pela distribuição das refeições dos pacientes das unidades de internação, emergência, clínicas, setores fechados bem como pela higienização dos utensílios, equipamentos e ambientes sob sua responsabilidade. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

3.4.11. Magarefe – Responsável pelo pré-preparo e acondicionamento das carnes, higienização e sanitização dos equipamentos da sua área operacional. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

3.4.12. Auxiliar de Magarefe - Responsável pelo auxílio ao Magarefe no pré-preparo e acondicionamento das carnes, higienização e sanitização dos equipamentos da sua área operacional. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

3.4.13. Almoxarife/Encarregado de Almoxarifado – Responsável pelo controle dos documentos e registros de quantidade e valores financeiros das mercadorias, bem como pelo controle de qualidade dos produtos recebidos e das suas características sensoriais. Organiza e controla as áreas de recebimento, armazenamento adequado e distribuição dos gêneros;

3.4.14. Auxiliar de almoxarife – Responsável pelo auxílio ao estoquista no recebimento, no controle, na pesagem, no armazenamento adequado, na distribuição dos gêneros. Executa a higienização e sanitização dos utensílios, equipamentos, instalações do estoque seco e frio e auxilia na organização geral do estoque seco e frio;

3.4.15. Garçon - Atende ao gabinete do diretor/Comandante Logístico, serve alimentos e bebidas. Manipula alimentos e prepara sucos e cafés.

3.4.16. Confeiteiro – Responsável pela confecção das sobremesas e produtos de pastelaria, incluindo doces, frutas, salgados, tortas, pães, biscoitos e bolos. Auxilia o nutricionista com a apresentação de novas receitas, preparadas sob sua supervisão. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

3.4.17. Confeiteiro Auxiliar - Responsável pelo auxílio ao Confeiteiro na confecção das sobremesas e produtos de pastelaria, incluindo doces, frutas, salgados, tortas, pães, biscoitos e bolos . Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

3.4.18. Saladeiro - Responsável pelo preparo de saladas diversas, corte de legumes e verduras, molhos, pastas e decoração de saladas. Trabalha em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

3.4.19. Auxiliar Saladeiro - Responsável por auxiliar o Saladeiro em suas atividades de preparo de saladas diversas, corte de legumes e verduras, molhos, pastas e decoração de saladas. Trabalha em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

3.4.20. Auxiliar de Serviços Gerais – Responsável pela limpeza e higienização de todas as áreas sob a responsabilidade da Empresa CONTRATADA, bem como dos equipamentos e utensílios. Seleciona, separa, acondiciona e recolhe os resíduos decorrentes da produção e distribuição das refeições. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

3.4.21. Técnico em nutrição e dietética – Responsável por auxiliar o nutricionista em todas as etapas do processo de produção de refeições, desde a seleção de alimentos, pré-preparo, preparo até a distribuição, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios. Auxiliar também na realização de treinamentos dos funcionários e supervisão e orientação das coqueiras dos andares e refeitório, garantido o cumprimento do estabelecido neste Termo de Referência;

3.4.22. Todo o pessoal, com exceção dos Auxiliares de Serviços Gerais e demais profissionais auxiliares (Auxiliar de cozinha, Auxiliar de Magarefe, Auxiliar de almoxarife, Confeiteiro Auxiliar, Auxiliar Saladeiro) deverá ser habilitado e qualificado para o desempenho das funções inerentes ao setor de atuação.

3.4.23. Cada funcionário deverá ter o certificado de formação na área de atuação, para fins de comprovação de sua qualificação (Carteira de trabalho, diploma de curso realizado ou outro meio idôneo de comprovação);

3.4.24. Todo o serviço de alimentação deverá ser de responsabilidade técnica de Nutricionistas, funcionários da CONTRATADA, que deverão ter experiência profissional comprovada para que possam atuar nas áreas de Planejamento, Produção, Dietoterapia e Lactário.

3.4.25. A CONTRATADA deverá manter Nutricionistas e Técnicos em Nutrição diariamente, incluindo finais de semana e feriados, durante o período de produção e todo o período de distribuição das diversas refeições a fim de acompanhar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, no refeitório, nas cozinhas (geral e dietoterápica) e nos andares de internação. O acompanhamento e fiscalização dos serviços de produção e distribuição no turno da noite será realizado por um técnico em nutrição (Quadro de mão de obra fixa);

3.4.26. As Nutricionistas da CONTRATADA, que atuarem na produção da coletividade enferma, serão responsáveis por acompanhar todas as atividades desenvolvidas nos andares de internação, lactário, clínicas e emergência,

3.4.27. As nutricionistas da área de Produção deverão ser responsáveis pelo recebimento de todos os produtos/gêneros alimentícios dos fornecedores da CONTRATADA, zelando pela qualidade e em nenhum momento receber gêneros impróprios para o consumo. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar visita aos fornecedores da CONTRATADA, bem como a substituição imediata dos produtos/gêneros de acordo com os seguintes critérios: não atenderem as especificações do Contrato (produto de primeira qualidade e marca conhecida), qualidade imprópria do produto (alterações nas características organolépticas), não atenderem as necessidades nutricionais do público para os quais são ofertados ou não tiverem boa aceitação pelos comensais (coletividades sadia e/ou enferma)

3.4.28. As Nutricionistas da área de Produção serão responsáveis pela conferência de todos os gêneros alimentícios necessários à confecção dos cardápios do dia, além de verificar o pré-preparo, preparo, cocção, confecção, distribuição, apresentação e propriedades organolépticas destas preparações;

3.4.29. A CONTRATADA deverá cumprir as atribuições previstas na legislação do Conselho Federal de Nutrição (CFN) e do Conselho Regional de Nutrição (CRN) no campo de atuação das técnicas em nutrição e nutricionistas, não sendo permitido desvio de função.

3.4.30. **GABINETE DO DIRETOR:** todo o pessoal deverá ser habilitado e qualificado para o desempenho das funções inerentes ao setor. Cada funcionário deverá ter o certificado de formação na área de atuação, para fins de comprovação de sua qualificação. O serviço de distribuição de refeições será à francesa.

3.4.31. A CONTRATADA deverá comprovar, na assinatura do contrato, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos de nutrição envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionista – CRN;

3.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL (Comprovação na Contratação)

3.5.1. Declaração de que se compromete a apresentar, profissional (is) de nível superior com graduação em Nutrição, devidamente reconhecido pela entidade competente, para acompanhamento do serviço observado o horário da prestação dos mesmos, pela Resolução CFN nº 378/2005 e pela legislação trabalhista vigente;

3.5.2. **COZINHA INDUSTRIAL E DIETÉTICA:** todo o pessoal deverá ser habilitado, qualificado com experiência profissional comprovada para o desempenho das funções inerentes ao setor. Cada funcionário deverá ter o certificado de formação na área de atuação, para fins de comprovação de sua qualificação;

3.5.3. **REFEITÓRIOS:** todo o pessoal deverá ser habilitado e qualificado com experiência profissional comprovada para o desempenho das funções inerentes ao setor.

3.5.4. O serviço de distribuição de refeições (almoço e jantar) nos refeitórios será autosserviço, devendo ser porcionadas apenas a proteína (prato principal) e a sobremesa de acordo com os per capita estabelecidos pela CONTRATANTE conforme APÊNDICE H . O desjejum também será servido no refeitório, em sistema de autosserviço, devendo ser porcionada apenas a preparação/gênero principal de acordo com os per capita estabelecidos pela CONTRATANTE conforme APÊNDICE H.

3.6. DIMENSIONAMENTO, CONDUTA DE PESSOAL E TREINAMENTO

3.6.1. A CONTRATADA deverá dimensionar seu pessoal visando atingir a excelência do atendimento especificado neste termo de referência. Para isso deverá observar à legislação vigente para cada categoria profissional, relacionando PROFISSIONAL X PÚBLICO-ALVO e o número de LEITOS ATIVADOS no HFA. A quantidade estimada de pessoal para prestação do serviço, objeto deste Termo de Referência, encontra-se no APÊNDICE K

3.6.2. A CONTRATADA deverá substituir, no prazo de até (10) dez dias úteis, qualquer funcionário que não preencha as condições exigidas para a execução dos serviços, a seu critério ou a pedido da CONTRATANTE;

3.6.3. A CONTRATADA deverá fornecer treinamento TRIMESTRAL a todos os seus funcionários. Estes treinamentos deverão ser específicos para a área de atuação de cada membro da empresa. Deverão ser apresentados à CONTRATANTE o cronograma de treinamento, contendo os temas, conteúdo e objetivos a serem abordados. A CONTRATADA deverá encaminhar ao Gestor, à Seção de Aprovisionamento e a Subdivisão de Nutrição e Dietética, QUINZE DIAS antes dos treinamentos, o cronograma contendo os pontos acima relatados e posteriormente, a lista de presença assinada pelos participantes. Os treinamentos deverão ser ministrados por nutricionistas da CONTRATADA com a presença de pelo menos 01 um fiscal técnico da CONTRATANTE;

3.6.4. O funcionário recém-admitido ou com alteração de função, para cobrir férias, licenças e outros afastamentos, deverá receber treinamento pela CONTRATADA. Este treinamento deverá ser ministrado por nutricionista, não podendo se restringir apenas ao acompanhamento da rotina de seus pares. Estes casos deverão ser comunicados previamente à CONTRATANTE;

3.6.5. Manter em serviço permanente no HFA um número de funcionários compatível com a execução deste Termo de Referência, conforme o APÊNDICE K. Este APÊNDICE é apenas um exemplo do quantitativo de pessoal e este número pode ser alterado sempre que houver aumento ou diminuição do fornecimento de refeições da coletividade sadia e/ou enferma. As necessidades de alterações no número de pessoal deverão ser comunicadas por escrito ao gestor do contrato.

3.6.6. Caberá à fiscalização administrativa da CONTRATANTE verificar todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia dos funcionários da CONTRATADA;

3.6.7. A CONTRATADA deverá manter sempre um preposto, sem custos para a Administração, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados, podendo ser dos quadros de mão de obra fixa ou da mão de obra da composição;

3.6.8. Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços;

3.6.9. A CONTRATADA deverá fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço);

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

3.6.11. Para os profissionais tanto na mão de obra fixa quanto da produção, A CONTRATADA deverá providenciar no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

3.6.12. Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências das Unidades Hospitalares pertencentes à CONTRATANTE;

3.6.13. Providenciar, em até (10) dez dias úteis do início da prestação dos serviços do contrato, relógio de ponto, com identificação biométrica, para os funcionários da CONTRATADA;

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

- 3.6.15. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências das Unidades Hospitalares, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE;
- 3.6.16. Criar Controle de Escala de Serviço, onde conste o quantitativo de pessoal em serviço e suas escalas de trabalho, bem como ocorrências que disserem respeito à rotina de serviço;
- 3.6.17. Manter o controle em local visível e constando de maneira legível a escala de serviço de todos os funcionários com as seguintes especificações: cargo, lotação, horário, folgas;
- 3.6.18. Remeter mensalmente, ao Gestor do Contrato, relação dos empregados, com função e horários de trabalho, mantendo-a atualizada. Os casos de alterações ordinárias ou extraordinárias, deverão também ser descritos para fins de conhecimento;
- 3.6.19. Providenciar a conferência de ponto e controle dos funcionários por relógio de ponto com verificação por biometria e fornecer, semanalmente, relatório ao gestor do contrato;
- 3.6.20. Ter em seu quadro, funcionários nos finais de semana e feriados que possam atender à confecção de todas as preparações previstas no cardápio, sem interrupção do serviço, bem como manter o atendimento do disposto neste Termo de Referência para fins de higienização e limpeza;
- 3.6.21. Todos os funcionários da CONTRATADA deverão se submeter às normas de entrada, saída, permanência e circulação do HFA;
- 3.6.22. A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes e técnicos de Nutrição para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior. Entretanto poderá prever atividades inerentes a estágios curriculares em graduação de Nutrição cujo programa deverá ser previamente autorizado pelo Gestor do Contrato.

3.7. RELAÇÃO DE LEITOS

INTERNAÇÃO	LEITOS ATIVOS	LEITOS BLOQUEADOS	TOTAL LEITOS	OBS
11º	0	40	40	(1)
10º	24	0	24	(7)
9º	37	0	37	(2)
8º	29	27	56	(3)
TOTAL	90	67	157	-
LEITOS ESPECIAIS				
LEITOS ATIVOS	LEITOS BLOQUEADOS	TOTAL LEITOS	OBS	
UTI (7º)	23	7	30	(4)
CENTRO CIRÚRGICO (2º)	8	0	8	(5)
EMERGÊNCIA	18	0	18	(6)
TOTAL	39	7	46	-
HFA				
LEITOS ATIVOS	LEITOS BLOQUEADOS	TOTAL LEITOS	OBS	
HFA	129	74	203	(8)
LEITOS ICDF				
LEITOS ATIVOS	LEITOS BLOQUEADOS	TOTAL LEITOS	OBS	
6º	62	0	62	36 quartos (10 individuais + 26 duplos)
5º	31	0	31	UTI
CENTRO CIRÚRGICO (2º)	4	0	4	(5)
TOTAL	97	0	97	-
HFA + ICDF				
LEITOS DISPONÍVEIS	LEITOS BLOQUEADOS	TOTAL LEITOS	OBS	
HFA + ICDF	226	74	300	(9)
Legenda:				
(1) andar NÃO estão sendo utilizado desde 24 ABR 18.				
(2) Ala A do andar utilizada pela Clínica de Ginecologia				
(3) quartos do 801 ao 853 com apenas 1 leito ativo / quartos 852 e 854 comportam apenas 1 leito, cada / quartos 857 e 859 usados como repouso da equipe de saúde e não contabilizados como leitos.				
(4) capacidade para 20 leitos.				
(5) leitos destinados às cirurgias.				
(6) 12 leitos destinados à sala amarela; 4 leitos destinados à sala vermelha; e 2 leitos destinados à sala de trauma.				
(7) 1 Suíte Presidencial e 1 Suíte Ministerial (uso restrito).				
(8) DISPONIBILIDADE: 79%				
(9) TOTAL LEITOS HFA + ICDF (5º e 6º andar)				

3.8. REFEIÇÕES SERVIDAS

3.8.1. COLETIVIDADE ENFERMA

- 3.8.1.1. Número de leitos: 203 (Ativos do HFA);
- 3.8.1.2. Capacidade máxima de leitos: 300 (trezentos);
- 3.8.1.3. Média mensal estimada de cada refeição servida à pacientes – descrito no APÊNDICE A
- 3.8.1.4. Obs.: As refeições citadas acima, servidas aos pacientes internados estão exemplificadas no APÊNDICE B – CARDÁPIO COLETIVIDADE ENFERMA.

3.8.2. CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES PARA A COLETIVIDADE ENFERMA DIETA NORMAL

- 3.8.2.1. São as que não sofrem modificações quanto aos seus princípios nutricionais;
- 3.8.2.2. São confeccionadas na cozinha geral e são idênticas às refeições servidas nos refeitórios; e
- 3.8.2.3. Poderão ser servidas aos pacientes se solicitadas pelas nutricionistas do Serviço de Nutrição do HFA.

3.8.3. DIETA ESPECIAL

- 3.8.3.1. São as que sofrem modificações pelo menos em um de seus princípios nutritivos e serão preparadas na Cozinha Dietética, de acordo com o Manual de Dietas Hospitalares do HFA e adaptadas a cada patologia;

3.8.4. CARDÁPIO

3.8.4.1. As refeições servidas aos pacientes internados, serão do padrão das constantes do APÊNDICE B. Para efeitos de execução, os cardápios constantes no APÊNDICE B são exemplificativos. Por padrão de refeições deve ser entendida a composição de cada refeição, como por exemplo a composição do almoço: 1 (uma) salada composta, 2 (duas) opções de prato principal, 3 (três) acompanhamentos, 1 (uma) guarnição, 1 (um) suco e 1 (uma) sobremesa.

3.8.4.2. Todos os lanches fornecidos, para pacientes e/ou acompanhantes, fora dos horários de distribuição das refeições deverão ser cobrados como gêneros extras (APÊNDICE G), estando incluso no preço do(s) gênero(s) servido(s) o valor de todos os descartáveis. A CONTRATANTE definirá os gêneros que serão servidos nos lanches. Na falta de algum gênero, seguir as referências da tabela de percentual de descontos, constante no APÊNDICE I, que também servirá de base para os ajustes necessários no caso da coletividade sadia;

3.8.4.3. Nas dietas hipossódicas, para o preparo do arroz, em todas as suas consistências, a CONTRATADA deverá preparar fundo de vegetais e para o pré-preparo das carnes, utilizar sal de ervas, preparado com sal light e ervas frescas;

3.8.4.4. Para os pacientes com diabetes mellitus, em dieta branda restrita ou hipograxa, os sachês de manteiga fornecidos, deverão ser substituídos por geléia;

3.8.4.5. As dietas para os pacientes diabéticos deverão conter sempre arroz integral, no almoço e jantar. As sobremesas deverão ser compostas de frutas ou papa de frutas, alternadas com sobremesas diet.,

3.8.4.6. Para os pacientes sem líquidos nas refeições deverá ser servido 2 porções de frutas;

3.8.4.7. Todas as preparações com e sem sal previstas no cardápio do paciente deverão ser preparadas, devido à ocorrência de liberação de dietas a qualquer hora.

3.8.4.8. Quando houver troca de prescrição de dieta no momento da montagem das dietas ou a qualquer tempo (uma dieta branda geral for substituída por uma dieta branda hipossódica, por exemplo) sua substituição será realizada sem a necessidade de se pagar outra refeição. Se a troca de prescrição ocorrer após a montagem da dieta, serão pagas duas dietas. No entanto, a dieta montada inicialmente deverá ser disponibilizada ao SND da Contratante para possível remanejamento.

3.8.4.9. Os pacientes com dieta na consistência branda geral, em todas as suas variações, deverão receber a salada prevista em cardápio específico para os pacientes, exceto quando houver alguma restrição prescrita pelo nutricionista. Os pacientes com dieta pastosa e líquida pastosa deverão receber 200ml de sopa em substituição a salada no almoço.

3.8.4.10. Quando o almoço ou jantar for substituído por sopa ou sanduíche deverá ser cobrado como gênero extra.

3.8.4.11. Cancelar, quando necessário, as refeições solicitadas, até uma hora antes do horário previsto de início da distribuição.

3.8.4.12. Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas do SND da CONTRATANTE, com limite de 3 (três) substituições por paciente por dia.

3.8.4.13. Fornecer produtos para atender pacientes alérgicos e intolerantes (alergia a proteína do leite, intolerantes lactose e ao glúten), sempre que solicitado pelos nutricionistas do SND.

3.8.4.14. O leite utilizado nas preparações descritas nos cardápios poderá ser integral (longa vida/UHT), desnatado (longa vida/UHT), semidesnatado (longa vida/UHT) ou sem lactose (longa vida/UHT), de acordo com a solicitação da CONTRATANTE..

3.8.4.15. Fornecer somente adoçantes a base de stévia e xilitol, em sachês, nas refeições das coletividades sadia e enferma. Todas as sobremesas diet da coletividade enferma deverão ser preparadas com adoçante xilitol

3.8.4.16. Deverá ser utilizado leite acondicionado em embalagem tetra pack (longa vida/UHT);

3.8.4.17. Substituir, sem ônus para a CONTRATANTE, o leite de vaca e derivados por leite de soja e derivados quando o paciente apresentar intolerância ao leite de vaca. Na colação dos pacientes ficará a critério do SND da CONTRATANTE oferecer suco, fruta inteira, fruta cozida, batido de frutas, vitamina, iogurte ou papa de fruta.

3.8.5. PRODUTOS PARA NUTRIÇÃO ORAL E ENTERAL

3.8.5.1. As fórmulas infantis são as elaboradas com leite industrializado em pó, de acordo com a prescrição médica/nutricional. Estas fórmulas, incluindo também os suplementos orais e enterais, complementos e módulos, estão descritas no APÊNDICE E e serão fornecidas pela CONTRATADA;

3.8.5.2. Os produtos para nutrição oral/enteral deverão ser preparados de acordo com as normas vigentes, sendo distribuídos às diversas unidades de internação, nas quantidades e horários determinados pelo CONTRATANTE, em mamadeiras devidamente identificadas ou em outro recipiente apropriado, quando assim solicitado e aprovado pela CONTRATANTE;

3.8.5.3. Os produtos para nutrição oral/enteral deverão ser preparados de acordo com a prescrição médica e/ou do nutricionista;

3.8.5.4. O lactário deverá funcionar 24 (vinte e quatro horas), mantendo lactaristas durante todo o período, conforme disposto no APÊNDICE K. Uma lactarista deverá ser exclusiva da área de preparo e a outra deverá ser responsável pela distribuição;

3.8.5.5. São de responsabilidade da CONTRATADA a limpeza e conservação do Lactário;

3.8.5.6. Todos os utensílios (mamadeiras, chucas, bicos, etc.) serão adquiridos pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE;

3.8.5.7. A CONTRATADA deverá coletar amostras de todos os produtos fornecidos no dia e mantê-los pelo período de 72 (setenta e duas) horas, sob refrigeração para eventuais análises microbiológicas. Os insumos utilizados para a coleta das amostras serão custeados pela CONTRATADA, não havendo nenhum custo para a CONTRATANTE (*Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017, art. 66*);

3.8.5.8. Com o objetivo de manter a qualidade da alimentação fornecida, a CONTRATADA também poderá realizar análise microbiológica dos produtos em laboratório determinado pela CONTRATANTE;

3.8.5.9. O preço dos produtos descritos no APÊNDICE E deverá ser cotado em litro ou em quilo;

3.8.5.10. A média mensal estimada de suplementos, módulos e fórmulas estão descritas no APÊNDICE A

3.8.5.11. As lactaristas deverão escrever nas cobranças o nome do paciente, o leite, o horário de entrega do produto e o nome do nutricionista responsável pelo pedido;

3.8.5.12. Os suplementos em pó (APÊNDICE E) deverão ser cobrados pelo quantitativo fornecido (em gramas). Em casos de inclusão de outros tipos de suplementos, os mesmos deverão ser cobrados separadamente, de acordo com o quantitativo fornecido (em gramas/litros). Os suplementos/fórmulas orais e enterais em pó que necessitem de diluição serão cobrados em grama. O líquido (água, suco, leite, etc) utilizado na diluição será cobrado a parte como gênero extra.

3.8.5.13. As dietas líquidas de prova e mínima em resíduos deverão ser cobradas como gênero extra. Quando forem fornecidos suplementos nutricionais para estas dietas, será cobrado o valor do suplemento;

3.8.5.14. O fornecimento de água mineral para os pacientes em Terapia Nutricional Enteral deverá ser realizado pelo LACTÁRIO em frascos específicos, fornecidos pela CONTRATADA. A água será fornecida sob demanda e faturada como gênero extra;

3.8.6. MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES

3.8.6.1. A CONTRATANTE possui manual de dietas hospitalares que deve ser devidamente seguido pela CONTRATADA;

3.8.6.2. As alterações/atualizações deste manual deverão ser informadas pela CONTRATANTE e cumpridas pela CONTRATADA a qualquer tempo; O manual será disponibilizado pelo SND ao licitante vencedor.

3.8.7. ANDARES DE INTERNAÇÃO, CLÍNICAS E EMERGÊNCIA

- 3.8.7.1. As refeições serão servidas nos quartos, nas enfermarias, hemodiálise, oncologia, medicina nuclear, hiperbárica, colonoscopia, hemodinâmica e no setor de emergência. Pacientes realizando exames de longa duração que não estiverem necessariamente internados, também poderão receber refeições ou lanches desde que autorizado pela CONTRATANTE.
- 3.8.7.2. Os horários de distribuição serão determinados pelo CONTRATANTE;
- 3.8.7.3. A distribuição das refeições (desjejum, almoço e jantar) aos pacientes e acompanhantes deverá ser feita em pratos térmicos e transportados em carros de distribuição fechado, térmico e refrigerado, fornecidos pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE.
- 3.8.7.4. No caso de sopas ou caldos, estes deverão ser servidos em sopeiras térmicas aprovadas pela CONTRATANTE e fornecida pela CONTRATADA. Caso o paciente receba apenas a sopa, considerar o per capita de 500 ml. A cobrança será feita como gênero extra;
- 3.8.7.5. Na pediatria as bandejas térmicas, devem ser de tamanho menor, apropriado para distribuição do almoço e do jantar.
- 3.8.7.6. Os copos (com tampa) utilizados, para fornecimento de líquidos aos pacientes, deverão ter capacidade de 300ml e ser de material que não se deforme com o manuseio normal. Para as preparações quentes (mingau, sopas, café, leite), os pacientes deverão receber copos/sopeiras descartáveis de isopor, de diferentes tamanho/capacidade, especialmente nos casos de pacientes que estejam em precaução de contato. Os talheres também deverão ser descartáveis. Todo material descartável deverá ser de boa qualidade para que não cause transtornos aos pacientes como: quebra dos talheres, copo não compatível com líquido quente, e etc.; os forros de bandejas deverão ser descartáveis;
- 3.8.7.7. As refeições citadas no APÊNDICE C poderão ser servidas para a coletividade enferma, quando SOLICITADO pela CONTRATANTE.
- 3.8.7.8. O suco servido aos pacientes internados deverá ser exclusivamente suco polpa de frutas pasteurizadas, sem aditivos químicos e conservantes. Para a confecção de sucos de laranja, limão, melão e melancia deverão ser utilizados apenas a fruta, não sendo permitido o uso de polpas nestes casos;
- 3.8.7.9. A distribuição do desjejum deverá ser composta de: bandejas lisas de polietileno, forro de bandeja descartável, xícara com pires em louça branca, prato de sobremesa em louça branca para servir pães, frutas em recipientes descartáveis com tampa. Café, leite e chá deverão ser distribuídos em canecas, garrafas ou bules térmicos térmicas, de cores distintas, com capacidade de aproximadamente 300 ml e recipientes tipo cumbuca/copo de isopor com tampa, com capacidade de 300 ml, apropriados para servir mingau. O transporte do desjejum, para os andares de internação e emergência também deverá ser em carrinhos fechados, térmico e refrigerado, e em aço inoxidável fornecidos pela CONTRATADA e aprovados pelo CONTRATANTE;
- 3.8.7.10. Na pediatria a distribuição do desjejum deverá ter a mesma composição dos outros andares de internação, sendo que o café, o leite e o chá deverão ser servidos em canecas térmicas com motivos infantis, fornecidas pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE;
- 3.8.7.11. Nas refeições da pediatria poderá ser solicitado alimentos como: sucrilhos, queijo processado, leite fermentado, leite aromatizado e outros alimentos de maior aceitabilidade infantil, desde que dentro da prescrição dietoterápica. No Dia da Alegria, realizado às quartas-feiras, deverão ser fornecidos, em todas as refeições: copos, guardanapos e canudos, descartáveis e com motivos infantis;
- 3.8.7.12. A colação, merenda e ceia, deverão ser distribuídas em mini bandejas coloridas em polipropileno, a ser fornecida pela CONTRATADA e aprovadas pela CONTRATANTE;
- 3.8.7.13. Fornecer água filtrada e gelada a todos os pacientes e acompanhantes, em garrafas plásticas (1 litro), de primeira qualidade e aprovadas pela CONTRATANTE, em cada período (manhã, tarde e noite) e sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- 3.8.7.14. No setor de Emergência a água filtrada deverá ser fornecida em copos descartáveis, de primeira qualidade, com tampa com capacidade de 500 ml, aprovadas pela CONTRATANTE e fornecidos pela CONTRATADA
- 3.8.7.15. Nas suítes dos andares de internação os utensílios utilizados na distribuição das refeições serão em porcelana, taças para água e suco, com capacidade de 300 ml, em vidro de primeira linha e talheres em aço inoxidável, não devendo ser utilizado material descartável. O material também deverá ser aprovado pela CONTRATANTE e fornecido pela CONTRATADA;
- 3.8.7.16. Todos os recipientes necessários para a distribuição das refeições da coletividade enferma deverão ser fornecidos pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE;
- 3.8.7.17. Para a distribuição da água, a CONTRATADA deverá fornecer o per capita diário de 5 unidades de copos (300 ml) sendo 1 unidade com a tampa, para pacientes e acompanhantes;
- 3.8.7.18. A CONTRATADA deverá dispor, em cada copa de pacientes, um aparelho de micro-ondas e uma sanduicheira;
- 3.8.7.19. A CONTRATADA é a responsável pela higienização dos equipamentos, utensílios e das instalações de todas as copas de pacientes internados;
- 3.8.7.20. Os pacientes em precaução de contato e na emergência deverão receber todas as refeições com material descartável apropriado para cada gênero (copos, talheres, bandeja com 3 ou 4 divisórias). Todo o material deverá ser de material resistente, de primeira qualidade, fornecido pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE. Para esses pacientes a distribuição de água filtrada será em copos descartáveis, com tampa e capacidade de 500ml.
- 3.8.7.21. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.
- 3.8.7.22. A CONTRATADA não poderá assar as preparações em forma de flandres por conterem metais pesados, causando contaminação alimentar.
- 3.8.7.23. O suco e a água de coco (mínimo 200 ml), em embalagens tetra Pack, só deverão ser fornecidos aos pacientes quando solicitados por nutricionistas da CONTRATANTE. Nos casos em que substituir o suco polpa por suco tetra Pack ou água de coco natural ou tetra pack, o fornecimento será sem custo adicional;
- 3.8.7.24. No almoço e jantar, deverão ser colocados "enfeites" em uma das preparações. Estes deverão ser confeccionados com gêneros alimentícios (exemplo: flores de cenoura ou de beterraba com ramos de salsa, etc.) e distintos em cada refeição;
- 3.8.7.25. Nos casos solicitados pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá fornecer bolos de aniversário para os pacientes que estiverem comemorando sua data natalícia. Cobrar como gênero extra. O bolo poderá ser substituído por pudim ou mousse, quando houver solicitação do nutricionista do SND da CONTRATANTE. A quantidade será o equivalente a 10 pessoas ou conforme solicitação da CONTRATANTE.

3.8.8. COLETIVIDADE SADIA

3.8.8.1. GABINETE DO COMANDANTE LOGÍSTICO

- I - Média mensal estimada: 200 desjejuns e 200 almoços.
- II - As refeições poderão ser servidas, à francesa, no refeitório ou Gabinete do Comandante Logístico, quando solicitado pela CONTRATANTE;
- III - As refeições servidas ao gabinete do Diretor serão do padrão das constantes do APÊNDICE C. Para efeitos de execução, os cardápios constantes no APÊNDICE C são exemplificativos. Por padrão de refeições deve ser entendida a composição de cada refeição, como por exemplo a composição do almoço: 3 (três) saladas compostas empratadas, 2 (duas) opções de prato principal, 3 (três) acompanhamentos, 1(uma) guarnição, 1(um) suco, 2 (dois) tipos de refrigerantes e 2 (duas) opções de sobremesa
- IV - Deverá ser fornecido semanalmente, para as copas dos Gabinetes (Comandante Logístico, Diretor Técnico de Saúde, Diretor Técnico de Ensino e Pesquisa) gêneros de acordo com os itens previstos no APÊNDICE G, conforme solicitação do responsável pelas copas e autorização do Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo.
- V - Todo material de limpeza utilizado para higienização das louças e utensílios da copa do Gabinete do Comandante Logístico, será fornecido pela CONTRATADA.

3.8.8.2. RESIDENTES E MILITARES

- I - As refeições serão servidas no refeitório designado aos servidores do HFA. Os servidores dos Setores Fechados poderão realizar as refeições nos Refeitórios ou receber nos andares, de acordo com determinação da CONTRATANTE.

- II - Os cardápios estão exemplificados no APÊNDICE D ;
- III - A ceia da coletividade sadia (militares e residentes em serviço) poderá ser servida nos diferentes setores do HFA e/ou no refeitório;
- IV - Nos casos em que os servidores necessitem receber dieta especial no almoço, apenas será fornecido mediante prescrição dietoterápica da Subdivisão de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE. Deverá ser seguido o cardápio diário dos pacientes internados, incluindo ou excluindo alguns tipos de preparações que por ventura venham a ser solicitadas pela nutricionista da CONTRATANTE.
- V - Possibilitar aos servidores solicitar a substituição do prato principal por ovos, omelete ou proteína texturizada de soja ;
- VI - A Média Mensal Estimada de Refeições servidas no Refeitório (civis e militares) consta no APÊNDICE A;
- VII - A empresa CONTRATADA terá que ter condições de fornecer a quantidade de refeições estimada diariamente, bem como atender possíveis aumentos de demanda, sem comprometer a qualidade dos serviços prestados.

3.8.8.3. ACOMPANHANTES DE PACIENTES INTERNADOS

- I - As refeições de acompanhantes de pacientes internados poderão ser servidas nos andares de internação ou no refeitório, de acordo com determinação da CONTRATANTE, sendo idênticas às servidas aos servidores do HFA;
- II - Possibilitar aos acompanhantes vegetarianos a substituição do prato principal por ovo;
- III - No almoço e no jantar, os acompanhantes deverão receber os dois tipos de proteína (½ porção de cada). Nos dias que forem servidos preparações como rabada, dobradinha ou feijoada , os acompanhantes deverão receber a porção completa da carne branca. A escolha da sobremesa (doce ou fruta) que será servida aos acompanhantes ficará a critério da CONTRATANTE
- IV - É de responsabilidade da nutricionista da produção da dieta da CONTRATADA realizar a prova de todas preparações da dieta dos pacientes antes do porcionamento, mesmo que a CONTRATANTE já a tenha realizado, para fins de conferência e garantia da qualidade do produto a ser servido. Caso a CONTRATADA verifique alguma discrepância deve entrar em contato imediatamente com a CONTRATANTE para averiguação;
- V - Uma nutricionista ou técnica em nutrição da CONTRATADA, sob a supervisão do SND da CONTRATANTE, deverá acompanhar e monitorar o porcionamento, a apresentação, o transporte e a distribuição das dietas/refeições.
- VI - A CONTRATADA deverá disponibilizar, durante a montagem do almoço e jantar dos acompanhantes e pacientes, um modelo da composição das dietas normal e branda geral com identificação do per capita previsto de cada preparação.
- VII - Montar as refeições para fornecimento a todos os pacientes e acompanhantes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da cozinha, não sendo permitido que executem essa tarefa as coqueiras que realizam o fornecimento das refeições diretamente aos pacientes nos leitos.
- VIII - Durante a montagem das dietas dos pacientes, todas as cubas dos balcões térmicos deverão estar identificadas como o nome de cada tipo de preparação. Deverá ser fornecida a merenda para os acompanhantes que estão na pediatria, grávidas e/ ou amamentando; e
- IX - A quantidade mensal estimada do número de refeições de acompanhantes está descrita no APÊNDICE A.

3.8.8.4. SETORES FECHADOS

- I - Os setores chamados de fechados são: Centro de Material e Esterilização (CME), Centro Cirúrgico (CC), Unidades de Terapia Intensiva (UTI), Centro Obstétrico (CO), Maternidade e Berçário;
- II - Nesses setores, caso seja determinado pela CONTRATANTE, os servidores poderão realizar suas refeições nos Refeitórios ou receber nos andares. Neste último caso, deverá ser servido com material descartável (copos, talheres, bandeja com divisórias). Todo o material deverá ser fornecido pela CONTRATADA
- III - O suco deverá ser servido em copos com tampa e capacidade de 300ml e as saladas em recipientes próprios para a distribuição das mesmas; Todos os recipientes utilizados nas áreas fechadas deverão ser aprovados previamente pela CONTRATANTE;
- IV - O cardápio servido nos setores fechados será o mesmo servido nos refeitórios;
- V - Em hipótese alguma o cardápio poderá ser modificado, salvo com autorização da CONTRATANTE;
- VI - As refeições deverão ser acompanhadas de molho pronto para salada, palito, sal e azeite;
- VII - As refeições deverão ser transportadas por meio de carrinhos fechados, térmicos e refrigerados, em aço inox;

3.9. REQUISITOS E CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES PARA A COLETIVIDADE SADIA

3.9.1. Para confecção dos cardápios deverão ser observados os princípios básicos contidos na Doutrina de Alimentação e Nutrição do Ministério da Defesa (MD42-M-05 - 2ª Edição/2018) e no Guia Alimentar para a População Brasileira.

3.9.2. APRESENTAÇÃO

3.9.2.1. A apresentação das refeições nas rampas de distribuição deverá ser harmônica tornando-as visualmente agradáveis, explorando o colorido dos alimentos e devendo ser mantida com a apresentação inicial durante todo o horário de utilização, ou seja, decorada, limpa e arrumada, inclusive após as necessárias reposições.

3.9.3. QUALIDADE

3.9.3.1. A qualidade das refeições deverá ser o somatório do adequado recebimento, seleção, preparo e confecção dos gêneros alimentícios necessários à preparação dos diferentes cardápios.

3.9.4. VARIEDADE

3.9.4.1. A variedade das refeições deverá seguir o sugerido nos exemplos de cardápios descritos nos APÊNDICES B, C e D. Qualquer modificação do cardápio, após aprovado, deverá ser autorizada pelo Gestor do Contrato.

3.9.5. PORCIONAMENTO

3.9.5.1. Refeições (almoço e jantar) serão servidas nos refeitórios em sistema autosserviço, devendo ser porcionada apenas a proteína (prato principal) e a sobremesa de acordo com os per capita estabelecidos pela CONTRATANTE conforme APÊNDICE H

3.9.5.2. O desjejum também será servido no refeitório, em sistema de autosserviço, devendo ser porcionada apenas a preparação/gênero principal (omelete, cuscuz com calabresa, salgado, bolo com ou sem cobertura, frios, ovos, iogurte, etc) de acordo com os per capita estabelecidos pela CONTRATANTE conforme APÊNDICE H .

3.10. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

3.10.1. É vedado à CONTRATADA, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;

3.10.2. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços;

3.10.3. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

3.10.4. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o

encaminhamento para análise microbiológica;

3.10.5. Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA. Os insumos utilizados para a coleta das amostras serão custeados pela CONTRATADA, não havendo nenhum custo para a CONTRATANTE (*Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017, art. 66*);

3.10.6. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que for solicitado pela Unidade Hospitalar, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade;

3.10.7. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a Unidade Hospitalar;

3.10.8. Elaborar, implementar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, de acordo com a legislação vigente, apresentando-os ao Gestor do Contrato em um prazo máximo de 60 dias, a partir do início da execução do Contrato;

3.10.9. Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Manipulação e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC

3.10.10. A CONTRATADA deverá dispor de uma seladora para os itens que não forem fornecidos em saches; e

3.10.11. A CONTRATADA deverá disponibilizar nos refeitórios, freezer para servir sorvetes ou outras preparações que requeiram congelamento, quando constar no cardápio da coletividade sadia.

3.11. REFEITÓRIOS

3.11.1. As refeições (almoço e jantar) serão servidas em rampas de distribuição compostas por balcões térmicos (alimentos quentes) e balcões frios (saladas e sobremesas) em sistema de autosserviço;

3.11.2. Os recipientes deverão ser adequados para distribuição de cada preparação em material de aço inoxidável no caso das cubas que serão acondicionados nos balcões quentes;

3.11.3. Nos balcões frios, deverão ser utilizados para distribuir as preparações, recipientes em material de aço inoxidável ou outro material de primeira linha, aprovados pela CONTRATANTE, e adequados para as diferentes preparações;

3.11.4. As sobremesas deverão ser servidas em recipientes próprios, em aço inoxidável ou outro material aprovado pela CONTRATANTE, que acondicione devidamente o per capita previsto. O suco deverá ser servido em refresqueiras térmicas compatíveis com a demanda. O fornecimento da sobremesa principal e da opção deverá ser mantido até o encerramento do serviço; No almoço e jantar haverá sempre 2 tipos de sobremesa, sendo um tipo de doce e uma porção de fruta(s), de acordo com os per capita estipulados no APÊNDICE H. Os comensais poderão ser servir de apenas 1(uma) das opções;

3.11.5. A CONTRATADA deverá guarnecer o refeitório, por ocasião do jantar, com cestas com pães em forma de torradas amanteigadas, temperadas ou não, devidamente protegidas contra a exposição ao ambiente no balcão de apoio;

3.11.6. Durante todo o período de distribuição das refeições deverão permanecer nos refeitórios, nutricionistas, copeiros e Auxiliares de Serviços Gerais (ASG) para que seja mantido, permanentemente, o fluxo de fornecimento de alimentação nas rampas de distribuição, bem como a limpeza das mesas e asseio do local, incluindo os banheiros.

3.11.7. A supervisão da distribuição das refeições no refeitório será realizada pela CONTRATANTE.

3.11.8. É de responsabilidade da nutricionista da CONTRATADA, realizar também a prova de todas as preparações antes da abertura dos serviços, mesmo que a CONTRATANTE já a tenha realizado, para fins de conferência e garantia da qualidade do produto a ser servido. Caso a CONTRATADA verifique alguma discrepância deve entrar em contato imediatamente com a CONTRATANTE para averiguação;

3.11.9. A ceia deverá ser acondicionada/servida em material reciclável ou outro tipo de material, desde que autorizado pela CONTRATANTE, e distribuídas aos setores determinados, ou poderá ser servida nos refeitórios a critério da CONTRATANTE;

3.11.10. Durante a distribuição do almoço e do jantar, deverá ser servido aos comensais cafézinho e leite caramelizado com canela e disponibilizado sachês de açúcar e adoçante, de primeira qualidade, aprovado pela CONTRATANTE. O café e o leite deverão ser acondicionados em garrafas térmicas com acionamento de pressão revestidas em aço inoxidável; A CONTRATADA deverá disponibilizar os descartáveis necessários ao serviço (copos, paletas, etc);

3.11.10.1. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

3.11.11. A CONTRATADA deverá fornecer souplats em todas as mesas do refeitórios durante a distribuição das refeições (desjejum, almoço e jantar);

3.11.12. Todo o material necessário para a distribuição das refeições como pratos, xícaras, talheres, copos, taças para sobremesa, refresqueiras ou qualquer outro tipo de recipiente necessário para o fornecimento do serviço, objeto deste Termo de Referência, será fornecido pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE;

3.11.13. Para a distribuição do desjejum, a CONTRATADA deverá dispor de sanduicheiras, máquinas de café e leite nos refeitórios, que deverão ser aprovadas pela CONTRATANTE;

3.11.14. A CONTRATANTE poderá solicitar, mediante justificativa, uma margem de segurança de até 10% para da produção de todas as refeições (tanto para coletividade sadia quanto enferma), adaptando este percentual de acordo com a necessidade identificada.

3.11.15. A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente, no balcão de distribuição do refeitório sachês de sal, açúcar, adoçante, vinagre, azeite (até 0,8% de acidez), molho shoyo, molho de pimenta e molhos para salada (4 tipos diferentes). Farinha de mandioca torrada e farinha de linhaça, trituração diariamente, também deverão ser disponibilizadas no almoço e no jantar. Os palitos devem ser disponibilizados em embalagem individual. Os produtos deverão ser de boa qualidade e submetidos à apreciação, para fins de aprovação da CONTRATANTE. Os produtos deverão ser rotulados com a indicação das datas e suas respectivas validades (custos indiretos);

3.11.15.1. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

3.11.16. A CONTRATADA deverá disponibilizar, no refeitório, limão nos cardápios de peixe e carne suína e queijo parmesão ralado nas preparações de massas;

3.11.16.1. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

3.11.17. Manter o controle dos pratos, copos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais nos refeitórios durante todo o período de distribuição;

3.11.18. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização ou por solicitação da Seção de Aproveitamento;

3.11.19. A CONTRATADA deverá expor nas rampas térmicas, em expositores próprios, os nomes das preparações do cardápio do dia, contendo ainda o valor calórico da porção, de acordo com os per capita estabelecidos;

3.11.20. A CONTRATADA deverá disponibilizar, nos almoço e jantar no refeitório, as amostras dois tipos de proteína com a identificação gramatura prevista de cada preparação.

3.11.21. A CONTRATADA deverá divulgar o cardápio atualizado diariamente, no totem à entrada dos refeitórios. Fica a cargo da CONTRATANTE a divulgação na INTRANET.

3.12. CARDÁPIOS

3.12.1. As refeições servidas aos servidores nos refeitórios e setores fechados, serão do padrão das constantes do APÊNDICE D. Para efeitos de execução, os cardápios constantes no APÊNDICE D são exemplificativos. Por padrão de refeições deve ser entendida a composição de cada refeição, como por exemplo a composição do almoço: 4 (quatro) saladas compostas, 2 (duas) opções de prato principal, 3 (três) acompanhamentos, 1 (uma) guarnição, 1 (um) suco e 2 (duas) opções de sobremesa

3.12.2. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais completos de dietas normais, especiais e com alterações de consistência, de acordo com as necessidades do SND e submetê-los a apreciação e aprovação da CONTRATANTE com antecedência de 60 (SESSENTA) DIAS da sua execução. O primeiro cardápio deverá ser apresentado pela CONTRATADA no prazo de 45 dias após a assinatura do Contrato.

3.12.3. Os cardápios deverão respeitar os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios da nutrição e dietética e as cláusulas do Contrato. A CONTRATANTE terá trinta dias para apreciação. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios das dietas normais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes, inclusive a composição nutricional destas.

3.12.4. Encarregar-se de fornecer os cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas, após a aprovação pela CONTRATANTE.

3.12.5. Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrão de qualidade exigidos.

3.12.6. A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, inovações em seu cardápio, tanto para a coletividade sadia como para a enferma, para a garantia da satisfação de seus usuários. A CONTRATANTE poderá incluir novas preparações nos cardápios, das coletividades sadia e enferma, durante o período de apreciação dos mesmos. As fichas técnicas das preparações sugeridas, testadas e aprovadas pela CONTRATANTE deverão ser incluídas no receituário padrão da CONTRATADA no prazo máximo de 30 dias após serem testadas.

3.12.7. A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional, a CONTRATANTE deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), para acompanhantes, servidores e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais. Nestas ocasiões, os refeitórios deverão estar decorados com faixas comemorativas, balões ou flores, a cargo da CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE;

3.12.8. Quaisquer solicitação de alteração de cardápio, por parte da CONTRATADA, deverá ser apresentada formalmente e com antecedência mínima de 24h, ao Gestor do Contrato para aprovação, desde que não prejudiquem a qualidade e quantidade, bem como valor nutricional da refeição. As alterações somente estarão autorizadas após formalização do gestor.

3.12.9. Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para as preparações proteicas das grandes refeições, tais como:

3.12.10. Para carne branca: carne vermelha;

3.12.11. Para carne vermelha (incluindo feijoada, dobradinha e rabada): carne branca.

3.12.12. Para embutidos, vísceras: carne branca;

3.12.13. O servidor que desejar poderá solicitar, através do SND ou Aproveitamento, ovos, omelete ou proteína texturizada de soja como opção;

3.12.14. O prato principal, a opção e todas as preparações deverão estar disponíveis do início ao término da distribuição.

3.13. **PECULIARIDADES DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS PARA COLETIVIDADE SADIA E ENFERMA**

3.13.1. **GRAMATURA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

3.13.1.1. As gramaturas para os gêneros necessários à confecção dos cardápios constam do APÊNDICE H – GRAMATURA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS;

3.13.1.2. Nos casos de mudança de cardápios, deverá ser servida a preparação substituída com gramatura prevista APÊNDICE H;

3.13.2. **CORTES DE CARNE BOVINA, SUÍNA, AVES E PEIXE.**

3.13.2.1. Para a confecção dos cardápios do APÊNDICE C deverão ser utilizados os seguintes cortes de carne:

3.13.2.2. CARNE BOVINA: Filé Mignon, Bife Chorizo, Bife Ancho, Baby Beef, Picanha ;

3.13.2.3. CARNE SUÍNA: com osso: Carré, Costelinha; e sem osso: Picanha, Pernil, Filé Mignon, Fraldinha, Maminha ou Lombo;

3.13.2.4. AVES: com osso: Coxa, Sobrecoxa e Drumet e s/ osso: Filé de frango (do peito ou da coxa);

3.13.2.5. PEIXES E FRUTOS DO MAR: Bacalhau, Linguado, Badejo, Namorado, Tilápia, Salmão e Robalo (em postas, filé ou inteiro), crustáceos ou similares;

3.13.2.6. Para a confecção dos cardápios dos APÊNDICE B e D deverão ser utilizados os seguintes cortes de carne:

3.13.2.7. CARNE BOVINA (sete vezes por semana): contrafilé, alcatra, lagarto redondo, coxão mole, patinho, costela, capa de filé, carne moída (coxão mole), carne seca (charque), carne de sol (coxão mole ou contra-filé), fraldinha, maminha;

3.13.2.8. CARNE SUÍNA (até quatro vezes por semana): com osso: carré, costelinha e sem osso: picanha, pernil, fraldinha, maminha ou lombo; AVES (até quatro vezes por semana): com osso: coxa, sobrecoxa e drumet;

3.13.2.9. AVES (até quatro vezes por semana): sem osso – filé de peito, filé de coxa, sobrecoxa desossada;

3.13.2.10. PEIXE (até quatro vezes por semana): filé de pescada, tilápia, badejo. No período da semana santa, Natal e Ano Novo deverá ser servido bacalhau (almoço, jantar ou ceia). Sempre será servido limão quando houver peixe no cardápio;

3.13.2.11. Poderá ser servido prato típico como feijoada, rabada, dobradinha, entre outros. (uma vez por semana);

3.13.2.12. A linguiça calabresa e de frango, de primeira qualidade, poderá ser servida quando na preparação estiver com carne bovina, carne suína ou guarnições.

3.13.2.13. O bacon poderá ser servido quando fizer parte da preparação prevista no cardápio.

3.14. **REQUISITOS DIVERSOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:**

3.14.1. Para a confecção dos cardápios dos APÊNDICE B, C e D observar os tópicos seguintes;

3.14.2. Utilizar gêneros de primeira qualidade e marcas conhecidas no mercado local e aprovadas pela CONTRATANTE. Deverão ser aprovadas, três marcas de renome para cada gênero, a serem utilizadas nas preparações dos cardápios. A CONTRATANTE poderá solicitar a retirada imediata de produtos não aprovados anteriormente;

3.14.3. Os sabores dos gêneros alimentícios como picolé, sorvete, gelatina, suco polpa —devem ser os mais conhecidos como descritos abaixo. Sabores diferentes, somente quando aprovados pela CONTRATANTE:

3.14.4. Picolé: sabores de frutas e cremosos;

3.14.5. Sorvete: chocolate, creme, morango, flocos, napolitano, coco, milho verde e abacaxi; deverão ser ofertadas caldas.

3.14.6. Gelatina: limão, morango, cereja, abacaxi, uva, frutas vermelhas, tangerina, amora, maracujá, pêssego, tutti-fruti e framboesa;

3.14.7. Suco polpa: maracujá, morango, manga, acerola, caju, goiaba, pêssego, abacaxi, graviola, cupuaçu, seriguela, tamarindo, umbu, uva, abacaxi com hortelã, tangerina, limão, frutas vermelhas, amora, cajá, mamão, açaí, cacau, coco, acerola e mamão, maracujá com manjeriço.

3.14.8. Sucos da fruta: laranja, melancia, limão e melão (especificamente para a coletividade enferma, desjejum e ceia da coletividade sadia)

3.14.9. O leite pasteurizado servido nos refeitórios e aos pacientes e acompanhantes será do (longa vida/UHT).

3.15. **COMPLEMENTOS ALIMENTARES**

3.15.1. São todos aqueles necessários à confecção dos cardápios, como por exemplo: sal, óleo, açúcar, condimentos, limão, ervas aromáticas, entre outros e que deverão ser adquiridos pela CONTRATADA, bem como os que deverão estar presentes em todas as refeições nos refeitórios para manuseio pelos comensais, como, por exemplo: azeite de oliva extravirgem (até 0,8% de acidez), vinagre, sal, pimenta, farinha de mandioca, linhaça (triturada diariamente), além de palito e guardanapo. Os palitos deverão ser fornecidos em embalagem individual e os molhos e condimentos em embalagem tipo sachê.

3.15.2. Nos andares de internação deverão ser fornecidos para pacientes e acompanhantes: palito, sal, açúcar, adoçante (stévia ou xilitol). Em relação aos temperos para salada, para os acompanhantes deverá ser fornecido molho pronto de variados sabores e para os pacientes deverá ser fornecido vinagre e/ou azeite, de acordo com liberação da nutricionista. Todo o material mencionado deverá ser servido pela CONTRATADA em embalagem tipo sachê;

3.15.3. Nos andares de internação, emergência e clínicas, quando houver solicitação de canudo articulado para os pacientes, deverá ser fornecido em embalagem individual e sem custo adicional;

3.15.4. Todos os complementos citados neste item serão fornecidos pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE;

3.15.5. Crianças, mães nutrizes, gestantes, hipertensos, diabéticos receberão adoçantes somente a base de steviosídeo ou xilitol, salvo quando não indicados por nutricionista.

3.16. **EMBALAGEM PARA OS DIVERSOS CARDÁPIOS**

3.16.1. As embalagens para os produtos de características e consumo individual para a coletividade enferma, como açúcar, adoçante, geléia, mel, manteiga, biscoitos, torradas, requeijão, e outros, bem como os alimentos líquidos como iogurte, coalhada, leite aromatizado, água de coco, sucos e outros deverão ser do tipo sache ou tetra pack (mínimo 200 ml), fornecidas pela CONTRATADA;

3.16.2. As sobremesas deverão ser distribuídas aos pacientes internados, em embalagens descartáveis próprias para sobremesa, com tampa, aprovadas pela CONTRATANTE e fornecida pela CONTRATADA;

3.16.3. Os sucos de polpa deverão ser distribuídos em copos de 300 ml descartáveis e com tampa, aprovados pela CONTRATANTE e fornecidos pela CONTRATADA; Os pães e sanduíches deverão ser distribuídos em embalagens ou em recipientes adequados, aprovadas pela CONTRATANTE e fornecida pela CONTRATADA.

3.16.4. Os lanches fornecidos aos pacientes nas clínicas deverão ser servidos mini bandejas individuais de polipropileno ou em embalagens individuais descartáveis, aprovadas pela CONTRATANTE e fornecidas pela CONTRATADA.

3.16.5. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

3.17. **LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES:**

3.17.1. **UTENSÍLIOS**

3.17.1.1. Todos os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pela CONTRATANTE; Fornecer alimentos utilizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados;

3.17.1.2. Bandejas lisa de polipropileno, mini bandeja lisa de polipropileno, bandeja térmica, prato térmico de três ou quatro divisões, de material de primeira qualidade; Xícara média com capacidade de 200 ml com pires em louça branca, prato de sobremesa em louça branca para servir pães;

3.17.1.3. Canecas, garrafas ou bules térmicos de cores distintas para servir café, leite e chá

3.17.1.4. Pratos, taças de sobremesa e talheres de mesa, sobremesa, chá e café em aço inoxidável (suítes do décimo andar)

3.17.1.5. Garrafas plásticas, de material de primeira qualidade, para o fornecimento de água filtrada com capacidade de 1 litro.

3.17.1.6. Recipientes exotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes. Copos e taças com capacidade de 300ml para os pacientes e acompanhantes do décimo andar.

3.17.1.7. Jarras de vidros graduadas para o porcionamento de leite e café.

3.17.1.8. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

3.17.2. **MATERIAL DESCARTÁVEL**

3.17.2.1. Fornecer alimentos e refeições em utensílios (legumeira, prato, pote para sobremesa, bandeja, copo, talheres e guardanapos) descartáveis, resistentes, adequados à manutenção de temperatura e com selo da ABNT, a pacientes e seus acompanhantes do setor de Emergência, Unidade de Terapia Intensiva, pacientes em isolamento e outros setores que justifiquem seu uso. Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme per capita estabelecidos no APÊNDICE H

3.17.2.2. Fornecer os talheres para pacientes e acompanhantes acondicionados em sacos plásticos a tóxicos, incluindo palito em embalagem individual e guardanapo; Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 200, 300 e 500 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;

3.17.2.3. Guardanapo de papel branco com 24 x 22 cm, de 1ª qualidade;

3.17.2.4. Etiqueta para identificação de acordo com a padronização do SND da CONTRATANTE;

3.17.2.5. Prato térmico com três ou quatro divisões, sopeira térmica, cumbuca térmica, pote térmico e copo térmico de diversas capacidades; Refil para bandeja

3.17.2.6. Canudo articulado embalado individualmente.

3.17.2.7. Papel descartável para bandejas.

3.17.2.8. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

3.17.3. **UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO:**

3.17.3.1. Fornecer frasco para nutrição enteral (capacidade de 100, 300 e 500 ml), necessários para o fornecimento de água aos pacientes com dietas por sonda; Fornecer frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

3.17.3.2. Fornecer recipientes e/ou copinhos de vidro

3.17.3.3. Fornecer mamadeiras de várias capacidades, de material apropriado, resistentes à esterilização, com os respectivos bicos de silicone incolor e protetores devidamente esterilizados para fornecimento de fórmulas infantis;

3.17.3.4. Fornecer bicos de mamadeira especiais adequados para pacientes com patologias que assim requeiram;

3.17.3.5. Substituir as mamadeiras e/ou bicos e/ou protetores que não se encontrarem em condições adequadas de uso ou por solicitação de nutricionista do SND da CONTRATANTE;

3.17.3.6. Fornecer material e produtos registrados nos órgãos competentes, adequados para desinfecção das mamadeiras;

3.17.3.7. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

3.17.4. **UTENSÍLIOS PARA SERVIDORES:**

3.17.4.1. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;

3.17.4.2. Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200ml com pires, em louça branca de primeira qualidade;

3.17.4.3. Copo de vidro com capacidade de 300ml;

3.17.4.4. Souplast, toalhas de mesa e cobre mancha de material adequado e de primeira qualidade, de acordo com critérios estabelecidos pela CONTRATANTE.

3.17.4.5. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

3.17.5. **MATERIAL DESCARTÁVEL**

3.17.5.1. Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

3.17.5.2. Copo com capacidade de 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum; Guardanapo de papel branco com 24 x 22 cm de 1ª qualidade;

3.17.5.3. Embalagem plástica com tampa, para sobremesa e salada ; Embalagem plástica para talheres.

3.17.5.4. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

3.17.6. **UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE DE GÊNEROS:**

3.17.6.1. Contentores plásticos transparentes com tampa, de 1ª qualidade, para depósito de gêneros alimentícios; Contentores plásticos exotérmicos de 1ª qualidade para transporte.

3.17.6.2. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

3.17.7. **DE LIXO:**

3.17.7.1. Sacos plásticos apropriados, de material resistente descartável e com capacidade adequada aos recipientes; Recipientes com tampas acionadas por pedal.

3.17.7.2. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

3.18. **AMOSTRAS/PROVAS DE REFEIÇÕES**

3.18.1. Diariamente a CONTRATADA deverá separar as provas do desjejum, almoço e do jantar, incluindo salada suco e sobremesa, da coletividade sadia. Para a coletividade enferma deverá ser realizada a prova de todas as preparações servidas em cada refeição. Estas provas serão degustadas por uma nutricionista ou técnica em nutrição da Seção de Aproveitamento ou do SND, a qual verificará a qualidade e o fiel cumprimento da confecção das refeições de acordo com os cardápios aprovados pela CONTRATANTE;

3.18.2. Segue abaixo o horário das provas (Poderá sofrer ajustes autorizados pela administração):

Desjejum paciente e servidor	06:30H
Colação paciente	09:00H
Almoço paciente e servidor	10:30H
Merenda paciente	13:30H
Jantar paciente e servidor	16:30H
Ceia paciente e servidor	18:00H

3.18.3. A CONTRATADA deverá realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que não forem aprovados pela Subdivisão de Nutrição e Dietética e/ou pela Seção de Aproveitamento;

3.18.4. Além disso, a CONTRATADA deverá coletar amostras (mínimo 100g) de todas as preparações fornecidas no dia e mantê-las pelo período de 72 (setenta e duas) horas, sob refrigeração para eventuais análises microbiológicas;

3.18.5. Com o objetivo de manter a qualidade da alimentação fornecida, a CONTRATANTE também realizará análise microbiológica dos alimentos quando achar conveniente;

3.18.6. A CONTRATADA deverá apresentar, para aprovação da CONTRATANTE, amostras das preparações programadas para serem servidas pela primeira vez, juntamente com a ficha técnica da preparação e com, no mínimo, 8 dias de antecedência da data prevista para serem servidas.

3.18.7. A CONTRATANTE terá direito ao acesso às fichas técnicas e analíticas de todas as preparações de todas as coletividades sadia e enferma, podendo fazer as alterações que achar convenientes, tanto na quantidade como na qualidade dos ingredientes.

3.19. **RECEBIMENTO, ESTOCAGEM E CONSERVAÇÃO.**

3.19.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal entre outros;

3.19.2. Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência. No recebimento dos gêneros alimentícios deverá ser observada a data da utilização de acordo com o cardápio, para que seja verificada a sua real condição de uso. Exemplo: recebimento de banana verde para uso no mesmo dia;

3.19.3. Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pela CONTRATADA, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação;

3.19.4. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, pass through, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos);

3.19.5. Os pães deverão ser recebidos sempre em horários próximos a sua utilização;

3.19.6. Os gêneros alimentícios devem ser estocados em locais apropriados sendo que os perecíveis deverão ser armazenados em câmaras frigoríficas e refrigeradores, com observância das condições exigidas pela legislação específica para conservação, estocagem e inspeção de alimentos;

3.19.7. Nos locais de conservação e estocagem não deverão existir, em hipótese nenhuma gêneros com data de validade estipulada pelo fabricante vencida;

3.19.8. O CONTRATANTE em qualquer momento poderá solicitar à CONTRATADA a troca de determinado fornecedor de gêneros alimentícios desde que sistematicamente venha sendo comprovada negligência no fornecimento, em relação a horário, quantidade e qualidade;

3.19.9. Os termômetros utilizados no acompanhamento da temperatura dos equipamentos utilizados deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação;

3.19.10. Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na área de colação, na área de montagem e confecção das sobremesas, no lactário, na copa do refeitório, no refeitório e em outros recintos que se façam necessários;

3.19.11. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 –ANVISA;

3.19.12. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND ou pela Seção de Aproveitamento;

3.19.13. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

3.19.14. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA); Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;

3.19.15. Os fornecedores da CONTRATADA deverão cumprir todas as normas de boas práticas de manipulação e fabricação previstas pela ANVISA.

3.20. GÊNEROS EXTRAS

3.20.1. Os gêneros extras, descritos no APÊNDICE G, são os solicitados para complementar ou substituir alguma refeição (coletividade enferma e/ou sadia) devendo sua requisição à CONTRATADA ser autorizada pelo Chefe da SDADM (Gabinete do Cmt Logístico, Gabinete do Diretor Técnico de Saúde, Gabinete do Diretor Técnico de Ensino e Pesquisa, Clínicas e/ou coletividade sadia) ou SND (coletividade enferma). Caso não seja comunicado e devidamente autorizado, pelos setores acima descritos, o pagamento não será efetuado, independente do valor;

3.20.2. Nos casos de fornecimento de lanches de apoio para atividades militares (Teste de Aptidão Física –TAF, Testede Aptidão de Tiro –TAT,formaturas, feiras de saúde, simpósios, palestras, cursos, etc.) ou outras atividades similares, os gêneros fornecidos serão cobrados como gêneros extras. Todo material descartável necessário para servir os lanches solicitados estarão incluídos no preço dos gêneros. A CONTRATADA será responsável pela entrega dos gêneros no Setor informado pela CONTRATANTE. A CONTRATANTE poderá solicitar o acompanhamento da distribuição dos lanches pela CONTRATADA.

3.20.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar bombonas térmicas devidamente identificadas e exclusivas para uso de água e/ou suco para apoio às atividades militares ou outras similares, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

3.21. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.

3.21.1. As instalações e os equipamentos citados no APÊNDICE J serão cedidos pelo HFA para a preparação das refeições. Os consumos de água/esgoto e de energia elétrica serão cobrados mensalmente com base no registro de medidores individuais instalados junto às instalações ocupadas pela CONTRATADA.

3.21.2. As instalações hidráulicas, elétricas, de vapor e de gás cedidas devem ser mantidas em perfeitas condições de uso e higiene. Observar que obras e reparos na cozinha e outras dependências sob sua responsabilidade não poderão atrapalhar o bom andamento dos serviços objeto desse contrato, devendo ser autorizadas pelo CONTRATANTE;

3.21.3. No caso de modificações ou benfeitorias autorizadas não caberão quaisquer direitos de indenização, passando estas a pertencer a CONTRATANTE;

3.21.4. Quaisquer danos causados as instalações, pela execução inadequada dos serviços por parte de seus funcionários, deverão ser devidamente indenizados ou reparados imediatamente;

3.21.5. A CONTRATADA deverá realizar manutenção (preventiva e corretiva) e conservação de todos os locais cedidos(cozinhas, copas e refeitório - exceto manutenções de ordem infra estrutural) e de todos os equipamentos, móveis e utensílios de copa, refeitórios, cozinha, lactário, colocados a sua disposição, após expirar o prazo de garantia. É de sua inteira responsabilidade a reposição de qualquer desses itens e peças, quando danificados ou extraviados, devendo ser idêntico ou do mesmo padrão de qualidade do original. Nos casos de necessidade de troca de qualquer desses itens, a troca deverá ser AUTORIZADA pela CONTRATANTE;

3.21.6. A relação desses itens consta do APÊNDICE J – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS;

3.21.7. Por ocasião do início do contrato a CONTRATADA deverá elaborar, junto com o setor competente do HFA, o Termo de Arrolamento onde deverá constar a situação de todos os equipamentos, móveis e utensílios utilizados para prestação do serviço, com as suas respectivas quantidades.

3.22. INFORMAÇÕES, ESCLARECIMENTOS TÉCNICOS E ADMINISTRATIVOS

3.22.1. A CONTRATADA deverá prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas que lhe forem solicitadas exibindo todos os documentos e dados relativos aos serviços prestados;

3.22.2. Deverão ser adotados valores fixos para as diversas refeições. Não deverá haver "fator mensal" a ser acrescido ao valor das refeições tal qual o modelo praticado no contrato 03/2015;

3.22.3. O fornecimento de refeições aos acompanhantes não cobertos pelos convênios poderá ser realizado desde que o pagamento seja efetuado diretamente à contratada, não havendo faturamento pela contratante;

3.22.4. Não deverá haver cobrança à parte de materiais descartáveis utilizados nas refeições;

3.22.5. As liberações excepcionais de refeições deverão ser solicitadas ao Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo;

3.22.6. O Serviço de Nutrição, como responsável pela fiscalização setorial, deverá exercer controle do fornecimento de alimentação aos pacientes e acompanhantes autorizados a receberem a alimentação;

3.22.7. O gestor do contrato deverá realizar contínuo acompanhamento e análise das solicitações e reclamações dos usuários do serviço de alimentação;

3.22.8. Foi implantado sistema de controle de acesso ao refeitório através de permissão por leitura biométrica em catracas. A CONTRATADA deverá arcar com os custos de manutenção preventiva e corretiva do sistema de controle de acesso, bem como realizar as adequações necessárias, de modo que o sistema mantenha-se em constante condição de disponibilidade de funcionamento, proporcionando a geração de relatórios, quantitativos por refeições, limitações de horários, restrições de acesso e demais informações gerenciais.

3.22.9. A empresa contratada deverá realizar o controle de gestão do controle do fornecimento de refeições, e demais componentes para sua utilização, aos pacientes, que possibilite geração de mapas de controle de pacientes nas unidades de internação, mapas de distribuição de refeições, etiquetas de identificação das refeições fornecidas e relatórios de custos. Os mapas e os relatórios deverão conter as informações necessárias ao cuidado nutricional, identificação de pacientes e refeições, ou outras, de acordo com solicitação do Serviço de Nutrição ou do Gestor do Contrato; A contratada poderá instalar sistema de controle de acesso por leitura biométrica, desde que arque com todos os custos, o sistema guarde compatibilidade e se comunique com o sistema de identificação biométrica do HFA (o sistema deverá ser submetido previamente à análise da Contratante)

3.22.10. A ferramenta de gestão adotada deverá permitir acesso em, no mínimo, 4 (quatro) estações de trabalho da contratante. Sendo, como sugestão, 1 (uma) para o Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo, 1(uma) para o Serviço de Nutrição, 1 (uma) para a Seção de Aprovisionamento e 1 (uma) para a Gerente da Contratada.

3.22.11. Ocorre a necessidade de a CONTRATADA promover a transição contratual com transferência de conhecimento, infraestrutura cedida e equipamentos disponibilizados;

3.22.12. A transferência de conhecimento consiste no fornecimento de subsídios para que as equipes da CONTRATANTE e CONTRATADA obtenham todos os conhecimentos necessários ao perfeito entendimento processos que compõem o objeto da pretendida contratação.

3.22.13. A CONTRATADA deverá permitir livre acesso do CONTRATANTE à cozinha, copas, refeitórios, lactário, área de manutenção, patrimônio, câmaras frigoríficas e almoxarifado;

3.22.14. A CONTRATANTE poderá fazer vistorias inopinadas em todas as áreas utilizadas pela CONTRATADA.

3.22.15. A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à Seção de Aprovisionamento, relatório contendo a quantidade de refeições fornecidas no dia anterior em todos os diferentes setores, ao qual deverão ser anexados os respectivos comprovantes;

3.22.16. A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas relativas ao material de expediente necessário para a execução de todos os serviços;

3.22.17. Competirá à CONTRATADA o pagamento ao HFA pelo consumo mensal de energia elétrica, água e esgoto, utilizado no cumprimento do Contrato, conforme estimativa realizada pela Divisão de Engenharia;

3.22.18. O gás de cozinha deverá ser adquirido pela CONTRATADA;

3.22.19. Com relação ao serviço de telefonia, a CONTRATANTE disponibilizará para uso da CONTRATADA apenas ramais internos. A comunicação externa se dará através da instalação de linhas telefônicas particulares de responsabilidade da CONTRATADA;

3.22.20. A CONTRATADA é a única responsável pela guarda dos gêneros alimentícios, equipamentos, bens móveis e utensílios;

3.22.21. A CONTRATADA assumirá todas as despesas oriundas de fornecimento de refeições sem a devida autorização da CONTRATANTE;

- 3.22.22. A CONTRATADA poderá utilizar os serviços da lavanderia do HFA, desde que devidamente indenizados;
- 3.22.23. As mesas dos refeitórios deverão ser revestidas com toalhas e cobre mancha em tecido de primeira qualidade, fornecidas pela CONTRATADA e aprovadas pela CONTRATANTE;
- 3.22.24. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas relativas à lavagem de toalhas e/ou demais peças de mesa, copa e cozinha, utilizadas na prestação dos serviços;
- 3.22.25. A CONTRATADA se responsabilizará por danos causados ao HFA ou a terceiros por seus funcionários, ainda que involuntariamente ou em decorrência de negligência, imprudência ou imperícia;
- 3.22.26. A CONTRATADA deverá dispor de um funcionário que acompanhe, juntamente com Militar designado pelo Hospital para este fim, o acesso aos refeitórios, permitindo a entrada apenas de pessoal devidamente identificado (crachás), após assinatura nas fichas de controle ou por meio de catracas eletrônicas.
- 3.23. **HORÁRIO DAS REFEIÇÕES (Poderá sofrer ajustes autorizados pela administração)**
- 3.23.1. **COLETIVIDADE SADIA**

	Desjejum	Almoço	Jantar	Ceia
Gabinete do Diretor	07:00h 08:50h	11:30h 13:30h	xxxxxx	xxxxxx
Refeitório	06:20h 07:30h	11:20h 13:30h	17:20h 19:00h	20:00h 21:00h

Obs. 1: Os horários das refeições servidas aos setores chamados de fechados serão os mesmos dos refeitórios.

Obs. 2: Os horários definidos no quadro acima, poderão ser ajustados pela CONTRATANTE.

Obs. 3: Caso seja necessário, é possível fazer reserva de almoço para servidores. Os alimentos quentes devem ser conservados em temperatura superior a 60°C e os alimentos frios, em temperatura não superior a 10°C. O almoço ficará reservado até as 16:00h.

3.23.2. **COLETIVIDADE ENFERMA**

	Andares de Internação e Emergência
Desjejum	07:00h às 07:30h
Colação	09:45h às 10:00h
Almoço	12:00h às 12:30h
Lanche	15:00h às 15:30h
Jantar	17:30h às 18:00h
Ceia	20:00h às 20:30h

Obs. 1: Não seguem os horários acima descritos os produtos para nutrição oral/enteral e dietas especiais fracionadas que são aquelas que devem ser servidas nos horários estipulados pela CONTRATANTE.

Obs. 2: Nos andares de internação e emergência, a liberação do desjejum poderá ser feita até 9h, o almoço até 13h30, a merenda até 16h e o jantar até as 18h30. A CONTRATADA deverá manter uma copa, na cozinha hospitalar ou outro local indicado pela CONTRATANTE, em funcionamento 24h/dia, inclusive nos finais de semana e feriados, para atender aos pacientes que necessitem de lanches/refeições fora do horário previsto de liberação das dietas.

Obs. 3: O café, o leite e o chá servidos aos pacientes deverão apresentar temperatura acima de 60°C durante a distribuição. O suco deverá estar com temperatura abaixo de 10°C.

Obs. 4: Os horários definidos no quadro acima, poderão ser ajustados pela CONTRATANTE.

3.24. **HIGIENIZAÇÃO**

3.24.1. A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente as normas de higiene preconizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), realizando sistematicamente a limpeza de todas as áreas afetas ao serviço (copas, refeitórios, cozinha, lactário) como bancadas, piso, paredes, etc., bem como, dos acessos adjacentes (hall de acesso aos refeitórios, rampas e escadas que dão acesso ao refeitório ou que são utilizadas para transporte de preparações da cozinha para o refeitório). Os produtos utilizados para higienização deverão ser os preconizados na legislação vigente;

3.24.2. A CONTRATADA deverá higienizar ao término da utilização todos os equipamentos e utensílios da cozinha, copas e refeitórios. Não será permitido, em hipótese alguma, o uso de sabão em barra;

3.24.3. A CONTRATADA deverá fazer rotineiramente a troca das velas de todos os filtros utilizados na execução dos serviços prestados, registrando em formulário próprio e afixando em local visível;

3.24.4. A CONTRATADA deverá fazer a higienização de vegetais e frutas com material conhecido no mercado à base de hipoclorito de sódio;

3.24.5. A CONTRATADA deverá ter especial atenção na higienização de equipamentos e utensílios do LACTÁRIO como, por exemplo, mamadeiras, bicos e chucas, utilizando também produtos recomendados pela legislação vigente da ANVISA;

3.24.6. A CONTRATADA deverá prover material para higienização pessoal de seus funcionários; Nos locais apropriados deverão ter sabonete líquido, álcool gel 70%, papel toalha e papel higiênico branco (não será permitido o uso de material reciclado destes itens) e outros que se fizerem necessários, de excelente qualidade, de acordo com a legislação vigente;

3.24.7. Implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer TRIMESTRALMENTE desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, e apresentar este comprovante ao Gestor do Contrato, independente de solicitação, após a realização de cada serviço. Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato, ficará a CONTRATADA obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a CONTRATANTE;

3.24.8. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE;

3.24.9. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários; Realizar a limpeza e higiene das dependências internas e adjacentes aos refeitórios, dando ênfase à limpeza quinzenal de caixas de gordura, arcando com todos os ônus decorrentes dessa atividade, bem como outros reparos necessários (entupimentos, etc.);

3.24.10. Acondicionar na câmara específica para este fim, o lixo resultante de suas atividades, o qual não deverá permanecer no interior das dependências dos refeitórios e cozinhas, nem adjacências;

3.24.11. A CONTRATADA deverá ser responsável pela coleta seletiva do lixo reciclável (plástico, metais, vidro, papel) na cozinha e nas copas dos andares de internação, sendo responsabilidade da CONTRATANTE o recolhimento deste material para reciclagem.

3.24.12. Lavar e desinfetar o carro de distribuição após o final de cada coleta e os recipientes de lixo diariamente ou conforme orientação da Comissão de Resíduos Hospitalares e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar. O saco de lixo não poderá ser esvaziado ou reaproveitado;

3.24.13. O lixo das copas localizadas nos andares de internação deverão ser recolhidos em quatro horários durante o dia: 11h, após o almoço (até às 16h), 19h e 23:30h, a fim de evitar mal cheiro e proliferação de pragas ou doenças.

3.24.14. O depósito e a retirada do lixo far-se-ão de acordo com as normas fixadas por órgão competente;

3.24.15. A CONTRATADA deverá dispor container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

3.25. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

3.25.1. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

3.26. CONSIDERAÇÕES GERAIS

3.26.1. A CONTRATADA deverá:

3.26.1.1. Observar que obras e serviços de reparo na cozinha e outras dependências sob sua responsabilidade, não poderão influir no ritmo e custos da prestação de serviço objeto deste;

3.26.1.2. Assumir as despesas das refeições fornecidas sem a devida autorização do CONTRATANTE;

3.26.1.3. Os formulários utilizados pela CONTRATANTE e pela CONTRATADA, nas atividades da dietoterapia (mapas de dietas, etiquetas, controles de solicitações ou cancelamentos de dietas, formulários de cobranças de gêneros extras e de suplementos, etc.), serão impressos pela CONTRATADA.

3.26.1.4. A CONTRATADA deverá ter uma impressora própria conectada à rede do HFA para impressão dos mapas de cobrança das dietas;

3.26.1.5. Os cardápios dos servidores e dos pacientes somente poderão sofrer algum tipo de alteração se autorizados previamente pelo Gestor do Contrato;

3.26.1.6. Em hipótese alguma será permitido que a CONTRATADA reutilize qualquer componente das preparações processadas e não servidas;

3.26.1.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações assumidas para a perfeita execução dos serviços contratados perante terceiros, não cabendo a CONTRATANTE qualquer ônus financeiro ou jurídico;

3.26.1.8. Responsabilizar-se exclusivamente pela qualidade dos alimentos fornecidos perante as autoridades sanitárias, respondendo civil e penalmente por eventuais consequências do uso e fornecimento de alimentos deteriorados ou impróprios para o consumo humano;

3.26.1.9. Responsabilizar-se pelos danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros por seus funcionários ou prepostos, ainda que involuntariamente, ou em decorrência dos serviços que se prestar;

3.26.1.10. Responsabilizar-se pela guarda dos gêneros alimentícios, não cabendo ao CONTRATANTE nenhum ônus decorrente de eventuais furtos, deteriorização ou estrago;

3.26.1.11. A CONTRATADA terá que repor os utensílios sempre que necessário ou a critério da CONTRATANTE. Não será permitido o uso de utensílios danificados ou desgastados pelo próprio uso;

3.26.1.12. A CONTRATADA deverá apresentar as fichas técnicas de todas as preparações da coletividade enferma e sadia;

3.26.1.13. A CONTRATADA deverá aderir às sugestões da CONTRATANTE sobre introdução de novas receitas, que deverão ser anteriormente testadas, antes de fazerem parte do receituário padrão;

3.26.1.14. Os exemplos de cardápios dos Apêndices B, C e D são exemplificativos e não restringem a introdução de novas preparações sugeridas pela CONTRATANTE.

3.26.1.15. Realizar, bimestralmente, pesquisas de satisfação dos usuários (coletividade sadia e enferma) e entregar ao Gestor do Contrato os resultados tabulados;

3.26.1.16. A metodologia de avaliação dos serviços está disposta no Instrumento de Medição de Resultados – IMR

3.26.1.17. A CONTRATANTE realizará, periodicamente, pesquisas de satisfação dos usuários.

3.27. ATRIBUIÇÕES DO GESTOR DO CONTRATO

3.27.1. Fiscalizar rotineiramente a manutenção corretiva e preventiva das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso em até três dias úteis, a contar da notificação da CONTRATANTE;

3.27.2. Realizar vistorias inopinadas.

3.27.3. Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a CONTRATADA poderá sofrer as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93;

3.27.4. Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste Termo de Referência, tais como solicitar amostras dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, bem como das próprias refeições, das fórmulas lácteas e não lácteas, ou solicitar que as amostras coletadas pela CONTRATADA sejam disponibilizadas para análise;

3.27.5. Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero alimentício que não atenda às exigências do Serviço, bem como a Unidade Hospitalar tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório

3.27.6. Atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais; Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Controle de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários;

3.27.7. Promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;

3.27.8. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da CONTRATADA que não estiver devidamente uniformizado ou identificado (portando crachá), que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

3.27.9. Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo. As cobranças deverão ser assinadas pelo paciente. Em casos de impedimento deverá ser assinada pelo acompanhante, em último caso, a CONTRATADA deverá solicitar a assinatura de algum servidor da Equipe de Enfermagem do andar. Em todos os casos, a assinatura deverá ser legível e no caso do servidor, este deve carimbar a cobrança para possível identificação de seus dados e função;

3.27.10. Verificar as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, usando os seguintes critérios: não atenderem as especificações do Contrato (produto de primeira qualidade e marca conhecida), qualidade imprópria do produto (alterações nas características organolépticas), não atenderem as necessidades nutricionais do público para os quais são ofertados ou não tiverem boa aceitação pelos comensais (coletividades sadia e/ou enferma)

3.27.11. Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à CONTRATADA, para fiscalização permanente dos serviços; Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada;

3.27.12. O Gestor pode solicitar, a qualquer tempo, apoio técnico por parte da equipe de Nutrição da Seção de Aproveitamento e/ou da Subdivisão de Nutrição e Dietética, para o que se fizer necessário quanto à fiscalização;

3.27.13. Verificar se há sub dimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, devendo comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizadas, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais

previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993;

3.27.14. Promover MENSALMENTE, reuniões entre os representantes da CONTRATADA e da CONTRATANTE de modo a garantir a qualidade da execução dos serviços e o domínio dos resultados;

3.28. TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTE DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES:

3.28.1. Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;

3.28.2. Dieta normal – para servidores e acompanhantes sem restrição alimentar e em condições normais de alimentação. Poderá ser servida a pacientes, se for prescrita pelo nutricionista do SND da CONTRATANTE;

3.28.3. Dieta branda geral – se destina à pacientes hospitalizados sem restrições, mas que não recebem a dieta normal por esta incluir frituras e carne suína;

3.28.4. Dieta branda restrita se destina à pacientes hospitalizados com algumas restrições, mesma composição da branda geral, porém os alimentos são submetidos a um processo de cocção ou subdivisão;

3.28.5. Dieta branda pediátrica destinada a crianças até DEZ anos, semelhante à dieta branda geral, com almoço e jantar servido em menores quantidades; Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência, os alimentos estão na consistência de purê;

3.28.6. Dieta líquido pastosa – constituída de preparações líquidas e líquidas espessadas, caso necessário as preparações deverão ser coadas;

3.28.7. Dieta pastosa homogênea (para fonoaudióloga) – semelhante a líquido pastosa, inclui preparações mais espessas, a introdução de líquidos é feita de acordo com a liberação da fonoaudióloga;

3.28.8. Dieta líquida – constituída de preparações líquidas com fluidez e viscosidade diminuídas, sem grumos e sem fiapos;

3.28.9. Dieta líquida gelada constituída de preparações líquidas geladas, com fluidez e viscosidade diminuídas, sem grumos e sem fiapos; Dieta líquida de prova – composta por líquidos transparentes, não irritantes e adoçados com adoçantes;

3.28.10. Dieta líquida de prova para cirurgia bariátrica composta por líquidos transparentes, não irritantes, adoçados com adoçantes, com volume reduzido e fracionamento aumentado;

3.28.11. Dieta líquida mínima em resíduos – composta por alimentos que deixem uma quantidade mínima de material não digerido no trato digestório;

3.28.12. Dieta pobre em resíduos – composta por alimentos abrandados por cocção e processos mecânicos, isenta de lactose, sacarose, carne vermelha e fibras insolúveis. A consistência da dieta deverá ser respeitada;

3.28.13. Dieta laxante – incluem alimentos com alto teor de fibras. A consistência da dieta deverá ser respeitada;

3.28.14. Dieta constipante – incluem alimentos com baixo teor de fibras insolúveis, lipídios e isenta de lactose. A consistência da dieta deverá ser respeitada; Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

3.28.15. Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal, exemplo: hiperprotéica;

3.28.16. Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por extrato de soja ou leites sem lactose;

3.28.17. Desjejum – pequena refeição servida pela manhã;

3.28.18. Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;

3.28.19. Merenda – pequena refeição servida entre o almoço e jantar; Almoço e Jantar – refeições principais ou grandes refeições; Ceia – pequena refeição servida após o jantar;

3.28.20. Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;

3.28.21. Alimentos e preparações complementares – alimentos constantes no APÊNDICE G para utilização em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo)/servidores;

3.28.22. Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes, constantes no APÊNDICE E;

3.28.23. Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a prescrição dietoterápica;

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

3.28.25. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

3.28.26. UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição;

3.28.27. SND - Subdivisão de Nutrição e Dietética;

3.28.28. APROV – Seção de Aproveitamento;

3.28.29. SDADM - Subdivisão de Apoio Administrativo.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de SERVIÇO COMUM de caráter continuado com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. Requisitos necessários para o atendimento da necessidade:

5.1.1.1. A contratada deverá possuir profissionais capacitados para o desempenho das atividades, conforme especificado neste termo;

5.1.1.2. Estar registrada nos sindicatos e conselhos pertinentes a execução do objeto desta licitação; e

5.1.1.3. Estar com regularidade conforme previsto na habilitação definida no edital em toda vigência contratual.

5.1.2. serviço continuado.

5.1.3. Os critérios e práticas de sustentabilidade

5.1.3.1. As aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305, de 2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observadas, ainda, as Instruções Normativas SLTI/MPOG ns. 01/2010 e 01/2014, bem como os atos normativos editados pelos órgãos de proteção ao meio ambiente. Nesse sentido pode ser consultado o Guia Prático de Licitações Sustentáveis do CJU/SP para uma lista de objetos abrangidos por disposições normativas de caráter ambiental;

5.1.4. Duração inicial do contrato

5.1.4.1. O contrato terá duração inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

5.1.5. **Eventual necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas**

5.1.5.1. Não se aplica.

5.1.6. **Quadro com soluções de mercado (similar)**

5.1.6.1. Conforme consta no relatório da Siset (SEI 1912102).

5.1.7. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, conforme anexo no Edital.

5.1.8. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste TR.

5.2. O enquadramento das categorias profissionais que serão empregadas no serviço, dentro da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), caso haja disponibilização de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, são as constantes na Planilha de Mão de obra.

6. **VISTORIA (FACULTATIVA)**

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8hs horas às 15 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente na Seção de Aprovisionamento do HFA (fone 3966 2455).

6.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública, assim, o agendamento deverá ser feito com prazo suficiente para que a visita ocorra dentro do previsto.

6.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

6.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

6.4. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

6.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

6.6. Por ocasião da vistoria será emitida uma Declaração de Vistoria à empresa, conforme modelo constante do Anexo I (A).

6.6.1. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado.

6.7. A empresa que OPTAR POR NÃO REALIZAR A VISTORIA, deverá obrigatoriamente apresentar a Declaração de Conhecimento das Condições e Peculiaridades - Anexo I (B), assinada pelo Responsável Técnico da licitante/Representante Legal/Preposto, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiras com o Hospital das Forças Armadas, conforme modelo constante do Edital.

7. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

7.1. Prestação de Serviços de Alimentação, Nutrição e Dietética no Hospital das Forças Armadas para desenvolver atividades técnicas, compreendendo a supervisão, preparo e distribuição de refeições e dietas englobando as áreas de produção normal, dietética, lactário e nutrição clínica para atendimento de usuários, servidores, residentes, acompanhantes, e outros autorizados pela Contratante; inclui também o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, utensílios e outros necessários) e equipamentos, entre outros, em quantidade suficiente à perfeita execução do serviço, bem como mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, sob a supervisão da Contratante. Assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico - sanitárias adequadas, englobando:

7.1.1. A operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção e distribuição de dietas normais, especiais, fórmulas infantis, dietas enterais e suplementação nutricional oral no Refeitório e Lactário;

7.1.2. A alocação de mão de obra para a operacionalização e desenvolvimento das etapas que envolvem supervisão, recolhimento, porcionamento, distribuição, e controle de qualidade das fórmulas lácteas no lactário;

7.1.3. O fornecimento de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas normais, especiais, enterais, fórmulas infantis e suplementação via oral para pacientes internados, acompanhantes, servidores, residentes e autorizados, bem como o fornecimento de refeições para pacientes externos;

7.1.4. A contratada deverá ser responsável por todos os equipamentos e móveis necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos ao objeto da contratação, assim como insumos de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, etc);

7.1.5. A disponibilização de utensílios (PRATOS, COPOS, TALHERES, PANELAS E OUTROS), para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos ao objeto da contratação;

7.1.6. Preparação, operacionalização e distribuição das formulações infantis;

7.1.7. Preparação, operacionalização e distribuição das refeições planejadas para serem servidas nos refeitórios e ao pessoal de serviço.

7.2. A Contratada deverá apresentar os comprovantes dos requisitos de qualificação dos(as) profissionais que desempenharão as funções sempre que houver um(a) novo(a) profissional seja apresentado(a), para os casos de substituição

7.3. **De segurança:** A Contratada deverá entregar ao Fiscal de Contrato, identificação de cada funcionário (a), que prestará serviço no HFA, contendo 1 (uma) foto 3x4 e uma cópia da Carteira de Identidade, no ato da assinatura do Contrato.

7.4. **Da jornada de trabalho:** 44 (quarenta e quatro) horas semanais / turnos 12x 36, nos casos em que couber, de acordo com a Cláusula Trigésima Sexta da Convenção Coletiva de Trabalho nº DF00001/2020-SINDSERVIÇO. Tendo em vista as particularidades do serviço público, o expediente deverá ser prestado de segunda a sexta-feira, exceto feriados, nos horários definidos no item 4.1, sendo 8 (oito) horas diárias de trabalho e 1 (uma) hora de intervalo para refeição

7.4.1. A jornada de trabalho dos Nutricionistas poderá ser de 40h / 12x36h.

7.5. **DAS VEDAÇÕES** - não é permitido no local de trabalho:

7.5.1. A utilização de equipamentos eletrônicos como: rádios, equipamentos de som, MP3 ou similares.

7.5.2. A utilização de jogos ou passa tempos.

7.5.3. O consumo de bebidas alcoólicas.

7.5.4. Fumar dentro das instalações do HFA.

7.5.5. O uso de adereços (tais como: chapéus, bonés, colares e brincos chamativos).

7.5.6. Portar-se de maneira desleixada tais como: se exceder nas gesticulações, falar em tom elevado, sentar-se de forma displicente.

7.6. **DA COMUNICAÇÃO**

7.6.1. A Contratada deverá nomear preposto, que poderá ser o encarregado, durante o período de vigência do Contrato, para representá-la administrativamente junto ao HFA, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração de que deverá constar o nome completo, nº do CPF, nº do documento de identidade e nº do telefone, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

7.6.2. O preposto deverá apresentar-se ao Gestor de Contrato, após a assinatura do Contrato, para firmar, juntamente com os servidores designados para desempenho das atividades definidas no contrato.

7.6.3. A empresa orientará o seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho.

7.6.4. Atender prontamente, sem ônus para o HFA, quaisquer exigências da fiscalização/gestão inerentes ao objeto deste instrumento.

7.7. ADICIONAL DE INSALUBRIDADE

7.7.1. De acordo com laudo técnico emitido pela Medicina do Trabalho deste Hospital das Forças Armadas, somente receberão adicional de insalubridade os funcionários que exerçam suas atividades na Farmácia Hospitalar, Serviço de Emergência e Leitos de Internação, no percentual de 20% (vinte por cento).

7.7.1.1. O percentual acima foram calculados referente aos serviços de copeiragem, que desempenharam suas atividades nos andares de internação.

7.7.2. Caso a licitante vencedora do certame discorde dos percentuais acima, ou outra área seja considerada com insalubre, o contratado terá um prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato, para apresentar Laudo Técnico de Avaliação de Insalubridade e solicitar Termo Aditivo ao Contrato, com base em planilhas calculadas com os novos índices.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. MECANISMO DE COMUNICAÇÃO

8.1.1. Para comunicações sobre informações relevantes do gerenciamento, acompanhamento e pagamento do contrato:

8.1.1.1. **Emissor:** Contratante, Contratada, na figura do(s) preposto(s) e envolvidos (usuários, administrativos, etc)

8.1.1.2. **Forma de comunicação:** através de contato telefônico ou ferramenta disponibilizada pela Contratada para tal finalidade ou por e-mail (a ser definido, quando do início do contrato).

8.2. FORMA DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO DE SERVIÇO

8.2.1. Os serviços descritos neste Termo deverão ser executados dentro dos padrões de qualidade, disponibilidade e desempenho estipulado pelo HFA, de acordo com o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) descrito em anexo.

8.2.2. Se a Contratada não cumprir os compromissos do Instrumento de Medição de Resultado (IMR) estará passível às sanções administrativas cabíveis.

8.3. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

8.3.1. A recusa dos serviços poderá ocorrer por motivo de vícios de qualidade ou por não observância dos padrões definidos e adotadas pela Contratante. Em caso de recusa de qualquer serviço, o prazo efetivo para sua correção não será considerado como atendimento ou prorrogação do prazo contratual pré-definido ou do prazo acordado entre as partes para execução das ocorrências/demandas;

8.3.2. Independentemente da aceitação, a Contratada deverá garantir a qualidade do serviço prestados/peças entregue pelo prazo estabelecido nas especificações e nas condições de Garantia, obrigando-se a corrigir aquele que apresentar erro ou defeito, no prazo estabelecido pela Contratante;

8.4. INÍCIO DO CONTRATO

8.4.1. Definição dos procedimentos iniciais, com a participação do Gestor do Contrato e dos Fiscais Técnico, Administrativo e Requisitante do Contrato, onde serão tratados:

8.4.1.1. Esclarecimentos de dúvidas acerca do Contrato;

8.4.1.2. Apresentação do Preposto, pela Contratada;

8.4.1.3. Apresentação da Equipe de Gestão;

8.4.1.4. Apresentação do Plano de Manutenção da Contratada, elaborado em conjunto com o Gestor do Contrato e pelos Fiscais Técnico, Administrativo e Requisitante do Contrato.

8.5. MONITORAMENTO DA EXECUÇÃO

8.5.1. Conferência do quantitativo/qualitativo dos serviços e dos requisitos técnicos descritos neste Termo de Referência, visando o atesto da execução dos serviços, a cargo do Fiscal do Contrato;

8.5.2. Identificação de falta de conformidade com os termos contratuais, a cargo dos Fiscais Técnico e Requisitante do Contrato, se for o caso;

8.5.3. Verificação do atendimento aos termos contratuais a cargo do Fiscal Administrativo do Contrato;

8.5.4. Encaminhamento de indicação de sanções, glosas ou outras providências por parte do Gestor do Contrato para à Área Administrativa;

8.5.5. Confeção e assinatura do Termo de Recebimento Definitivo para fins de encaminhamento para pagamento, a cargo do Gestor e do Fiscal do Contrato.

8.6. PROCEDIMENTO PARA EMISSÃO DE NOTA FISCAL

8.6.1. Autorização para emissão de nota(s) Fiscal(s), a ser(em) encaminhada(s) ao preposto da CONTRATADA, a cargo do Gestor do Contrato;

8.6.2. Verificação das regularidades fiscais, trabalhistas e previdenciárias para fins de pagamento, no que couber, a cargo do Fiscal Administrativo do Contrato;

8.6.3. Encaminhamento à Área Administrativa de eventuais pedidos de modificação contratual, a cargo do Gestor do Contrato;

8.6.4. Manutenção do histórico de Gerenciamento do Contrato, contendo registros formais de todas as ocorrências positivas e negativas da execução do contrato, por ordem histórica, a cargo do Gestor do Contrato;

8.6.5. Informação à Gerência de Contratos sobre todas as ocorrências de negativas da execução do contrato, a cargo do Fiscal Técnico e Gestor do Contrato.

8.6.6. O pagamento deverá considerar a realização dos serviços dentro dos critérios pré-estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultado (IMR) descritos no edital, a qual deverá ser comprovadas através de relatórios mensais.

8.6.7. O pagamento será efetuado pela contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota fiscal/fatura.

8.7. PROCEDIMENTO PARA PAGAMENTO

8.7.1. **Recebimento Provisório** – recebimento provisório se dará em até 10 (dez) dias corridos, após a entrega do relatório, enviado até o 5º dia útil do mês subsequente pela empresa, descrevendo, caso haja, os serviços executados no mês.

8.7.2. **Recebimento Definitivo** - Após o recebimento provisório, será verificado se está de acordo com as especificações contidas neste termo, e caso aprovado será dado o recebimento definitivo em até 10 (dez) dias corridos, procedendo com o pagamento.

8.7.3. A Nota Fiscal/Fatura para pagamento deverá estar em conformidade com as especificações constantes do Edital e seus Anexos, com os quantitativos efetivamente executados, e devidamente atestada pela equipe de gerenciamento do contrato designada para tal fim.

8.7.4. A (s) Nota (s) Fiscal (s)/Fatura (s) deverá (ao) ser emitida (s) em nome do **Hospital das Forças Armadas (UASG 112408)**, sediado(a) Setor HFA, S/Nº - Sudoeste, Brasília-DF – CEP 70.673-900

8.7.5. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária em favor da CONTRATADA, ficando estabelecido que a ordem bancária se constituirá para o HFA, em documento hábil, comprovatório da quitação das obrigações.

8.7.6. Havendo identificação na (s) Nota (s) Fiscal (is)/Fatura (s) de cobrança indevida, o fato será informado à CONTRATADA e, a contagem do prazo para pagamento será reiniciada a partir da reapresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente corrigida e atestada pelo gestor do contrato.

8.7.7. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.7.8. O HFA poderá conceder um prazo para que a CONTRATADA regularize suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir a situação.

8.7.9. Não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurarem pendências de liquidação de obrigações em virtude de penalidades impostas à CONTRATADA ou inadimplência contratual.

9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

9.1. Número de leitos: 203 (Ativos do HFA);

9.2. Capacidade máxima de leitos: 300 (trezentos);

9.3. **ITEM 1 - CUSTO DE MÃO DE OBRA FIXA (48 Funcionários):** Mensal - conforme valor estimado na Planilha de Custos da mão de obra;

9.4. **ITEM 2 - CUSTO DAS REFEIÇÕES:**

9.4.1. CUSTOS DOS INSUMOS DOS CARDÁPIOS;

9.4.2. CUSTO DE MÃO DE OBRA COMPOSIÇÃO MÍNIMA ESTIMADA (44 funcionários) : conforme Planilha de Custo da mão de obra calculada;

9.4.3. TOTAL ESTIMADO DE REFEIÇÕES: 33.900 (Trinta e três mil e novecentas refeições) MÊS

9.4.4. CUSTO ESTIMADA DAS CONCESSIONÁRIAS E CUSTO DE CONSUMO DE GÁS LIQUEFEITO, conforme valor estimado pela média anual;

9.4.5. CUSTOS DAS CONCESSIONÁRIAS DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA (rateio); e

9.4.6. CUSTOS DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - rateio;

9.4.7. Memorial de Cálculo dos Custos Estimados:

QUADRO RESUMO DOS CUSTOS			
TIPO	MENSAL	ANUAL	FATOR
Mão de obra (Calculado custos Indiretos)	197.298,73	2.367.584,76	0,404
Equipamentos	22.567,40	270.808,84	0,046
Insumos dos Cardápios	488.252,24	5.859.026,86	1,000
Gas Liquefeito	11.835,26	142.023,10	0,024
Custos Administrativos (*)	183.012,30	2.196.147,63	0,375
Base de Calculo Custos Administrativos: Equipamentos, Insumos e Gás.			
Custos Indiretos da mão de obra já constam na Planilha de Pessoal.			
TOTAL DA COMPOSIÇÃO	902.965,93	10.835.591,20	1,85

9.4.8. Memorial dos Custos Administrativos (*)

ORD	CUSTO ADMINISTRATIVOS / TRIBUTOS	%	VALOR MÊS	VALOR ANO	Observações
1	Custos Indiretos	5,00%	26.132,75	313.592,94	
2	Lucro	10,00%	52.265,49	627.185,88	
3	Impostos	5,00%	26.132,75	313.592,94	
4	PIS (Instrução Normativa RFB nº 1.234)	1,65%	8.623,81	103.485,67	
5	COFINS (Instrução Normativa RFB nº 1.234)	7,60%	39.721,77	476.661,27	
6	Custos de Energia (Incluído os impostos)	0,00%	18.217,52	218.610,18	Valor Estimado ultimos 12 meses
7	Custo Agua e Esgoto (incluído os impostos)	0,00%	11.918,23	143.018,75	
TOTAL CUSTOS INDIRETOS (Sobre Insumos e Gas)		29,25%	183.012,30	2.196.147,63	

9.4.8.1. MEMORIAL DE CÁLCULO ESTIMADO: Os fatores da composição do custo das refeições foram definidos com base no valor mensal dos INSUMOS dos cardápios, conforme abaixo:

I - Mão de Obra: 197.298,73 (Planilha de cálculo) / 488.252,24 (Custos dos Insumos) = 0,404;

II - Equipamentos: 22.567,40 (Orçamento) / 488.252,24 (Custos dos Insumos) = 0,046;

III - Gás: 11.835,26 (Média de Consumo 2019) / 488.252,24 (Custos dos Insumos) = 0,024 (fixo);

IV - Custos Administrativos = Base de Calculo (dos itens 1 ao 5): Custos dos Insumos + Custos Equipamentos + Custos Gas;

V - Itens 6 e 7 do memorial de custos administrativos, deverão constar com o valor integral, para composição da proposta, por serem custos estimados para pagamentos de obrigações futuras.

9.4.8.2. A cada R\$ 1,00 de Custos dos Insumos soma-se o valor do rateios dos itens que irão compor o valor da refeição / dieta.

9.4.8.3. O licitante deverá ajustar os valores a proposta apresentada, devendo considerar .

9.4.8.4. O exemplo apresentado: R\$ 1,85 (um real e oitenta e cinco centavos).

9.5. **QUANTIDADE DE REFEIÇÕES E LACTÁRIO (Coletividade Sadia e Enferma):** Estimada 33.900 refeições MÊS;

9.5.1. Os leitos, copas e Lactário estão situados em construção vertical do HFA; o HFA possui 12 andares, havendo disponibilidade de elevadores para a prestação do serviço;

9.5.2. A cozinha está situada na parte inferior do HFA, 2 (dois) andares abaixo do refeitório;

9.5.3. O refeitório da coletividade sadia não é situado no mesmo piso da cozinha, havendo necessidade de transporte das refeições, com acesso por rampa;

9.5.4. A cozinha possui ventilação natural e artificial e sistema de exaustão instalado;

9.5.5. Energia elétrica: 220 volts;

9.5.6. Telefone - para efetivação de ligações internas, a CONTRATANTE disporá de ramais necessários para comunicação com as demais Unidades e para ligações externas a CONTRATADA deverá dispor de linha ou outro sistema próprio de comunicação externa, às suas expensas;

9.5.7. Computador e impressora - a contratada deverá dispor de computadores e no mínimo uma impressora ligada e compatível com a rede da CONTRATANTE, homologada pelo responsável técnico da área de TI do HFA;

9.5.8. A contratada deverá arcar com as despesas de gás, energia elétrica, água, telefone e internet utilizadas para execução das suas atividades;

9.5.9. A empresa contratada deverá providenciar medidores correspondentes para controlar os consumos dos insumos usados, as suas expensas, sempre que tecnicamente for viável;

9.6. AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

9.6.1. A Nota Fiscal e o Relatório de Avaliação do Serviço prestado mensalmente deverão ser atestados pelo Gestor e pelos Fiscais Técnicos do contrato, colocando no processo de Serviço Eletrônico de Informações - SEI, através parte, anexando toda a documentação referente aquele mês; após a assinatura do Gestor, esse documento é enviado para; Subdivisão de Apoio Administrativo e Seção de Contratos, para conhecimento e controle, e para Seção de Orçamento e Finanças para o pagamento propriamente dito das referidas notas.

9.6.2. O Relatório mensal de Avaliação do Serviço prestado deverá ser elaborado pelo gerente de unidade e entregue ao gestor do contrato, assinado e rubricado em todas as páginas, e conterá item específico indicando o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento;

9.6.3. O CONTRATANTE deverá comunicar imediatamente à CONTRATADA o recebimento de notificação de autuação decorrentes de sua atividade. A CONTRATADA será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes que serão retidos do valor devido pela prestação do serviço do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido da CONTRATANTE;

9.6.4. As grandes refeições (almoço e jantar) fornecidas para pacientes infantis, com idade até 10 anos, terão preço unitário fixado em 80% (oitenta por cento) do valor praticado para as dietas básicas, de acordo com o mapa de dietas enviado pelo SND.

9.6.5. A cobrança de refeições será feita por item, constantes no APÊNDICE E, quando o paciente não receber todas as preparações previstas no cardápio ou quando não houver substituição dentro do mesmo grupo alimentar.

9.6.6. O pagamento da(s) Nota(s) Fiscais/Fatura, só será efetuado mediante assinatura no verso de cada Fatura e preenchimento/assinatura do relatório de avaliação de desempenho mensal do responsável pela gestão do Contrato;

9.6.7. Os comprovantes de fornecimento de refeições à coletividade sadia, somente serão aceitos pela CONTRATANTE, devidamente preenchidos, sem qualquer tipo de rasura, com nome legível dos funcionários e devidamente assinado. Além da assinatura dos funcionários que compareceram aos refeitórios para fazer o desjejum, almoço ou jantar, os comprovantes, também deverão vir com o nome legível e assinatura dos fiscais de refeitório da CONTRATANTE. Este acompanhará as distribuições de todas as refeições de funcionários nos refeitórios. A ceia deverá ser solicitada pelos chefes dos setores semanalmente ao Serviço de Abastecimento o qual informará à CONTRATADA as quantidades totais. A ceia poderá ser servida nos setores/andares ou nos refeitórios, de acordo com determinação da CONTRATANTE;

9.6.8. Confeccionar, às suas expensas, depois de aprovados pela CONTRATANTE, todos os impressos necessários à apuração constante do item anterior;

9.6.9. O controle do número de refeições servidas aos pacientes será feito através do quantitativo atualizado de cada refeição, discriminado no mapa de dietas fornecido diariamente pela CONTRATANTE. Serão aceitas apenas as cobranças das refeições efetivamente recebidas pelos pacientes e/ou acompanhantes, quando estes últimos receberem as refeições nos andares de internação;

9.6.10. Apresentar mensalmente, independente de solicitação da CONTRATANTE, os comprovantes de pagamento de seu pessoal e recolhimento das obrigações trabalhistas. Tal apresentação dar-se-á juntamente com a fatura correspondente ao mês vencido e será condição indispensável para início do processo do pagamento em questão.

10. UNIFORMES

10.1. Os postos de trabalho deverão estar com vestimentas adequadas e que identifiquem os mesmos nas dependências da indicadas acima. Dessa forma a contratada deverá fornecer ANUALMENTE e sem ônus para seus funcionários, uniformes nas quantidades e descrições, conforme Apêndice M.

10.2. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

11.4. Não permitir que os empregados da Contratada realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;

11.5. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

11.6. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

11.7. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

11.7.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

11.7.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

11.7.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

11.7.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

11.8. fiscalizar mensalmente, por amostragem, o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, especialmente:

11.8.1. A concessão de férias remuneradas e o pagamento do respectivo adicional, bem como de auxílio-transporte, auxílio-alimentação e auxílio-saúde, quando for devido;

11.8.2. O recolhimento das contribuições previdenciárias e do FGTS dos empregados que efetivamente participem da execução dos serviços contratados, a fim de verificar qualquer irregularidade;

11.8.3. O pagamento de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato.

11.9. Analisar os termos de rescisão dos contratos de trabalho do pessoal empregado na prestação dos serviços no prazo de 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período, após a extinção ou rescisão do contrato.

- 11.10. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.11. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.12. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.13. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas, se for o caso;
- 11.14. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.15. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3. Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração.
- 12.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.6. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.7. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 12.8. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;
- 12.9. As empresas contratadas que sejam regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços, conforme alínea "g" do item 10.1 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017:
- 12.9.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, salário, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
- 12.9.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada; e
- 12.9.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços;
- 12.9.4. declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato;
- 12.9.5. Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.
- 12.10. Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte.
- 12.11. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada cujos empregados vinculados ao serviço sejam regidos pela CLT deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 12.12.1. Não serão incluídas nas planilhas de custos e formação de preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.
- 12.13. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.
- 12.14. Autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 12.14.1. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.
- 12.15. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
- 12.16. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 12.17. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;
- 12.18. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 12.19. Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:
- 12.19.1. viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos

serviços ou da admissão do empregado;

12.19.2. viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

12.19.3. oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.

12.20. Manter preposto nos locais de prestação de serviço, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato;

12.21. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

12.22. Fornecer, sempre que solicitados pela Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da Contratante;

12.22.1. A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

12.22.2. Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias, contados na comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização da falta, a Administração poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

12.22.2.1. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela contratante para acompanhar o pagamento das respectivas verbas.

12.23. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

12.25. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.26. Não beneficiar-se da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006;

12.27. Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006.

12.27.1. Para efeito de comprovação da comunicação, a contratada deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.

12.28. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.29. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

12.30. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.

12.31. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

12.32. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

12.33. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

12.34. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.35. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Termo de Referência.

12.36. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

12.38. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

12.39. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.40. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.41. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

12.42. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

12.43. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, "a" e "b", do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

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

12.43.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

12.44. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.

- 12.44.1. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.
- 12.44.2. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.
- 12.44.3. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.
- 12.45. Executar e prestar os serviços nas dependências das Unidades Hospitalares, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização da Subdivisão de Nutrição e Dietética e Seção de Aprovisionamento;
- 12.46. Caso a Unidade Hospitalar não ofereça condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obrigará-se a produzi-las em local apropriado, aprovado pela CONTRATANTE, e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo. Fica, entretanto, a critério da Subdivisão de Nutrição e Dietética (SND) da Unidade, definir a confecção de pequenas refeições nas suas dependências onde serão respeitadas todas as exigências constantes neste Termo de Referência;
- 12.47. Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessárias nas dependências da área de produção, inclusive lactário, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA e RDC n.º 63, de 06/07/00 – ANVISA;
- 12.48. Caso a Unidade Hospitalar não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os mesmos ficarão a cargo da CONTRATADA;
- 12.49. Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas (exemplo: troca de lâmpadas, entre outros) vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;
- 12.50. Realizar manutenção preventiva, corretiva e operacional dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;
- 12.51. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência;
- 12.52. Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE, de modo que, o atendimento não fique prejudicado;
- 12.53. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nos ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da UAN realizando reparos imediatos;
- 12.54. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e/ ou lactário); Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, com a aprovação da CONTRATANTE, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- 12.55. Deverá apresentar ao Fiscal do Contrato, no prazo máximo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar para que ao término do contrato possam ser retirados; Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição bem como tudo que a ela disser respeito;
- 12.56. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;
- 12.57. Apresentar um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;
- 12.58. Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração;
- 12.59. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, aprovado pelo CONTRATANTE, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, em precaução de contato, em atendimento na Hemodiálise, Oncologia e Emergência, e sempre que for detectada a sua necessidade pela Subdivisão de Nutrição e Dietética SND da Unidade;
- 12.60. Responsabilizar pelos filtros de nas copas dos andares de internação para fornecimento de água aos pacientes, sendo de responsabilidade a sua manutenção;
- 12.61. A CONTRATADA deverá divulgar o cardápio atualizado diariamente no quadro de avisos à entrada do refeitório. Fica a cargo da CONTRATANTE a divulgação na INTRANET.
- 12.62. Realizar controle de saúde periódico, e fornecer cópia dos laudos à CONTRATANTE (Decreto Estadual nº 52.497 de 21/10/70, Artigos 437 e 483) devendo ser complementados com:
- 12.62.1. Exame de laboratório Proto parasitológico
- 12.62.2. Coprocultura
- 12.62.3. Exame clínico, com ênfase para a Dermatologia;
- 12.62.4. Os resultados dos exames solicitados acima deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitado.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos a repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avençadas e a solução de problemas relativos ao objeto.

15.3. O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, de acordo com as seguintes disposições:

- 15.3.1. Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;

15.3.2. Fiscalização Técnica: é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário;

15.3.3. Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

15.4. Quando a contratação exigir fiscalização setorial, o órgão ou entidade deverá designar representantes nesses locais para atuarem como fiscais setoriais.

15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.6. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

15.7. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

15.7.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar a seguinte documentação:

15.7.1.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

15.7.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela CONTRATADA; e

15.7.1.3. exames médicos admissionais dos empregados da CONTRATADA que prestarão os serviços.

15.7.2. entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

15.7.2.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

15.7.2.2. Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

15.7.2.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

15.7.2.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

15.7.3. entrega, quando solicitado pela CONTRATANTE, de quaisquer dos seguintes documentos:

15.7.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;

15.7.3.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador CONTRATANTE;

15.7.3.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

15.7.3.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

15.7.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

15.7.4. entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

15.7.4.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

15.7.4.2. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

15.7.4.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

15.7.4.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

15.8. A CONTRATANTE deverá analisar a documentação solicitada na alínea “d” acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

15.9. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Cíveis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

15.10. Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no subitem 17.5 acima deverão ser apresentados.

15.11. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).

15.12. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.

15.13. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela CONTRATADA poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

15.14. A CONTRATANTE poderá conceder prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

15.15. Além das disposições acima citadas, a fiscalização administrativa observará, ainda, as seguintes diretrizes:

15.16. Fiscalização inicial (no momento em que a prestação de serviços é iniciada):

15.16.1. Será elaborada planilha-resumo de todo o contrato administrativo, com informações sobre todos os empregados terceirizados que prestam serviços, com os seguintes dados: nome completo, número de inscrição no CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos, sua especificação e quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências e horas extras trabalhadas;

15.16.2. Todas as anotações contidas na CTPS dos empregados serão conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela CONTRATADA e pelo empregado;

15.16.3. O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo;

15.16.4. O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);

15.16.5. Serão consultadas eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para a CONTRATADA;

15.16.6. Será verificada a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho que obriguem a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

15.16.7. No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

- 15.16.7.1. relação dos empregados, com nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), e indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
- 15.16.7.2. CTPS dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinadas pela contratada;
- 15.16.7.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e
- 15.16.7.4. declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.
- 15.16.8. Fiscalização mensal (a ser feita antes do pagamento da fatura):
- 15.16.8.1. Deve ser feita a retenção da contribuição previdenciária no valor de 11% (onze por cento) sobre o valor da fatura e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço;
- 15.16.8.2. Deve ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF;
- 15.16.8.3. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no Sicaf;
- 15.16.8.4. Deverá ser exigida, quando couber, comprovação de que a empresa mantém reserva de cargos para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no art. 66-A da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.16.9. Fiscalização diária:
- 15.16.9.1. Devem ser evitadas ordens diretas da CONTRATANTE dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto.
- 15.16.9.2. Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da CONTRATADA.
- 15.16.9.3. Devem ser conferidos, por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho
- 15.17. Cabe, ainda, à fiscalização do contrato, verificar se a CONTRATADA observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos empregados, respeita a estabilidade provisória de seus empregados e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos empregados no dia e percentual previstos.
- 15.17.1. O gestor deverá verificar a necessidade de se proceder a repactuação do contrato, inclusive quanto à necessidade de solicitação da contratada.
- 15.17.2. A CONTRATANTE deverá solicitar, por amostragem, aos empregados, seus extratos da conta do FGTS e que verifiquem se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão sendo recolhidas em seus nomes.
- 15.17.3. Ao final de um ano, todos os empregados devem ter seus extratos avaliados.
- 15.18. A CONTRATADA deverá entregar, no prazo de 15 (quinze) dias, quando solicitado pela CONTRATANTE quaisquer dos seguintes documentos:
- 15.18.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;
- 15.18.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a CONTRATANTE;
- 15.18.3. cópia dos contracheques assinados dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários; e
- 15.18.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado.
- 15.19. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
- 15.19.1. não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 15.19.2. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 15.19.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 15.20. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.21. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.22. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.23. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 15.24. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 15.25. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 15.26. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.27. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 15.28. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.29. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.30. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

15.30.1. Não havendo quitação das obrigações por parte da CONTRATADA no prazo de quinze dias, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

15.30.2. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela CONTRATANTE para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

15.30.3. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da contratada.

15.31. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

15.32. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

16.2. No prazo de até 5 (cinco) dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

16.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

16.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

16.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato

16.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

16.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

16.3.2. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

16.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

16.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

16.3.2.3. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

16.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

16.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

16.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

16.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

16.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

16.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

17. DO PAGAMENTO

17.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

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

17.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência

17.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

17.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

17.4.1. o prazo de validade;

17.4.2. a data da emissão;

17.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

17.4.4. o período de prestação dos serviços;

17.4.5. o valor a pagar; e

17.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

17.6. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

17.6.1. não produziu os resultados acordados;

17.6.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

17.6.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

17.8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

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

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

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

17.13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

17.13.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

17.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

17.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

I = (TX)	I = (6/100) / 365	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%.
----------	-------------------	---

18. DO PAGAMENTO PELO FATO GERADOR

18.1. Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca do Pagamento pelo Fato Gerador a que se refere o Anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital, observado o disposto no respectivo Caderno de Logística, elaborado pela SEGES/MP.

18.2. Serão objeto de pagamento mensal pela Administração à contratada o somatório dos seguintes módulos que compõem a planilha de custos e formação de preços, disposta no Anexo VII-D:

- Módulo 1: Composição da Remuneração;
- Submódulo 2.2: Encargos Previdenciários e FGTS;
- Submódulo 2.3: Benefícios Mensais e Diários;
- Submódulo 4.2: Substituto na Intrajornada;
- Módulo 5: Insumos; e
- Módulo 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro (CITL), que será calculado tendo por base as alíneas acima.

18.2.1. Os valores referentes a férias, 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, 13º (décimo terceiro) salários, ausências legais, verbas rescisórias, devidos aos trabalhadores, bem como outros de evento futuro e incerto, não serão parte integrante dos pagamentos mensais à contratada, devendo ser pagos pela Administração à contratada somente na ocorrência do seu fato gerador;

18.2.2. As verbas discriminadas na forma da alínea "b" acima somente serão liberadas nas seguintes condições:

- pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário dos empregados vinculados ao contrato, quando devido;
- pelo valor correspondente às férias e a 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, quando do gozo de férias pelos empregados vinculados ao contrato;
- pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário proporcional, férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da dispensa de empregado vinculado ao contrato;
- pelos valores correspondentes às ausências legais efetivamente ocorridas dos empregados vinculados ao contrato; e
- outras de evento futuro e incerto, após efetivamente ocorridas, pelos seus valores correspondentes.

18.2.3. A não ocorrência dos fatos geradores discriminados na alínea "b" acima não gera direito adquirido para a contratada das referidas verbas ao final da vigência do contrato, devendo o pagamento seguir as regras previstas neste termo de referência e demais anexos do edital.

19. DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO (REFACTUAÇÃO)

19.1. Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado no Termo de Contrato será repactado, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE, na forma estatuida no Decreto nº 9.507, de 2018, e nas disposições aplicáveis da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

19.2. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.

19.3. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

19.3.1. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

19.3.2. Para os insumos discriminados na Planilha de Custos e Formação de Preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa;

19.3.3. Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra): a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.

19.4. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.

19.5. O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.

19.6. Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.

19.7. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:

19.7.1. da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;

19.7.2. do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa);

19.7.3. do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;

19.8. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

19.9. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.

19.10. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.

19.11. A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

19.12. Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.

19.13. Quando a repactuação solicitada pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento (IPCA), com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos insumos a ser reajustada;

I⁰ = Índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

19.13.1. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

19.13.2. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo.

19.13.3. Caso o índice estabelecido para a repactuação de insumos venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

19.13.4. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos insumos e materiais, por meio de termo aditivo.

19.13.5. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos com insumos, a CONTRATANTE verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

19.14. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

19.14.1. a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;

19.14.2. em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou

19.14.3. em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

19.15. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

19.16. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.

19.17. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.

19.18. As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

19.19. O CONTRATADO deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado, como condição para a repactuação, nos termos da alínea K do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

20. GARANTIA DE EXECUÇÃO

20.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

20.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

20.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

20.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

20.3. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

20.3.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

20.3.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

20.3.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

20.3.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

20.4. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

20.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

20.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

20.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

20.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

20.9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

20.10. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

20.11. Será considerada extinta a garantia:

20.11.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

20.11.2. no prazo de 90 dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação.

20.12. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

20.13. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste TR.

20.14. A garantia da contratação somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, conforme estabelecido no art. 8º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018, observada a legislação que rege a matéria.

20.14.1. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

20.15. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos da alínea "j" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

21.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

21.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

21.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e

21.1.5. cometer fraude fiscal.

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

21.2.1. **ADVERTÊNCIA POR ESCRITO**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

21.2.2. MULTA DE:

21.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

21.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

21.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

21.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

21.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

21.2.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

21.2.3. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HFA e no âmbito do MINISTÉRIO DA DEFESA (MD), por até 2 (dois) anos.

21.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

21.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

21.3. As sanções previstas nos subitens 20.2.1, 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	5
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	4
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	3
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	2
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	2
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	1
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	3
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	1
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	1

21.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

21.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

21.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

21.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

21.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

21.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

21.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

21.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

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

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

21.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

22.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valores unitários: conforme tabela de composição de preços constante no anexo I do Edital.

22.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço do item.

22.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS DE REFERÊNCIA

23.1. **Total Estimado da Contratação para o período de 01 (um) ano: R\$ 14.275.191,96** (quatorze milhões, duzentos e setenta e cinco mil cento e noventa e um reais e noventa e seis centavos) .

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2020, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 00001/112408

Fonte: 0100000000

Programa de Trabalho: 05.302.2108.20XT.0001 / 05.331.2108.212B0053

Natureza da Despesa: 339037 / 339039

Elemento de Despesa: 01 / 41

PTRES: 085877 / 137772

25. INTEGRAM ESTE TERMO OS SEGUINTE APÊNDICES

APÊNDICES	DESCRIÇÃO
APÊNDICE A	TABELA DE REFEIÇÕES E QUANTIDADES
APÊNDICE B	CARDÁPIO COLETIVIDADE ENFERMA
APÊNDICE C	CARDÁPIO ESPECIAL
APÊNDICE D	CARDÁPIO COLETIVIDADE SADIA
APÊNDICE E	DESCRIÇÃO DE PRODUTOS PARA NUTRIÇÃO ORAL/ENTERAL
APÊNDICE F	CARDÁPIO DAS DIETAS LÍQUIDAS
APÊNDICE G	COMPLEMENTOS ALIMENTARES (GÊNEROS EXTRAS)
APÊNDICE H	GRAMATURA DE GÊNEROS
APÊNDICE I	TABELA DE PERCENTUAL DE DESCONTOS
APÊNDICE J	RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MOVEIS E UTENSÍLIOS
APÊNDICE K	QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAL
APÊNDICE L	RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DE CONTRATO
APÊNDICE M	UNIFORMES DOS FUNCIONÁRIOS



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE A - TABELA DE REFEIÇÕES E QUANTIDADES DE SUPLEMENTOS

PLANILHA DE CUSTOS DAS DE REFEIÇÕES		
Nº ORDEM	REFEIÇÃO	QUANTIDADE REFEIÇÕES - RATEIO
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA BRANDA)		
1	DESJEJUM	1500
2	COLAÇÃO	1500
3	ALMOÇO	1500
4	MERENDA	1500
5	JANTAR	1500
6	CEIA	1500
COLETIVIDADE SADIA - CARDÁPIO ESPECIAL/GABINETE DIRETOR		
1	DESJEJUM	200
2	ALMOÇO	200
SERVIDOR DO HFA		
1	DESJEJUM	5000
2	ALMOÇO	10000
3	JANTAR	2500
4	CEIA	1600
ACOMPANHANTE		
1	DESJEJUM	1600
2	ALMOÇO	1600
3	JANTAR	1600

COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA)		
1	DESJEJUM	100
2	COLAÇÃO	100
3	ALMOÇO	100
4	MERENDA	100
5	JANTAR	100
6	CEIA	100
TOTAL MENSAL		33900



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE B - CARDÁPIO COLETIVIDADE ENFERMA

COLETIVIDADE ENFERMA - SUGESTÃO DE CARDÁPIO													
REFEIÇÕES	BRANDA G.	BRANDA R.	LAXANTE	HPS	IRC	HPGX	DM	S/ IRRIT	CONST	PASTOSA	LIQ PAST	LIQ	
DESJEJUM	leite/café	leite desn/café	leite/café	leite/café	leite soja/café	leite desn/café	leite desn/café s/aç	leite/chá	leite soja/café s/aç	leite/café	leite/café	leite	
	pão francês	pão brioche	pão francês integral	pão brioche	pão brioche	pão francês	pão francês integral	pão francês	pão francês	pão brioche	chá camomila	chá ca	
	manteiga	geleia	manteiga	manteiga s/ sal	manteiga s/ sal	geleia	geleia diet	manteiga	geleia diet	manteiga			
	queijo minas frescal	queijo minas frescal	queijo minas frescal	ovo cozido	geleia	queijo minas frescal	queijo minas frescal	queijo minas frescal	ovo cozido	queijo minas frescal	mingau de farinha láctea liq/coado	mingau láct liq/coz	
	mamão	mamão	mamão	mamão	maçã	mamão	mamão	mamão	maçã	mamão	creme de frutas	suco l e r	
COLAÇÃO	suco maracujá	suco maracujá	suco melancia	suco maracujá	pêra coz	suco maracujá	pêra	suco lar lima	suco maracujá s/aç	suco maracujá	suco maracujá	st mar	
ALMOÇO	salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua		salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua	cará cozido	Opção laxante: p.chuchu e p.abóbora	purê de cará	sop legu ca liq/c	
	brócolis coz.	brócolis coz.	brócolis coz.	brócolis coz.	brócolis coz	brócolis coz.	brócolis coz.	brócolis coz.		purê de cará	purê cenoura		
	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	abobrinha grelhada	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	abobrinha grelhada	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	carne liq.		
opção:	bife ao molho de champignon	isca de carne ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife grelhado	carne moída ao molho	arroz liq.		
cubos frango c/ legumes	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz papa	feijão liq.		
	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	sopa de batata, batata doce e chuchu	feijão liq.		
	puddim de leite	puddim de leite light	puddim de leite	puddim de leite	uva	puddim de leite light	puddim de leite diet	puddim de leite	puddim de leite	gelatina cereja diet	puddim de leite	puddim de leite	gel ce
	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola s/aç	suco goiaba	suco goiaba s/aç	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola
MERENDA	croissant queijo e ervas	tapioca c/ pasta de ricota, tomate e ervas	croissant queijo e ervas	tapioca c/ pasta de ricota, tomate e ervas	tapioca c/manteiga s/sal	tapioca c/ pasta de ricota, tomate e ervas	tapioca c/ pasta de ricota, tomate e ervas	croissant queijo e ervas	pão forma c/ pasta de ricota e ervas	croissant queijo e ervas	vit banana e morango liq/coada	vit ba mor liq/coz	
	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola s/aç	suco maçã	suco maçã s/aç	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	
JANTAR	salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua		salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua	cenoura cozida		sopa creme de batata, queijo,	sop batata	

											alho poró c/ ou s/ frango liq	poró, liq/c
	tomate assado c/ azeite e ervas	tomate assado c/ ervas	tomate assado c/ azeite e ervas	tomate assado c/ azeite e ervas	mandioca coz	tomate assado c/ ervas	tomate assado c/ azeite e ervas	tomate assado c/ azeite e ervas	mandioca coz.	tomate assado c/ azeite e ervas	purê de beterraba e purê de mandioca	
	quiche de alho poró	alho poró coz	quiche de alho poró	quiche de alho poró	alho poró coz	alho poró coz	alho poró coz	quiche de alho poró		quiche de alho poró	frango liq.	
	fricassê de frango. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	fricassê de frango. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	fricassê de frango. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado. Opção: idem sopa c/ frango	frango desfiado ao molho	arroz liq	
opção:	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz papa		
goulash c/ batata	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de abobrinha c/ queijo	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de batata	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de batata	sopa creme de batata c/ queijo c/ ou s/ frango		
	salada frutas	salada frutas	salada frutas lax	salada frutas	sal frutas irc	salada frutas	salada frutas	salada frutas não ácidas	salada frutas const	salada frutas	creme frutas	creme r
	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva s/aç	suco de uva	suco de caju s/aç	suco de uva	suco de uva	suco
CEIA	rabanada assada	rabanada assada c/leite desn	rabanada assada	rabanada assada	mingau muc arroz c/soja s/aç	rabanada assada c/leite desn	rabanada assada c/leite desn s/aç (só canela por fora)	rabanada assada	mingau muc arroz c/soja s/aç	rabanada assada	mingau cremogema c/canela liq/coado	mir crem c/c/ liq/coe
	chá de erva doce	chá de erva doce	chá de erva doce	chá de erva doce	chá erva doce	chá de erva doce	chá de erva doce s/aç	chá de erva doce	chá de erva doce s/aç	chá de erva doce	chá de erva doce	chá d dc



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE C - CARDÁPIO ESPECIAL

1. DESJEJUM – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIÁ					
CARDÁPIO I	CARDÁPIO II	CARDÁPIO III	CARDÁPIO IV	CARDÁPIO V	
Cafê / leite	Cafê / leite	Cafê / leite	Cafê / leite	Cafê / leite	
Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	
Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	
Iogurte	Iogurte	Iogurte	Iogurte	Iogurte	
Mini pão francês	Mini pão francês com gergel	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês com gergelim	
Mini pão brioche de batata	Mini pão integral	Mini pão integral	Mini pão integral	Mini pão integral	
Mini pão integral	Mini pão croissant	Mini pão australiano	Mini pão ciabatta	Mini pão careca	
Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	
Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	
Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	
Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	
Muçarela	Queijo minas	Salaminho	Queijo provolone	Mortadela defumada	
Peito de peru	Presunto	Queijo prato	Lombo	Muçarela	
Mini empada de frango	Mini folhado de carne seca com catupiry	Mini enroladinho de queijo e presunto	Mini esfirra de carne	Cachorro quente completo	
Mini croissant de chocolate	Bolo de milho	Bolo de banana	Bolo de chocolate com ganache	Bolo de fubá	
Kivi e morango	Salada de frutas	Pêssego e manga	Banana prata e uva sem caroço	Pera e ameixa	
APÊNDICE C – CARDÁPIO ESPECIAL					
2. ALMOÇO – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIÁ					

	CARDÁPIO I	CARDÁPIO II	CARDÁPIO III	CARDÁPIO IV	CARDÁPIO V
SALADA	3 tipos de saladas compostas empratadas	3 tipos de saladas compostas empratadas	3 tipos de saladas compostas empratadas	3 tipos de saladas compostas empratadas	3 tipos de saladas compostas empratadas
1º PRATO	Bacalhau ao molho de camarão e alho poró	Paella de frutos do mar	Camarão internacional	Lombinho suíno com geleia de jabuticaba com cebolas caramelizadas	Filé de coxa e sobrecoxa recheado
2º PRATO	Medalhões de filé mignon com crosta de amêndoas	Bife de chorizo com manteiga de ervas	Picanha na manteiga de alho	Bife de angus com molho de ervas	Baby beef grelhado
ACOMPANHAMENTOS	Arroz a piemontese/ arroz integral	Arroz com amêndoas/arroz integral	Arroz com brócolis/arroz integral	Arroz a grega/arroz integral	Arroz/arroz integral
	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto
GUARNIÇÃO	Legumes a portuguesa	Batata rústica	Fettuccine ao molho Alfredo	Cuscuz marroquino	Risoto de limão siciliano
SOBREMESA	Tiramisu / salada de frutas	Taça surpresa de morango /trinca de frutas laminadas	Petit gateau com sorvete de creme/kiwi e morango	Torta de limão e merengue/ manga laminada e uva	Mini cheesecake romeu e julieta /cereja e abacaxi
BEBIDA	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE D - CARDÁPIO COLETIVIDADE SADIA

APÊNDICE D - SERVIDORES E ACOMPANHANTES							
1 - DESJEJUM – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIA							
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO	
Café / leite	Café / leite	Café / leite	Café / leite	Café / leite	Café / leite	Café / leite	
Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	
Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa	Suco de polpa	
Pão francês	Pão francês	Pão francês	Pão francês	Pão francês	Pão francês	Pão francês	
Pão integral	Pão integral	Pão integral	Pão integral	Pão integral	Pão integral	Pão integral	
Pão careca	Pão careca	Pão careca	Pão careca	Pão careca	Pão careca	Pão careca	
Açúcar (sachê) Adoçante (sachê)	Açúcar (sachê)	Açúcar (sachê)	Açúcar (sachê)	Açúcar (sachê)	Açúcar (sachê)	Açúcar (sachê)	
	Adoçante (sachê)	Adoçante (sachê)	Adoçante (sachê)	Adoçante (sachê)	Adoçante (sachê)	Adoçante (sachê)	
Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	
Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	
Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	
Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	
Blanquet de peru /queijo prato	Cachorro quente	Omelete de forno	Biscoito de queijo	Esfirra de carne	Pamonha	Cuscuz com ovo	
Maçã	Uva/mamão	Kiwi	Caqui	Banana prata	Manga	Salada de frutas	

APÊNDICE D - SERVIDORES E ACOMPANHANTES

2 - ALMOÇO – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIA

TIPO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA	Salada de folhas: alface americana , alface crespa , rúcula	Salada de folhas: alface mimosa, alface lisa , agrião	Salada de folhas: alface frisée , alface roxa, endívia	Salada de folhas : alface romana, alface americana, acelga	Salada de folhas: alface frisée roxa, alface lisa , radiche	Mix de folhas	Salada de folhas: alface crespa, alface roxa, rúcula
	Salada de brócolis, couve-flor, cenoura e maionese	Salada de atum, feijão branco, azeitona verde, vagem	Salpicão de frango	Salada de batata , cenoura, maçã, azeitona preta, champignon e palmito	Salada de banana, passas, mel, maionese	Salada de moranga, ervilha e azeitona	Salada de maionese de legumes
	Salada de batata doce e bacon	Salada de presunto, queijo minas frescal, morango, mel, azeitona verde sem caroço, tomate seco, salsa	Salada de berinjela, tomate, pimentões coloridos, cebola, passas	Tabule	Salada de grão de bico, salsa, presunto, pimentão amarelo, ervilha em conserva	Salada de pickles	Salada de batata, queijo, cebola, tomate e orégano
	Salada de tomate cereja, cebola em conserva	Salada de tomate e ovo de codorna	Salada caprese	Salada de tomate com palmito	Salada de tomate cereja e queijo parmesão	Salada de vagem tomate cereja, ovo, pimentão verde , cebola e salsa	Salada de tomate e pepino

ACOMPANHAMENTOS	Arroz à piamontese	Arroz à grega	Arroz	Arroz de forno	Arroz	Arroz	Arroz
	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral
	Feijão	Feijão	Feijão preto	Feijão	Feijão preto	Feijão	Feijão tropeiro
PRATO PRINCIPAL E OPÇÃO	Medalhão ao molho champignon	Bife à cavalo	Contra filé assado ao molho gorgonzola	Stroganoff de carne	Escalopinho ao molho rotli	Carne ao molho de champignon e queijo	Contra filé ao molho de alcaparras e limão
	Frango com crosta de gergelim	Costelinha suína ao molho barbecue	Filé de peixe à delícia	Coxa e sobrecoxa desossada recheada	Filé de frango a parmegiana	Lombo assado ao molho teriyaki	Lasanha
GUARNIÇÃO	Guarnição à francesa	Anéis de cebola empanado	Bolinho de mandioca com queijo	Chips de batata	Jardineira de legumes	Farofa rica	Legumes sauté
SOBREMESA	Pavê classic / kiwi	Cheesecake de iogurte com ganache /goiaba	Pudim de leite ninho /mamão com uvas	Panna cotta com calda de morango /pera	Torta alemã / abacaxi com raspas de limão	Sorvete com calda de chocolate /salada de frutas	Pavê de limão com doce de leite/laranja
SUCO POLPA	Pêssego	Uva	Acerola	Frutas vermelhas	Morango	Maracujá	Seriguela

APÊNDICE D - SERVIDORES E ACOMPANHANTES

3 - JANTAR – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIA

TIPO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA	Salada de folhas: alface lisa, alface roxa , acelga	Mix de folhas	Salada de agrião, alface roxa, chicória , manga	Salada caesar	Salada de alface roxa, alface crespa , azeite, mel, morango, queijo minas, rúcula	Salada de acelga, coentro, cebola, pepino, pimentão, amendoim , molho agridoce	Salada de folhas: alface mimosa, alface americana , rúcula
	Salada de beterraba com cheiro verde	Salada de chuchu	cenoura e petit-pois	Salada de macarrão com legumes e maionese	salpicação de legumes	Salada de feijão branco, azeitona preta, cebola	Salada de batata, milho, maçã, abacaxi, pimentão verde
	Salada de tomate e pepino	Salada de tomate cereja com cebola roxa	Salada tomate e azeitona	Salada de tomate com abobrinha	Salada de tomate e uva passas	tomate com manjerição	Salada de tomate cereja e palmito
ARROZ	Arroz à piamontese/	Arroz à grega/	Arroz /	Arroz de forno/	Arroz com brócolis/	Arroz/	Arroz com cenoura/
	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral
SOPA	Creme de abobora com gorgonzola	Sopa de lentilha	Caldo verde	Sopa de legumes	Caldo de frango	Sopa minestrone	Sopa de grão de bico
FEIJÃO	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
PRATO PRINCIPAL E OPÇÃO	Bife acebolado	Lagarto recheado ao molho especial	Polpetone de carne recheado com queijo ao molho sugo	Maminha assada com manteiga de ervas	Isca de carne chinesa	Alcatra assada	Filé recheado com queijo e presunto
	Espetinho de frango oriental	Filé de frango a espanhola	Bisteca ao molho ferrugem	Peixe ao molho de alcaparras	Frango a la kiev	Empadão de frango	Coxa e sobrecoxa ao forno com ervas
GUARNIÇÃO	Rondele de queijo e presunto ao molho branco	Quiche a Lorraine	Abobrinha recheada	Escondidinho de banana da terra com queijo coalho	Purê de batata baroa com alho poró	Legumes ao forno	Penne ao alho e óleo com tomate seco
SOBREMESA	Mousse de limão/ Ameixa	Casadinho/laranja	Pavê de abacaxi com cocada /caqui	Torta gelada de mousse de maracujá /Pêra	Camafêu /banana prata	Pavê de sonho de valsa/ goiaba	Picolé/manga com morango
SUCO POLPA	Maracujá com manjerição	Graviola	Limão	Goiaba	Uva	Cupuaçu	Manga

APÊNDICE D - SERVIDORES

4 - CEIA – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Sanduíche chapeleiro	Pastel assado de palmito	Torta de queijo minas	Sanduíche de pão ciabata com frango, gorgonzola, rúcula e cebolas caramelizadas	Beirute de Carne	Sanduíche com hambúrguer de sobrecoxa	Pizza portuguesa
Suco de goiaba	Suco de graviola	Suco de laranja com morango	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de caju	Coca cola (lata)
Abacaxi	Salada de frutas	Maçã	Manga	Melancia	Laranja pêra	Uva



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE E - DESCRIÇÃO DE PRODUTOS PARA NUTRIÇÃO ORAL/ENTERAL

GÊNEROS EXTRAS - SUPLEMENTOS					
ITEM	SUPLEMENTOS (LITRO)	MARCAS DE REFERÊNCIAS (Equivalentes ou de Qualidade Superiores)	UNID MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO ANUAL
1	Suplemento imunomodulador	Impact, Cubitan, Proline	Lt	50	600
2	Suplemento para hepatopatas	Nutriliver	Lt	1	12
3	Suplemento para nefropatas	Novasource Ren, Nutrirenal, HD max	Lt	15	180
4	Suplemento para pneumopatas	Respifor	Lt	1	12
5	Suplemento para oligomérico	Survimed OPD Drink	Lt	1	12
6	Suplemento para diabéticos	Glucerna SR, Glucerna 1,5, Diasip	Lt	10	120
7	Suplemento para distúrbios gastrintestinais	NOVASOURCE GI	Lt	1	12
8	Suplemento para pacientes oncológicos (125 MI)	Forticare	Frasco	8	96
9	Suplemento Supl. Alimentares hipercalóricos e hiperprotéicos (125 MI)	Nutridrink compact Protein	Frasco	8	96
10	Suplemento alimentares normocalóricos e normoprotéicos (400 Gr)	Nutren 1,0	Lt	3	36
11	Suplemento Alimentar hipercalóricos e normoprotéicos (200 MI)	Nutridrink compact, Nutren 1,5	Lata	25	300
12	Suplemento alimentares isentos de lipídeos	Fresubin Jucy Drink	Lt	1	12
13	Fórmulas alimentares p/ erros inatos do metabolismo (500 Gr)	PKU Nutri Concentrated, MSUD	Lata	2	24
14	Suplemento para Doença de Crohn	Modulen	Kg	1	12
15	Suplemento para idoso (lata 370 gr)	Nutren senior	Lt	3	36
ITEM	SUPLEMENTOS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO ANUAL
1	Complemento nutricional (Lata 400 Gr)	Ensure	Lata	3	36
2	Complemento nutricional infantil (Lata 350 Gr)	Nutren Kids	Lata	3	36
ITEM	MÓDULOS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO ANUAL
1	Módulo de fibras (260 Gr)	Enterfiber, Mixfiber	Lata	4	48
2	Probióticos (Sachê 1G)	Simfort	Env	50	600
3	Prebióticos (250 Gr)	Fosvita	Lata	4	48
4	Simbióticos (Sachê 7G)	Fibermais flora	Env	143	1716
5	Modulo de proteínas (280 Gr)	Iso Whey DCN	Lata	4	48
6	Glutamina (sachê 5 g)	Resource Glutamina	Env	200	2400
7	Emulsão de lipídeos (250 MI)	Calogen	Lata	4	48
8	Espessante (Sachê 1,2G)	Thicken Up Clear	Env	50	600
ITEM	FÓRMULAS INFANTIS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO ANUAL
1	Para prematuros (400 Gr)	PRE NAN 400 G	Kg	2	24
2	Para prematuros de alto risco (Sachê 1 Gr)	FM 85 1GR	Env	4	48
3	De rotina 0-12m (800 gr)	ALThERA	Lata	1	12
4	Especializadas (450 Gr)	ALThERA	Lata	3	36
ITEM	FÓRMULAS LÁCTEAS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO ANUAL
1	Mamadeira simples (400 Gr)	MUCILON	Lata	2	24
2	Mamadeira com cereais/farinhas (400 Gr)	MUCILON/ MULTICEREAIS	Lata	2	24



DIETA LÍQUIDA DE PROVA

(200ml/horário)

6h

Opção 1- Chá de ervas diluído e coado (infusão a 1%)–200 ml (a granel)
Opção 2- Suco diluído ao meio e coado - 200 ml

9h

Opção 1- Suco diluído ao meio e coado - 200 ml
Opção 2- Água de coco in natura - 200 ml

12h

Opção 1- Caldo de legumes (água do cozimento: batata, cenoura e chuchu) - 200 ml + gelatina *diet* – 80g

15h

Opção 1 - Suco diluído ao meio e coado - 200 ml
Opção 2 - Água de coco in natura - 200 ml

18h

Opção 1- Caldo de legumes (água do cozimento: mandioca, abóbora e abobrinha) - 200 ml + gelatina *diet* – 80g

21h

Opção 1-Chá de ervas diluído e coado (infusão a 1%) -200 ml – a granel
Opção 2- Água de coco in natura - 200 ml

Obs.:

1. Esta dieta (almoço e jantar) será preparada na cozinha dietética.
2. Os sucos serão claros, não irritantes e nos sabores de caju, pêssego e melão. Serão preparados com adoçante.

DIETA LÍQUIDA DE PROVA PARA BARIÁTRICAHORÁRIOS: 6h às 21h de hora em hora**Três preparações de 50ml cada por hora**

Chá de ervas diluído e coado (infusão a 5%)– 50ml
Suco diluído ao meio e coado - 50 ml
Água de coco in natura - 50 ml

Água filtrada: 9h -100ml
15h – 100ml

O paciente é orientado a ingerir 50ml a cada 20min (150ml/hora) e água nos intervalos.

Os sucos serão claros, não irritantes e nos sabores de caju, pêssego e melão. Serão preparados com adoçante.

DIETA LÍQUIDA MÍNIMA DE RESÍDUO

Desjejum:

Opção 1- Leite de soja - 250ml + suco diluído ao meio e coado (50%) - 200 ml
Opção 2: - Leite de soja - 250ml + água de coco - 200 ml

Colação:

Opção 1- Impact Imunonutrição - 250ml
Opção 2- El diet – (1/2 envelope em 100ml de água + ½ polpa frutas)

Almoço:

- Sopa de legumes (batata, cenoura e chuchu) com carne branca- liquidificada e coada - 325 ml (1 prato raso) –
- Suco diluído ao meio (50%) e coado - 200 ml
- Gelatina *diet* – 80g

Lanche:

Opção 1- El diet – (1/2 envelope em 100ml de água + ½ polpa frutas)
Opção 2- Impact Imunonutrição – 250ml -

Jantar:

- Sopa de legumes (mandioca, abóbora e abobrinha) com carne branca liquidificada e coada - 325 ml (1 prato raso)
- Suco diluído ao meio e coado - 200 ml –(50%)
- Gelatina *diet* – 80g

Ceia:

Opção 1- Chá de ervas diluído e coado (infusão a 1%) – 200 ml – 2 kcal + água de coco - 200 ml –
Opção 2 - Água de coco in natura - 200 ml – + suco diluído ao meio e coado -200 ml – 39,16 kcal (50%)

Obs.: 1- o almoço e jantar serão preparados na Cozinha

DIETA LÍQUIDA GELADA**CARDÁPIO PARA UM ADULTO****Desjejum:**

Leite achocolatado ou vitamina (250ml)
Chá de fruta gelado (300ml)
Suco de fruta (300ml)

Colação:

Opção 1: suco mix de frutas (300ml)
Opção 2: : Suplemento hiperprotéico e hipercalórico (200ml)

Almoço:

Milk Shake morango (250ml)
Água de coco (300ml)
Gelatina com suco de fruta (80g)

Merenda:

Opção 1: suco mix de frutas (300ml) + água de coco in natura (300ml)
ou Opção 2: Suplemento hiperprotéico e hipercalórico (200ml) + água de coco in natura (300ml)

Jantar:

Vitamina de fruta (250ml)
Picolé de fruta
Água de coco in natura (300ml)

Ceia:

Chá de fruta gelado (300ml)
Suco de fruta (300ml)
Iogurte (200ml)

Obs.:gelatina c/ suco de fruta.

DIETA LÍQUIDA GELADA**CARDÁPIO PARA UMA CRIANÇA****Desjejum:**

Leite achocolatado ou vitamina (250ml)
Suco de fruta (300ml)

Colação:

Opção 1: suco mix de frutas (300ml)
Opção 2: picolé de fruta raspada + água de coco in natura (300ml)

Almoço:

Milk Shake morango (250ml)
Gelatina com suco de fruta(80g)

Merenda:

Opção 1: 250ml de leite + 4 col. medida de Suplemento Infantil
Opção 2: suplemento infantil com fibras (200ml)

Jantar:

Sorvete* (100g) –
Suco mix de frutas (300ml)

Ceia:

Iogurte (200ml)
Água de coco in natura (300ml)

*= sorvete de vários sabores, de boa qualidade e marca conhecida no mercado. Exceção: flocos e pedaços de fruta.

DIETA LÍQUIDA GELADA**CARDÁPIO PARA UM ADULTO DM****Desjejum:**

Leite achocolatado *diet* (250ml)
Chá de erva gelado s/ aç. (300ml)
Suco de fruta s/ aç. (300ml)

Colação (lactário)*:

Suco mix de frutas s/ aç.com Suplemento para diabético (300ml)

Almoço:

Milk Shake *diet* (250ml)
Água de coco in natura (300ml)
Gelatina *diet* com suco de fruta(80g)

Merenda:

Sorvete *diet* de fruta(100g) 1 bola G
Água de coco in natura (300ml)

Jantar:

Suco mix frutas c/ aveia s/ aç.(300ml)
Sorvete *diet* de fruta1 bola G (100g)
Água de coco in natura (300ml)

Ceia (lactário)*:

Suco mix de frutas s/ aç.c/ suplemento para diabético (300ml)
Chá erva gelado s/aç. (300ml)

DIETA LÍQUIDA GELADA**CARDÁPIO PARA UMA CRIANÇA DM****Desjejum:**

Leite achocolatado *diet* (250ml)
Suco de fruta s/ aç. (300ml)

Colação (lactário)*:

Opção 1: suco mix de frutas s/ aç.com suplemento infantil sem sacarose (300ml)
Opção 2: suplemento infantil sem sacarose e com fibras (200ml) + 1 polpa de fruta (100g) ou 1 colher sopa (10g) chocolate em pó + 4 gotas de adoçante (sucralose ou stévia)

Almoço:

Milk Shake *diet* (250ml)
Gelatina *diet* c/ suco de fruta (80g)

Merenda:

Opção 1: suco mix de frutas c/ aveia s/ aç. (300ml) – sorvete *diet* de fruta (100g) 1 bola G
Opção 2 suplemento infantil sem sacarose e com fibras (200ml) +1 polpa de fruta (100g) ou 1 colher de sopa (10g) achocolatado em pó meio amargo+ 4 gotas de adoçante (sucralose ou stévia)

Jantar:

Sorvete *diet* de fruta(100g) 1 bola G
Suco mix frutas c/ aveia s/ açúcar.(300ml)

Ceia (lactário)*:

Opção 1:Suco mix de frutas s/aç. c/ suplemento infantil sem sacarose (300ml)
Opção 2: Vitamina de frutas s/ açúcar (250ml) com 3 col. medida (26g) de suplemento infantil sem sacarose + água de coco in natura (200ml)



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE G - COMPLEMENTOS ALIMENTARES (GÊNEROS EXTRAS)

ITEM	ALIMENTO	MED	QTDE
1	ABACATE (KG)	Kg	150
2	ABACAXI (KG)	Kg	25
3	ACHOCOLATADO LIGHT TETRA PAK (200ML)	UND	100
4	ACHOCOLATADO PÓ (KG)	Kg	2
5	ACHOCOLATADO TETRA PAK (200ML)	UND	300
6	ACHOCOLATADO TETRA PAK ZERO LACTOSE (200ML)	UND	200
7	ACHOCOLATADO ZERO AÇÚCAR (KG)	Kg	1
8	AÇÚCAR (SACHÊ 5 GR)	UND	250
9	AÇÚCAR CRISTAL (KG)	Kg	310
10	AÇÚCAR REFINADO (KG)	Kg	20
11	ADOÇANTE EM PÓ A BASE STEVIOSÍDEO/XILITOL (SACHE 0,6 GR)	UND	200

12	ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE STEVIOSÍDEO/SUCRALOSE (MÍNIMO 80 ML)	UND	50
13	ÁGUA DE COCO (LT)	LT	100
14	ÁGUA DE COCO TETRA-PACK (MÍNIMO DE 200 ML)	UND	50
15	ÁGUA MINERAL C/ GÁS (L)	LT	2000
16	ÁGUA MINERAL S/ GÁS (L)	LT	7000
17	AMEIXA IN NATURA (KG)	Kg	25
18	AMEIXA SECA (KG)	Kg	1
19	AMENDOIM (KG)	Kg	1
20	AMIDO DE MILHO (KG)	Kg	1
21	ANTEPASTOS (KG)	Kg	5
22	AVEIA (KG)	Kg	2
23	AZEITE (SACHÊ 8ml)	UND	30
24	AZEITONA RECHEADA (KG)	Kg	2
25	BANANA (KG)	Kg	400
26	BARRINHA DE CEREAL (UND 22g)	UND	30
27	BARRINHA DE CEREAL DIET/LIGHT (UND 22g)	UND	10
28	BISCOITO AMANTEIGADO (KG)	Kg	20
29	BISCOITO AMANTEIGADO (SACHÊ até 12g)	UND	50
30	BISCOITO DE POLVILHO DOCE OU SALGADO (KG)	Kg	10
31	BISCOITO DOCE (TIPO COOCKIE) (KG)	Kg	40
32	BISCOITO DOCE (TIPO COOCKIE) sachê 40g	UND	50
33	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA, MAISENA)-Kg	Kg	50
34	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA, MAISENA) sachê de 9g	UND	400
35	BISCOITO DOCE (TIPO WAFFER) Kg	Kg	100
36	BISCOITO DOCE (TIPO WAFFER) SACHÊ DE 20 a 30g	UND	800
37	BISCOITO DOCE AVEIA E MEL-SACHÊ DE 12,5g	UND	400
38	BISCOITO DOCE AVEIA E MEL-Kg	Kg	40
39	BISCOITO FOLHADO-COLOCAR PREÇO EM Kg	Kg	30
40	BISCOITO INTEGRAL DOCE Kg	Kg	30
41	BISCOITO INTEGRAL DOCE-SACHÊ 11,5g	UND	100
42	BISCOITO INTEGRAL SALGADO (KG)	KG	40
43	BISCOITO INTEGRAL SALGADO SACHÊ DE 21g	UND	100
44	BISCOITO PAULISTA Kg	Kg	2
45	BISCOITO RECHEADO Kg	Kg	40
46	BISCOITO RECHEADO (SACHÊ 30g)	UND	800
47	BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL, CRACKERS, LEVISSIMO, SALTY, SNACK (400g) KG	Kg	80
48	BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL, CRACKERS, LEVISSIMO, SALTY, SNACK) 9,5g	UND	400
49	BISCOITO SEM GLÚTEN DOCE (SACHÊ200g) Kg	Kg	1
50	BISCOITO SEM GLÚTEN DOCE (SACHÊ30g)	UND	50
51	BISCOITO SEM GLÚTEN SALGADO PREÇO EM Kg	Kg	1
52	BISCOITO SEM GLÚTEN SALGADO SACHE DE 30g	UND	50
53	BISCOITO SEM LACTOSE DOCE (KG)	Kg	1
54	BISCOITO SEM LACTOSE DOCE-SACHÊ DE 30g	UND	50
55	BISCOITO SEM LACTOSE SALGADO (KG)	Kg	1
56	BISCOITO SEM LACTOSE SALGADO-SACHE DE 30g	UND	50
57	BLANQUET DE PERU (KG)	Kg	10
58	BOLO COM COBERTURA (KG)	Kg	80
59	BOLO CONFEITADO PARA EVENTOS (KG)	Kg	10
60	BOLO INTEGRAL (KG)	Kg	5
61	BOLO SIMPLES (KG)	Kg	80
62	BRIGADEIRO, MOUSSE (LATA 2,57KG) COLOCAR PREÇO DO Kg	Kg	10
63	BROA DE MILHO (50G)	UND	50
64	CACHORRO QUENTE PRONTO (no pão 50g)	UND	500
65	CAFÉ (KG)	Kg	400
66	CAFÉ C/ LEITE C/ OU S/ AÇÚCAR(LT)	LT	5
67	CAFÉ PRONTO C/ OU S/ AÇÚCAR (LT)	LT	4000
68	CALDO DE LEGUMES PRONTO (LT)	LT	80
69	CANELA (KG)	KG	0,2
70	CANJICA PRONTA (PORÇÃO 200G)	UND	50
71	CANUDO FLEXÍVEL PARA ÁGUA UND	UND	30
72	CAQUI (KG)	Kg	5
73	CASTANHA DE CAJU (KG)	Kg	1
74	CASTANHA DO BRASIL (KG)	Kg	1
75	CHÁ (Cx c/10 SACHÊS) COLOCAR	UND	4000
76	CHÁ PRONTO C/ OU S/ AÇÚCAR (LT)	LT	200
77	CHOCOLATE QUENTE/ACHOCOLATADO (LT)	LT	100
78	COALHADA (140G)	UND	50
79	COALHADA DESNATADA (140G)	UND	20

80	COALHADA LIGHT (140G)	UND	20
81	COALHADA ZERO LACTOSE (140G)	UND	20
82	COCO VERDE (Kg)	Kg	20
83	COPO DESCARTAVEL 50 ML UND	UND	200
84	COPO DESCARTAVEL 200 ML UND	UND	200
85	COPO DESCARTAVEL DE 300 ML UND	UND	200
86	COPO DESCARTAVEL DE 500 ML-UND	UND	200
87	COQUETEL LAXANTE (AVEIA, LARANJA, MAMÃO, AMEIXA SECA)(LT)	LT	2
88	CREAM CHEESE LIGHT (POTE 300g) COLOCAR PREÇO EM Kg	Kg	2
89	CREAM CHEESE NORMAL (SACHÊ 18g)	UND	200
90	CURAU PRONTO (PORÇÃO 200g) COTAR O PRODUTO PRONTO	UND	60
91	CUSCUZ PRONTO (PORÇÃO 130g) COTAR O PRODUTO PRONTO	UND	60
92	CREPIOCA PRONTA (PORÇÃO DE 100g) COTAR PRODUTO PRONTO	UND	60
93	DAMASCO (KG)	Kg	1
94	EMPADÃO (KG)	KG	5
95	FAROFA (KG)	Kg	5
96	FIGADO BOVINO PRONTO (PORÇÃO 120G)	UND	10
97	FILTRO PARA CAFÉ (REFIL) (CX COM 30 UND)	UND	1200
98	FRUTA DO CONDE (KG)	Kg	5
99	FRUTAS SECAS (KG)	Kg	2
100	GELATINA NORMAL PRONTA (100g)	UND	50
101	GELATINA COM SUCO DE FRUTAS PRONTA (100g)	UND	20
102	GELATINA LIGHT OU DIET PRONTA-COTAR PRODUTO PRONTO (100g)	UND	400
103	GELÉIA (KG)	Kg	1
104	GELÉIA (SACHÊ15g C/6 UND) COLOCAR PREÇO DA UNIDADE	UND	100
105	GELÉIA DIET (SACHÊ15g C/6 UND) COLOCAR PREÇO DA UNIDADE	UND	50
106	GELO (KG)	Kg	2
107	GOIABA (KG)	Kg	20
108	GRANOLA (KG)	Kg	3
109	GRANOLA DIET/LIGHT (KG)	KG	1
110	GUARDANAPO 24X22 CM (PCT C/ 50)	UND	10
111	IOGURTE DE SOJA (170 A 180G)	UND	60
112	IOGURTE LIGHT E DIET (170 A 180 G)	UND	700
113	IOGURTE NATURAL (170 A 180 G)	UND	60
114	IOGURTE NATURAL DESNATADO (170 A 180 G)	UND	60
115	IOGURTE POLPA (170 A 180 G)	UND	6000
116	IOGURTE ZERO LACTOSE (170 A 180G)	UND	120
117	KIWI (KG)	Kg	10
118	LARANJA PERA (KG)	Kg	35
119	LARANJA LIMA (KG)	Kg	2
120	LEITE AROMATIZADO TETRA-PACK (MÍNIMO DE 200 ML)	UND	120
121	VITAMINA DE FRUTAS (L)	LT	30
122	LEITE CONDENSADO (KG)	Kg	1
123	LEITE DE SOJA C/ OU S/ AÇÚCAR (L)	LT	5
124	LEITE DESNATADO C/ OU S/ AÇÚCAR (L)	LT	5
125	LEITE DESNATADO PÓ (KG)	Kg	5
126	LEITE INTEGRAL PÓ (KG)	Kg	50
127	LEITE FERMENTADO (80g)	UND	10
128	LEITE INTEGRAL C/ OU S/ AÇUCAR (LT)	LT	3000
129	LEITE SEM LACTOSE (L)	LT	2
130	LIMÃO(KG)	KG	2
131	MAÇÃ (KG)	Kg	115
132	MAÇÃ VERDE	Kg	1
133	MACARRAO SEM GLUTEN PRONTO 100G	UND	30
134	MAMÃO FORMOSA (KG)	Kg	180
135	MAMÃO PAPAIA (KG)	Kg	10
136	MANGA (KG)	Kg	50
137	MANTEIGA C/ OU S/ SAL (KG)	Kg	1
138	MANTEIGA C/ OU S/ SAL (SACHÊ10g)	UND	800
139	MARACUJÁ (KG)	Kg	5
140	MARGARINA C/ E S/ SAL (KG)	Kg	1
141	MARGARINA C/ E S/ SAL (SACHÊ10g)	UND	20
142	MEL - TIPO KARO-LITRO	LT	1
143	MEL (SANCHÊ 15 GR)	UND	100
144	MELANCIA (KG)	Kg	450
145	MELÃO(KG)	Kg	130
146	MILK SHAKE (L)	LT	2
147	MINGAU COM LEITE E DIFERENTES FARINHAS/CEREAIS (L)	LT	110

148	MINI BRIOCHE (25G)	Kg	10
149	MINI CACHORRO QUENTE (PÃO 25g)	UND	500
150	MINI PÃO CARECA (25G)	Kg	10
151	MINI PÃO FRANCÊS (25G)	Kg	10
152	MINI PÃO FRANCÊS COM GERGELIM (25G)	Kg	10
153	MINI PÃO SIRIO	Kg	10
154	MINI PIZZA PRONTA (90g RECHEIOS DIVERSOS)	UND	500
155	MINI SANDUÍCHE (PÃO 25g)	UND	1000
156	MOLHO PARA SALADA (SACHÊ10g)	UND	50
157	MORANGO (KG)	Kg	10
158	MORTADELA DEFUMADA (Kg)	Kg	5
159	NECTARINA (KG)	Kg	3
160	NESTON Kg	Kg	1
161	NOZES (KG)	Kg	1
162	OMELETE RECHEADO (QUEIJO/LEGUMES/CEBOLA, PRESUNTO) (110g)	UND	50
163	OVO CODORNA COZIDO COLOCAR PREÇO DA UND	UND	50
164	OVO COZIDO (UND)	UND	100
165	OVO FRITO (UND)	UND	50
166	PALETAS UND	UND	200
167	PALITO DE DENTE PREÇO DA UND	UND	330
168	PÃO CARECA E FRANCÊS (50G)	KG	120
169	PÃO AUSTRALIANO (KG)	Kg	10
170	PÃO BRIOCHE (50g)	UND	180
171	PÃO BRIOCHE INTEGRAL (50g)	UND	20
172	PÃO CIABATA (KG)	Kg	10
173	PÃO DE BATATA, ABÓBORA, BETERRABA, CENOURA (KG)	Kg	10
174	PÃO DE FORMA (KG)	Kg	55
175	PÃO DE FORMA INTEGRAL	Kg	10
176	PÃO DE FORMA MULTI GRÃOS	Kg	5
177	PÃO DE HAMBURGUER (50g)	UND	30
178	PÃO DE QUEIJO (KG)	Kg	250
179	PÃO DE QUEIJO GOURMET (KG)	Kg	50
180	PÃO DOCE	Kg	1
181	PÃO FRANCÊS COM GERGELIM (50g)	UND	100
182	PÃO FRANCÊS INTEGRAL (KG)	Kg	100
183	PÃO SEM GLUTEN (KG)	Kg	1
184	PÃO SÍRIO (KG)	Kg	5
185	PAPA DE FRUTA (KG)	Kg	70
186	PATÊS, PASTAS (KG)	Kg	15
187	PEITO DE PERU DEFUMADO (KG)	Kg	5
188	PERA (KG)	Kg	50
189	PESSEGO (KG)	Kg	5
190	PETIT FOUR DOCE OU SALGADO (KG)	Kg	3
191	PICOLÉ (UND)	UND	10
192	POKAN (KG)	Kg	8
193	PORÇÃO DE SALADA-(100g) COLOCAR O PREÇO DA PORÇÃO DE 100g	UND	250
194	PRESUNTO (KG)	Kg	40
195	PORÇÃO EXTRA CARBOIDRATO PRONTO (100G) COTAR 100G DE ARROZ	UND	50
196	PORÇÃO EXTRA DE PROTEÍNA PRONTA(120G) COTAR 120G DE CARNE	UND	50
197	PRATO DESCARTÁVEL(18 cm) COLOCAR PREÇO DA UND	UND	100
198	PRESUNTO DE PERU (KG)	Kg	2
199	PUDIM (KG)	Kg	5
200	PUDIM DIET (KG)	Kg	5
201	QUEIJO CHEDDAR	Kg	2
202	QUEIJO COTTAGE (SACHÊ400G)	Kg	1
203	QUEIJO EMMENTAL (KG)	Kg	5
204	QUEIJO GORGONZOLA (KG)	Kg	5
205	QUEIJO GOUDA (KG)	Kg	5
206	QUEIJO MINAS (KG)	Kg	5
207	QUEIJO MINAS FRESCAL (KG)	Kg	2
208	QUEIJO MUSSARELA (KG)	Kg	35
209	QUEIJO PARMESÃO (KG)	Kg	5
210	QUEIJO PRATO (KG)	Kg	10
211	QUEIJO PROCESSADO (20g)	UND	2500
212	QUEIJO PROVOLONE (KG)	Kg	5
213	QUEIJO RICOTA (KG)	Kg	1
214	RABANADA LIGHT (KG)	Kg	1
215	RABANADA NORMAL (KG)	Kg	1

216	RABANADA DIET (KG)	Kg	1
217	REFEIÇÃO SEM SUCO E SEM SOBREMESA (UND)	UND	50
218	REFRIGERANTE (PET 2LT) COLOCAR PREÇO DO LITRO	LT	150
219	REFRIGERANTE (LATA 350ml)	UND	50
220	REFRIGERANTE DIET/LIGHT (PET 2LT) COLOCAR PREÇO DO LITRO	LT	5
221	REFRIGERANTE DIET/LIGHT (LATA 350ml)	UND	10
222	REQUEIJÃO (KG)	Kg	2
223	REQUEIJÃO (SACHÊ 18G)	UND	300
224	REQUEIJÃO LIGHT (KG)	Kg	1
225	SACO PARA TALHER (UND) COLOCAR PREÇO DA UND	UND	100
226	SALADA DE FRUTAS (KG)	Kg	80
227	SALGADO RECHEIOS DIVERSOS (UND DE 100G) COTAR SALGADO TIPO ESFIRRA, ENROLADINHO	UND	300
228	SALGADOS ASSADOS (KG)	Kg	10
229	SALGADOS FOLHADOS (KG)	Kg	10
230	SALGADOS FRITOS (KG)	Kg	10
231	SANDUÍCHE (UND)	UND	7000
232	SANDUÍCHE NATURAL NO PÃO INTEGRAL S/ CASCA(UND)	UND	100
233	SOBREMESA PACIENTE (PUDIM) (UND)	UND	10
234	SOPA DE DIFERENTES SABORES C/ CARNE OU FRANGO(L)	LT	100
235	SOPA DE DIFERENTES SABORES S/ CARNE OU FRANGO(L)	LT	2
236	SORVETE DE DIFERENTES SABORES (1,5 L) COLOCAR PREÇO DO LITRO	LT	5
237	SUCO DE FRUTAS C/ VEGETAIS C/ E S/ AÇÚCAR (L)	LT	1
238	SUCO LATA (335 ML)	UND	200
239	SUCO LATA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (335 ML)	UND	30
240	SUCO NATURAL C/ E S/ AÇÚCAR (L)	LT	2000
241	SUCO POLPA C/ OU S/ AÇÚCAR (L)	LT	6000
242	SUCO TETRA-PACK (MÍNIMO DE 200 ML)	UND	2000
243	SUCRILHOS (KG)	Kg	1
244	TALHERES DESCARTÁVEIS (EMBALAGEM C/50 UND) UND	UND	100
245	TAMPA DESCARTÁVEL PARA COPO (EMBALAGEM C/50 UND) UND	UND	100
246	TAPIOCA COM RECHEIO COM MANTEIGA (150G)	UND	100
247	TAPIOCA SEM RECHEIO COM MANTEIGA (100G)	UND	100
248	TORRADA (KG)	Kg	1
249	TORRADA (SACHE 15g)	UND	50
250	TORRADA INTEGRAL (KG)	Kg	1
251	TORRADA INTEGRAL (SACHE 15g)	UND	100
252	UVA (KG)	Kg	60
253	VINAGRE (SACHE 4ML)	UND	20
254	SUCO POLPA DE FRUTA DIVERSOS	KG	1000



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE H - GRAMATURA DE GÊNEROS

GRAMATURA DE GÊNEROS	
1- GRAMATURA MÍNIMA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CONFECÇÃO DOS CARDÁPIOS DESCRITOS NOS APÊNDICES B,C E D	
COLETIVIDADE SADIÁ	
DESJEJUM	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Cafê em infusão (pó 8%)	100ml
Leite Longa Vida / UHT (integral ,desnatado ou semi-desnatado)	200ml
Açúcar (sachê)	2 und
Adoçante (sachê)	2 und
Chocolate em pó sachê	10g
Pão francês, doce, integral, careca	100g
Iogurte polpa	100 g
Bolo ou mini bolo COM ou SEM cobertura	100 g
Manteiga com e sem sal (sachê)	20g
Frutas (ameixa, banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g

Ovos mexidos prontos ou cozidos ou omelete de forno	100g
Suco polpa - pronto	300ml
Frios (peito de peru defumado, mortadela, blanquet e presunto)	50g
Queijos (queijo prato, muçarela, queijo minas, minas frescal, ricota)	50 g
Requeijão normal ou cream cheese (sachê)	18g
Mingau de farinha farinhas variadas, canjica, curau -pronto	200 g
Geléia de frutas (sachê)	15g
Pão de queijo OU biscoito de queijo	80g
Molho de cachorro quente	100 g
Cuscuz com calabresa OU ovo mexido	180g
Enroladinho de queijo e/ou presunto, bauru de forno	150 g
Tapioca (com recheio de frios OU carne seca OU carne de sol)	150 g
Granola	50 g
Cereal matinal de milho COM OU SEM açúcar	50 g
Coalhada – 130 a 170g	1 und
Salada de frutas – pronta	200 g
ALMOÇO E JANTAR	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
GRAMATURA	
Arroz tipo extra I – preparado	150g
Feijão tipo I (preto, mulatinho, carioquinha) - preparado	120g
Vegetal A, B e/ou C para guarnição - preparados (refogados OU grelhados OU cozidos OU assados OU purês OU suflês)	120g
Vegetal A folhosos para salada - preparado	50 g
Vegetal A, B e C para salada - preparado	60g
Carne bovina com osso	300g
Carne bovina sem osso	160g
Isca ou brochete misto (carne bovina, frango, calabresa) ou preparadas com legumes (tipo isca chinesa, frango xadrez, goulash)	180 g
Ave com osso	220g
Ave sem osso	160g
Carne suína c/ osso - preparado	300g
Carne suína s/ osso - preparado	160g
Peixe (filé) - preparado	160g
Peixe (posta) - preparado	220g
Strogonoff - preparado	180g
Feijoada - preparada	260g
Lingüiça de porco ou frango - preparada	160 g
Panqueca - pronta	200 g
Torta de legumes, cebola - pronta	150g
Quiches recheios diversos- pronta	150g
Empadão – pronto	180g
Macarrão (diversos) – pronto	100g
Farofas - prontas	60g
Polenta - pronta	100g
Pirão – pronto	150g
Nhoque – pronto	100g
Lasanha – pronta	200g
Sopa de hortaliças A e B e/ou C, c/ ou s/ massas, c/ ou s/ cereal, leguminosa, c/ ou s/ carne bovina ou de ave – pronta	300ml
Sopa de leguminosas c/ carne bovina ou de ave c/ ou s/ massas – pronta	300ml
Pudim, quindim, manjar, pavê, sagu com ou sem creme, bombom aberto, gelado de frutas, banana merengue - pronto	120g
Mousse, flan	100 g
Gelatina – pronta	100 g
Salada de frutas - pronta	200g
Tortas, rocambolê – pronta	120 g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Frutas (ameixa,banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Doces em compota sem calda - pronto	100g
Doces em pasta, brigadeiro de colher, cocada mole - pronto	80g
Cajuzinho, brigadeiro, beijinho, cocada de corte, bomba. churros, palha italiana - pronto	80g
Tartelete de frutas, panqueca recheada com doce – prontos	120g
Doces folhados	90g
Bolo confeitado	120 g
Sorvete	120g
Suco polpa - pronto	300ml
Leite caramelizado	50ml
Café em infusão	50 ml
Açúcar sachê	2 und
Adoçante sachê	2 und

Arroz carreteiro	300 gr
Galinhada	300 gr
CEIA	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
Sanduíche com diversos tipos de recheios e pães	200g
Salgado assado, pão pizza, croissant recheado	180 g
Salgado frito	180 g
Pizza brotinho – pronta	200 g
Rosca doce – pronta	100g
Bolo simples ou mini bolo com ou sem cobertura - pronto	120 g
Empada, quiche, torta - pronta	180g
Wrapp, crepe,tapioca com recheios diversos	180 g
Suco polpa	300ml
Refrigerante (lata)	350ml
Frutas (ameixa,banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Achocolatado (tetra-pack)	200ml
Suco (lata)	335ml
Iogurte	170g
Pão de queijo OU biscoito de queijo	150g
Granola	50 g
Cereal matinal de milho COM OU SEM açúcar	50 g
COLETIVIDADE ENFERMA	
DESJEJUM	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
GRAMATURA	
Café em infusão (pó 8%)	100ml
Leite Longa Vida / UHT integral OU leite Longa Vida / UHT desnatado OU leite Longa Vida / UHT semi desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU leite em pó semi desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite reduzido ou sem lactose	200ml
Açúcar (sachê)	02 unidades
Adoçante (sachê)	02 unidades
Achocolatado (sachê)	10 g
Pão doce OU pão francês OU pão brioche OU pão brioche integral OU pão francês integral OU pão de forma OU pão de forma integral OU pães especiais OU pão de batata OU pão de leite OU pão careca OU pão sovado OU pão sem glúten	50g
Salada de frutas pronta	200 g
Iogurte de frutas integral OU iogurte de frutas desnatado OU iogurte dietético OU iogurte light OU iogurte a base de soja OU iogurte sem lactose	170g
Iogurte natural integral ou desnatado	170g
Bolo simples ou mini bolo - pronto	100g
Manteiga com ou sem sal (sachê)	10g
Margarina com ou sem sal (sachê)	10g
Frutas (ameixa, banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	120g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	120g
Suco polpa - pronto	300ml
Blanquet de peru, peito de peru, presunto de peru	50g
Queijo prato, mussarela, queijo minas, minas frescal e ricota	50g
Cream cheese normal ou light (sachê)	18g
Requeijão normal/light (sachê)	18g
Ovos cozidos, frito ou mexidos	50g
Omelete (recheios diversos) ou omelete de forno	100 g
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite reduzido ou sem lactose COM ou SEM farinhas variadas	200 ml
Coalhada integral ou desnatada ou light ou zero lactose - 130 a 170g	01 und
Mingau de farinhas variadas, preparado com leite pasteurizado integral, leite pasteurizado desnatado, leite pasteurizado semi desnatado, leite em pó integral, leite em pó desnatado, leite em pó semi desnatado fórmula à base de soja com açúcar ou adoçante artificial	200 ml
Biscoito doce OU biscoito de leite OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral OU cracker (sachê)	40g
Biscoito de polvilho OU peta	40g
Biscoito waffer OU biscoito recheado	40g
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	35g
Creme de frutas	200g
Geléia de frutas (sachê)	15g
Granola	50g
Castanha de caju Ou castanha-do-pará OU nozes OU amêndoas	20g
Frutas secas (ameixa, damasco, etc)	30g
Cereal matinal de milho COM OU SEM açúcar	50g
Chá de ervas ou frutas em infusão	200ml
Aveia	20g

Canjica	200g
Curau	200g
Tapioca (sem recheio, COM OU SEM manteiga)	100g
Tapioca (com recheio)	150g
ALMOÇO E JANTAR	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Arroz tipo extra I ou integral – preparado	150g
Feijão tipo I (preto, mulatinho, cariquinha) - preparado	120g
Vegetal A, B e/ou C para guarnição - preparados (refogados OU grelhados OU cozidos OU assados OU purês OU suflês)	120g
Vegetal A folhosos para salada - preparado	50g
Salada com vegetal A e vegetal B com ou sem vegetal C, com ou sem tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	60
Vegetal A, B e C cremes e purês para acompanhamento das dietas pastosas e líquidas pastosas- preparado	60g
Carne bovina sem osso	160g
Carne bovina ou ave preparada com vegetais (tipo isca chinesa, frango xadrez, goulash) - preparado	180g
Ave com osso	220
Ave sem osso	160g
Peixe (filé) - preparado	160g
Peixe (posta) - preparado	220g
Panqueca – pronta	200g
Torta ou quiches com recheios diversos para guarnição – pronta	150g
Empadão – pronto	180g
Macarrão (diversos) – pronto	100g
Farofa - pronta	60g
Pirão – pronto	150g
Nhoque – pronto	100g
Creme de frutas	200g
Lasanha – pronta	200g
Sopa de hortaliças A e B e/ou C, c/ ou s/ massas, c/ ou s/ cereal, leguminosa, c/ ou s/ carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%) – pronta (servida como prato único em substituição ao jantar)	500ml
Sopa de leguminosas c/ carne bovina ou de ave c/ ou s/ massas - pronta (servida como prato único em substituição ao jantar)	500ml
Sopa (descrições acima) servidas com o jantar do paciente em substituição ao feijão	150 ml
Pudim, quindim, manjar, pavê, bombom aberto de uvas, gelado de frutas, - pronto (normal, light e diet)	120 g
Mousse, flan	100 g
Gelatina (normal e diet)	100g
Bomba, tartaleti, panqueca recheada – pronta	120g
Tortas, rocambolê - pronta	100g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Frutas (ameixa,banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Salada de frutas - pronta	200g
Doces em compota sem calda - pronto	100g
Doces em pasta, brigadeiro de colher, cocada mole - pronto	80g
Cajuzinho, brigadeiro, beijinho, cocada de corte, palha italiana, bomba - pronto	80g
Sorvete	120g
Suco polpa - pronto	300ml
Sal - sachê	1g
Molhos diversos para salada - sachê	18g
Azeite extra virgem - sachê	8ml
Vinagre - sachê	8ml
Água (copo)	200ml
A) COLAÇÃO, LANCHE E CEIA	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Suco polpa	300ml
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Frutas (ameixa,banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Salada de frutas – pronta	200g
Açúcar (sachê)	02 unidades
Adoçante (sachê)	02 unidades
Leite Longa Vida / UHT integral OU leite Longa Vida / UHT desnatado OU leite Longa Vida / UHT semi desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU leite em pó semi desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite reduzido ou sem lactose	200ml
Leite (de qualquer um dos tipos descritos acima) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café	200ml
Milk shake (50% de sorvete dietético ou normal e 50% de qualquer um dos tipos de leite descritos acima)	200ml
Coalhada integral ou desnatada ou light ou zero lactose - 130 a 170g	01 und
Iogurte de frutas integral OU iogurte de frutas desnatado OU iogurte dietético OU iogurte light OU iogurte a base de soja OU iogurte sem lactose	170g

Iogurte natural integral ou desnatado	170g
Bolo simples ou mini bolo – pronto	100g
Manteiga com ou sem sal (sachê)	10g
Margarina com e sem sal (sachê)	10g
Salada de frutas	200g
Coquetel de frutas	300ml
Geléia de frutas (sachê)	15g
Blanquet de peru, peito de peru, presunto de peru	50g
Queijo prato, muçarela, minas minas frescal e ricota	50g
Cream cheese normal ou light (sachê)	18g
Requeijão normal ou light (sachê)	18g
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose COM ou SEM farinhas variadas	200 ml
Mingau de farinhas variadas, preparado com leite pasteurizado integral, leite pasteurizado desnatado, leite pasteurizado semi desnatado, leite em pó integral, leite em pó desnatado, leite em pó semi desnatado fórmula à base de soja ou leite de cabra com açúcar ou adoçante artificial	200 ml
Pão doce OU pão francês OU pão brioche OU pão brioche integral OU pão francês integral OU pão de forma OU pão de forma integral OU pães especiais OU pão de batata OU pão de leite OU pão careca OU pão sovado OU pão sem glúten	50g
Biscoito doce OU biscoito de leite OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral OU cracker (sachê)	40g
Biscoito de polvilho OU peta	40g
Biscoito waffer OU biscoito recheado	40g
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	35g
Suco de fruta (tetra-pack)	200ml
Pão de queijo ou biscoito de queijo	80g
Tapioca (sem recheio, com manteiga)	100g
Tapioca (com recheio)	150g
Rabanada normal, light ou diet	50g
Cuscuz	130g
Chocolate quente	200 ml
Cereal matinal de milho COM OU SEM açúcar	50g
Mel (sachê)	15g
Chá de ervas ou frutas em infusão	200ml
Aveia	50g
Creme de frutas	200g
Canjica	200g
Curau	200g
Broa de milho, cavaca, sequilho, biscoito de aveia c/ castanha, biscoito amanteigado de laranja	80g
Salgado assado, pão pizza, croissant - pronto	150 g
Tapioca (sem recheio, COM OU SEM manteiga)	100g
Tapioca (com recheio)	150g
Crepioca	100g



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E ESPORTE
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE I - TABELA DE PERCENTUAL DE DESCONTOS (MEDIÇÃO DE RESULTADOS)

COLETIVIDADE SADIA	
GÊNEROS DESJEJUM (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
CAFÉ	10%
LEITE	10%
PÃO	20%
REQUEIJÃO, MANTEIGA, GELÉIA, CHOCOLATE, ADOÇANTE, AÇUCAR	10%
PROTEÍNA	30%
FRUTA	10%
SUCO	10%
FALTA DE TALHERES OU LOUÇAS	5%
GÊNEROS ALMOÇO E JANTAR	PERCENTUAL DE DESCONTO
PROTEÍNA (FALTA)	40%
PROTEÍNA (INADEQUAÇÃO DO TIPO À PREPARAÇÃO INCLUSIVE SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	30%
GÊNEROS ALMOÇO E JANTAR (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
GUARNIÇÃO	25%
ACOMPANHAMENTOS (ARROZ, FEIJÃO, SOPA)	10%
SALADAS	5%

SOBREMESAS OU FRUTAS	10%
SUCO	5%
MOLHOS PARA SALADA, AZEITE, VINAGRE, SHOYO, PALITO, FARINHA DE MANDIOCA, LINHAÇA	2%
CAFÉ E/OU LEITE CARMELIZADO	3%
FALTA DE TALHERES OU LOUÇAS	5%
GÊNEROS CEIA SERVIDOR (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
SALGADO	50%
SUCO OU REFRIGERANTE	25%
FRUTA	25%
FALTA DE DESCARTÁVEIS	2%
	PERCENTUAL DE
EVENTOS	DESCONTO
ATRASSO NA ENTREGA DE 15 A 30 MINUTOS	30%
ATRASSO NA ENTREGA DE 30 A 40 MINUTOS	50%
ATRASSO NA ENTREGA SUPERIOR A 40 MINUTOS	60%
INCONFORMIDADES NO CARDÁPIO (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE GÊNEROS)	30%
INCONFORMIDADES E/OU FALTA DE UTENSÍLIOS	10%
Obs: Os referidos descontos serão feitos com base no número de refeições atingidas pelos gêneros faltantes ou pelo atraso no período.	
No refeitório, estas refeições serão mensuradas pelo número de comensais que tiverem acesso ao refeitório no período, conforme registro das catracas eletrônicas existentes nos mesmos, ou conforme registro realizado pelo Fiscal do Refeitório.	
Nos eventos, os descontos serão mensurados pela fiscalização da Seção de Aproveitamento e/ou pelo setor responsável pela solicitação do evento.	
APÊNDICE I - TABELA DE PERCENTUAL DE DESCONTOS	
COLETIVIDADE ENFERMA	
GÊNEROS DESJEJUM (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
CAFÉ, CHÁ	10%
LEITE	10%
PÃO	20%
MANTEIGA, GELÉIA, ADOÇANTE, AÇUCAR	10%
PROTEÍNA	30%
FRUTA, CREME DE FRUTAS, VITAMINAS	10%
SUCO	10%
GÊNEROS COLAÇÃO (INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
SUCO, FRUTA, IOGURTE, VITAMINA DE FRUTAS	50%
GÊNEROS ALMOÇO E JANTAR (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
PROTEÍNA	40%
GUARNIÇÃO	25%
ACOMPANHAMENTOS (ARROZ, FEIJÃO, PURÊS, SOPA)	10%
SALADAS	5%
SOBREMESAS	10%
SUCO	5%
MOLHOS PARA SALADA, AZEITE, VINAGRE,SAL, PALITO	2%
CAFÉ E/OU LEITE CARMELIZADO	3%
GÊNEROS MERENDA E CEIA(FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
SÓLIDOS	50%
LÍQUIDOS	50%
GÊNEROS LANCHES CLÍNICAS (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
QUALQUER ITEM	40%
CLÍNICAS, EMERGÊNCIA E ANDARES DE INTERNAÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO
ATRASSO NA ENTREGA DE 15 A 30 MINUTOS	30%
ATRASSO NA ENTREGA DE 30 A 40 MINUTOS	50%
ATRASSO NA ENTREGA SUPERIOR A 40 MINUTOS	100%
Obs: Os referidos descontos serão feitos com base no número de refeições atingidas pelos gêneros faltantes ou pelo atraso no período.	
No andares de internação, estas refeições serão mensuradas pelo número de pacientes e acompanhantes em cada andar de internação, conforme registro dos relatórios do SND e/ou da Seção de Aproveitamento.	
Nas clínicas e emergência, os descontos serão mensurados pelos relatórios de fiscalização da Seção de Aproveitamento.	



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE J - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MOVEIS E UTENSÍLIOS

MATERIAIS QUE SERÃO FORNECIDOS PELA CONTRATANTE
1. Relação carga do depósito de materiais descartáveis:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço galvanizado, 8 prateleiras (Mdd 2,40 x 0,92 x 0,44)	2
2	Suporte em aço inox para mangueira	1
3	Tanque inox suspenso estriado	1
2. Relação carga do depósito de materiais limpeza:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Prateleira inox com 3 seções quadradas, estrutura tubular (Mdd 2,0 x 0,60 x 1,48)	1
2	Estante em aço inox, graduada, (Mdd 1,0 x 0,50 x 1,65)	1
3. Relação carga da área de recebimento de materiais:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão inox, 1 cuba, 6 pés fixos, 1 prateleira gradeada inferior, (Mdd 1,55 x 0,70 x 0,90)	1
2	Bebedouro inox elétrico, suspenso IBBL 300	1
3	Extintor de incêndio, tipo pó químico, 6 kg	2
4	Lavatório inox, suspenso (Mdd 0,50 x 0,40 x 0,24)	1
5	Prateleira lisa, inox, suspensa (Mdd 1,05 x 35)	1
4. Relação carga da seção de planejamento:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Aparelho de ar condicionado, tipo janela, , 7.500 BTU, Springer	1
2	Cadeira giratória almofadada, com encosto braços em lona preta	3
3	Mesa com tampo madeira com estrutura galvanizada, 3 gavetas (Mdd 1,20 x 0,70 x 0,75)	1
4	Mesa de madeira com 6 gavetas Md: 160x80x73	1
5	Armário de madeira com duas portas Md: 1,98x90x48	1
5. Relação carga da área de lavagem de caixas:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Suporte em aço inox para mangueira	1
2	Tanque em estrutura inox tubular, (Mdd 1,55 x 0,70 x 1,0)	1
6. Relação carga da área de estoque:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Armário em aço galvanizado, 2 portas (Mdd 0,90 x 0,45 x 2,0)	1
2		
3	Seladora com pedal, DBL 300	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço inox para câmara frigorífica, (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,05)	17
2	Estante em chapa galvanizada quadrada, com 6 pés fixos, com 3 Seções (Mdd 2,0 x 0,60 x 2,06)	1
3	Estante em chapa galvanizada quadrada, com 6 pés fixos, com 5 Seções (Mdd 2,0 x 0,60 x 2,06)	3
4	Prateleira lisa, suspensa, em aço inox (Mdd 1,30 x 0,35)	2
5	Armário em madeira, 2 portas, revestido em fórmica (Mdd 1,10 x 0,60 x 2,05)	1
6	Estante inox 4 seções Mdd: 92x40x1,50	2
7	Mesa em estrutura em inox tubular com tampo em fórmica com 4 pés com uma gaveta central Mdd: 1,60x60x75	1
8	Mesa em estrutura em inox tubular com tampo em fórmica com 4 pés com uma gaveta lateral Mdd: 1,60x60x75	1
9	Mesa em aço inox com 4 pés fixos com prateleira inferior Mdd: 1,50x90x80	1
7. Relação carga de carros, estantes e chassis sobre rodas:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço inox, sobre rodas com 5 planos (Mdd 1,0 x 0,55 x 1,62)	6
2	Estante em aço inox, gradeada, com rodas e 4 planos (Mdd 1,0 x 0,55 x 1,62)	2
3		
8. Relação carga de material da área defronte ao estoque hall de entrada da cozinha e área corredor cubas – escritório:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bebedouro inox elétrico, suspenso IBBL 300	2
2	Extintor de incêndio, tipo pó químico, 6 kg	1
3	Iluminação de emergência, BLA 202, com 2 faróis	2
4	Lavatório inox, suspenso (Mdd 0,50 x 0,40 x 0,24)	2
5	Máquina de fabricar gelo, EVEREST 150 MA	1
6	Suporte em aço inox para mangueira	1
9. Relação carga de material da área de cocção (área de saladas):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Mesa em estrutura tubular galvanizada, com tampo em aço inox, com suporte para fita filme (Mdd 2,80 x 0,60 x 0,90)	1
2	Bancada em aço inox, com 2 cubas, 1 prateleira inferior, (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,90)	1
3	Bancada em aço inox, com 2 cubas, sem prateleira, (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,90)	1
4	Bancada em aço inox, com prateleira inferior, (Mdd 1,50 x 0,90 x 0,90)	1

5	Bancada em aço inox, com prateleira inferior, com suporte para fita filme (Mdd 1,50 x 0,90 x 0,90)	1
6	Prateleira em aço inox lisa, suspensa, (Mdd 1,05 x 0,55)	2
7	Refrigerador Industrial UNIMAP RCR-I 20/C, 16005-012	1
10. Relação carga de material da seção de açougue:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox lisa (Mdd 1,50 x 0,80 x 1,0)	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox, tampo liso, estrutura galvanizada (Mdd 1,40 x 0,60 x 0,95)	1
2	Estante em aço inox lisa, com 1 cuba e 1 prateleira inferior (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,90)	1
3	Evaporador de Teto MIPAL com 3 ventiladores	1
4	Lavatório inox, suspenso (Mdd 0,50 x 0,40 x 0,24)	1
5	Prateleira em aço inox lisa, suspensa (Mdd 1,45 x 0,35)	2
6	Prateleira em aço inox lisa, suspensa (Mdd 1,50 x 0,35)	2
7	Bancada em aço inox com 1 cubas e prateleira inferior graduada (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,90)	1
8	Estante em aço inox, pés fixos, com 4 planos (Mdd 1,0 x 0,50 x 1,65)	1
11. Relação carga de material do cocção - área de confeitaria:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão refrigerado, estrutura aço inox, tampo em pedra mármore, 4 portas (Mdd 2,45 x 0,66 x 0,88)	1
2	Bancada em aço inox com 1 cuba (Mdd 2,95 x 0,70 x 1,0)	1
3	Bancada em aço inox com 1 prateleira inferior (Mdd 1,50 x 0,90 x 0,80)	1
12. Relação carga de material do escritório da gerência:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estação de trabalho em "L", em MDF, 4 gavetas Mdd 1,60x1,20x73	1
2	Mesa em aço inox para escritório, tampo aglomerado e vidro (Mdd 1,50 x 0,74 x 0,75)	1
3	Ar condicionado Split MIDEA, 18 000 BTU	1
4	Arquivo em aço inox, 4 gavetas (Mdd 0,47 x 0,67 x 1,33)	3
5	Mesa em aço galvanizado, tampo vidro, com rodízios (Mdd 0,56 x 0,48 x 0,65)	1
6	Cadeira fixa, giratória com suporte p/braço em tecido preto	3
7	Mesa com tampo de madeira com estrutura galvanizado com 2 gavetas Mdd 120x60x75	1
13. Relação carga de material da área de coção propriamente dita (cozinha geral):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão refrigerado inox, 3 portas e cabine para compressor com 18 cubas (Mdd 1,90 x 0,70 x 0,92)	1
2	Bancada em aço inox, com 1 cuba, 1 prateleiras inferiores gradeadas (Mdd 2,20 x 0,70 x 1,0)	1
3	Carro cantoneira em aço inox, com 3 colunas (15 encaixes para cubas) com rodas (Mdd 1,17 x 0,60 x 0,92)	1
4	Coifa industrial em aço inox (Mdd 1,60 x 1,25)	1
5	Coifa industrial em aço inox (Mdd 4,95 x 1,25)	1
6	Fogão Industrial inox, 6 queimadores duplos, sem marca aparente	1
7	Forno combinado RATIONAL, Comb Master, para 20 gastronômicas (Mdd 0,89 x 0,79 x 1,80)	1
8	Fritadeira Basculante de 30 litros (Mdd 0,71 x 0,79 x 0,90)	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Fritadeira Basculante de 80 litros (Mdd 1,22 x 0,89 x 1,02)	1
14. Relação carga de material da área de coção propriamente dita (cozinha da dieta):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão com 1 cuba ao centro, com 2 módulos, com prateleira intermediária e vão para recipiente de lixo (Mdd 2,95 x 0,80 x 0,70)	1
2	Balcão refrigerado inox, 3 portas e cabine para compressor com 18 cubas (Mdd 1,90 x 0,70 x 0,92)	1
3	Carro cantoneira em aço inox, com 3 colunas (15 encaixes para cubas) com rodas (Mdd 1,17 x 0,60 x 0,92)	1
4	Coifa em aço inox, com 4 arandela, (Mdd 3,70 x 1,65)	2
5	Fogão Industrial 4 bocas ser marca aparente	1
6	Fogão Industrial 6 bocas ser marca aparente	1
7	Forno combinado, RATIONAL com 10 suportes para cubas, sobre bancada inox para 8 gastronômicas (Mdd 0,85 x 0,77 x 0,72)	2
15. Relação carga de material da área de colação:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão refrigerado inox, 3 portas, com 18 suportes para cubas, com cabine de compressor e prateleira superior larg 0,55 m, (Mdd 2,55 x 0,75 x 0,90)	1
2	Balcão refrigerado inox, 6 portas, uma cabine dupla com compressores, armário frontal e prateleira superior com largura de 0,40 m, (Mdd 3,80 x 1,05 x 0,91)	1
3	Bancada em aço inox com suporte para fita filme, (Mdd 1,0 x 0,60 x 0,90)	1
4	Bancada em aço inox, 2 cubas, 1 prateleira inferior (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,91)	1
5	Bancada em aço inox, com vão central para lixo, 2 módulos com prateleira intermediária, (Mdd 2,25 x 0,75 x 0,89)	1
6	Caldeira gás vapor, 200 litros (aquecedor de leite)	1
7	Carro cantoneira em aço inox, com 3 colunas (15 encaixes para cubas) com rodas (Mdd 1,17 x 0,60 x 0,92)	2
8	Carro cantoneira, em aço inox, 1 coluna para 5 gastronômicos, (Mdd 0,65 x 0,50 x 0,80)	1
9	Coifa em aço inox, (Mdd 4,57 x 1,36)	1

10	Fogão industrial 4 bocas, inox sem marca aparente	1
11	Forno combinado Rational comb master para 20 gastronômicas Mdd: 89x79x1,80	1
12	Forno combinado Rational comb master para 10 gastronômicas, sob bancada inox, Mdd: 85x77x1,72	1
13	Carro cantoneira, em aço inox, 1 coluna para 5 gastronômicos, (Mdd 0,65 x 0,50 x 0,80)	
14	Prateleira lisa suspensa em aço inox Mdd 1,30x35	
15	Urna térmica industrial marca animo cn20 litros	
16. Relação carga de material da área de cocção - área de lavação de utensílios:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Mesa em aço inox, (Mdd 2,10 x 0,60 x 0,90)	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox, com 3 cubas, 6 pés (Mdd 2,96 x 0,70 x 0,90)	1
2	Prateleira em aço inox, suspensa, gradeada (Mdd 0,90 x 0,35)	1
3	Prateleira em aço inox, suspensa, gradeada (Mdd 1,55 x 0,35)	1
17. Relação carga de material da anti-câmara - (mdd 7,45 x 1,50 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1
18. Relação carga de material da câmara de laticínios - (mdd 2,42 x 2,30 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço inox para câmara frigorífica, (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,05)	2
2	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1
19. Relação carga de material da câmara de poupas- (mdd 3,66 x 2,95 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço inox para câmara frigorífica, (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,05)	1
2	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 3 ventiladores	1
20. Relação carga de material da câmara de carnes - (mdd 3,80 x 4,70 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 3 ventiladores	1
2	Estante em aço inox Câmara Frigorífica com 4 seções Mdd 90x40x1,48	2
3	Estante em aço inox Câmara Frigorífica Mdd 90x52x2,05	4
21. Relação carga de material da câmara de pratos prontos- (mdd 3,90 x 3,60 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 3 ventiladores	1
22. Relação carga de material da câmara de lixo- (mdd 2,0 x 2,75 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1
2	Estante em aço inox para câmara frigorífica, (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,05)	1
23. Relação carga de material da câmara de hortifrutí- (mdd 3,05 x 5,78 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 3 ventiladores	1
24. Relação carga de material da câmara de refrigeração - (mdd 3,60 x 2,28 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1
2	Estante de aço inox graduada Mdd: 90x40x1,48	1
3	Estante de aço inox graduada com 6 pés, 3 seções Mdd: 1,65x50x1,48	1
4	Estante de aço inox graduada com 4 pés, 5 seções Mdd: 1x50x1,65	1
25. Relação carga de material da câmara de bebidas- (mdd 3,55 x 1,95 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1
26. Relação carga de material da cocção - área das caldeiras:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Panelão industrial em aço inox, GRUNOX, 300 litros	4
2	Bancada em aço inox, estrutura tubular, (Mdd 2,10 x 0,60 x 0,90)	1
3	Coifa industrial em aço inox (Mdd 3,70 x 1,65)	2
4	Carro em aço inox, sem rodízios (Mdd 1,0 x 0,70 x 0,79)	1
27. Relação carga de materiais da seção de patrimônio e hotelaria:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant

1	Estante em aço galvanizado, 6 seções, (Mdd 0,92 x 0,45 x 1,98)	3
2	Armário em aço chapa galvanizada, com prateleiras adaptadas em madeira, (Mdd 1,09 x 0,46 x 2,22)	2
3	Estante em aço galvanizado, 4 seções, (Mdd 0,92 x 0,41 x 2,40)	1
4	Estante em aço galvanizado, 6 seções, (Mdd 0,92 x 0,45 x 1,98)	4
5	Estante em aço galvanizado, 7 seções, (Mdd 0,92 x 0,41 x 2,40)	2
6	Estante em aço galvanizado, com prateleiras, sem portas, 4 seções, (Mdd 0,92 x 0,46 x 1,97)	1
7	Armário balcão em madeira, 3 portas e prateleira interna, (Mdd 1,50 x 0,60 x 0,90)	1
28. Relação carga de materiais da seção de manutenção:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Botijão de gás, 13 kg vazio	1
2	Bancada em madeira, 3 portas, 1 gaveta, tampo em aço inox, (Mdd 2,10 x 0,60 x 0,90)	1
3	Estante chapa galvanizada, 7 Seções, (Mdd 0,90 x 0,41 x 2,40)	2
4	Estante em aço inox para câmara frigorífica (Mdd 0,90 x 0,52 x 1,70)	1
5	Estante em aço inox para câmara frigorífica (Mdd 0,90 x 0,52 x 1,90)	1
6	Estante em aço inox para câmara frigorífica (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,04)	2
7	Mesa em estrutura chapa de aço galvanizado, 6 gavetas, tampo revestido em compensado, (Mdd 1,68 x 0,91 x 0,76)	1
29. Lavabo do refeitório:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Porta de vidro estilo blindex Md: 2mx1,74cm	2
2	Porta de vidro estilo blindex Md: 2mx1,20cm	2
3	Bancada em granito com 4 cubas ovais, Md: 3,52mx50cm	1
4	Bancada em granito de pias com uma cuba oval, Md: 78x50cm	2
5	Papeleira	4
6	Saboneteira	4
7	Espelho Md: 80x97cm	2
8	Espelho Md: 1,75mx97cm	1
9	Espelho Md: 1,80mx97cm	1
10	Luminárias	3
30. Relação carga de materiais do refeitório:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Ar condicionado 60.000 BTU, Split, teto piso	6
2	Balcão em aço inox pista fria, 5 cubas, (Mdd 1,65 x 0,70 x 0,82)	1
3	Balcão em aço inox pista fria, 5 cubas, (Mdd 1,65 x 0,70 x 0,82)	1
4	Balcão em aço inox, térmico, 4 portas, 6 cubas (Mdd 2,12 x 0,70 x 0,82)	1
5	Conjunto controle acesso área restrita, NK-ROLL PLUS BC, inox – catraca.	2
6	Poltrona em madeira, revestida em couro sintético, 1 lugar	2
7	Quadro de Arte em madeira, gravura de Fran Roger "Abstrata" (Mdd 1,30 x 1,12)	1
8	Sofá de 3 lugares, estofado, em corvim com braço revestida em couro sintético	1
9	Cabideiro em MDF (Mdd 3,98 x 0,09)	1
10	Escaninho em MDF, 36 divisórias, (Mdd 1,85 x 0,35 x 2,05)	1
11	Extintor de incêndio, pó químico, 6 kg	1
12	Mesa em madeira (Mdd d=0,58 x 0,90)	1
13	Quadro de Arte em madeira, gravura "Cálice de Frutas" (Mdd 0,96 x 0,80)	1
14	Quadro de Arte em madeira, gravura "Jarro Flores" (Mdd 1,06 x 0,82)	1
15	Quadro de Arte em madeira, gravura "Jarro Frutas" (Mdd 0,92 x 1,02)	1
16	Quadro de Arte em madeira, gravura "Jarro Frutas" (Mdd 1,08 x 1,0)	1
17	Mesa estrutura metalom tampo em MDF Mdd 1,80x68x76	1
18	Quadro de Arte em madeira, gravura laranja Mdd 1,07x85	1
19	Relógio de parede, STANDART TIME (Mdd - D=0,66)	1
20	Separador de fila de pessoal estrutura tubular pilar em alumínio	14
21	Balcão em madeira com uma prateleira interna sem porta Mdd 1,55x70x1,85	1
22	Mesa com tampo de madeira com estrutura galvanizada com 3 gavetas Mdd 1,12x65x75	1
23	Bancada em aço inox lisa com duas prateleiras internas Mdd 1x70x83	2
24	Estintor de incêndio CO2 6kG	1
25	Mesa de madeira estrutura galvanizada Mdd 1,50x60x72	1
26	Mesa oval com tampo de madeira com estrutura metalon Mdd 2,20x1,10x70	1
27	Cadeiras MARELLE empilhavel confeccionadas em tubo abilongo em aço carbono	245
28	Mesas com estrutura confeccionada em tubo 3' em aço carbono Mdd D 1,20X78	47
31. Relação carga de materiais do refeitório vip:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Ar condicionado Split 57.000 BTU, Carrier	1
2	Mesa de centro em madeira cerejeira (Mdd 0,76 x 0,76 x 0,38)	1
3	Mesa em madeira cerejeira, tampo de vidro (Mdd 0,90 x 0,90 x 0,74)	1
4	Quadro em madeira, Marina, Arte: gravura Barcos, (Mdd 1,44 x 1,07)	1

5	Refrigerador ELETROLUX RE 31,	1
6	Armário em MDF, 2 portas (vidro) com 4 prateleiras (Mdd 0,41 x 0,37 x 1,67)	1
7	Biombo em madeira, articulado, com 6 módulos de 0,34 x 1,80	1
8	Mesa em estrutura tubular metálica, tampo em chapa galvanizado (Mdd 1,84 x 0,91 x 0,73)	1
9	Mesa em madeira cerejeira, tampo de vidro (Mdd 0,90 x 0,90 x 0,74)	1
10	Mesa em estrutura galvanizada com tampo em MDF Mdd 1,28x62x77	1
11	Mesa em madeira cerejeira, tampo duplo de vidro Mdd 1,76x90x74	2
12	Mesa em madeira cerejeira, tampo de vidro com prateleira inferior Mdd 1x60x90	1
13	Prateleira suspensa em MDF Mdd 80x28	2
14	Prateleira suspensa em MDF Mdd 90x28	2
15	Prateleira suspensa em MDF Mdd 1,70x28	2
16	Quadro em madeira, arte gravura "COCO NUCIFERA" Mdd 62x32	1
17	Quadro em madeira, arte gravura em 4 peças S. NEVES	1
18	Quadro em madeira, arte gravura "FLOR" Mdd 75x70	1
19	Quadro em madeira, arte gravura "musa testiles Mdd 62x32	1
20	Mesa com tampo em fórmica com estrutura em metalon Mdd 2x90x74	6
21	Mesa em madeira com estrutura metalon Mdd 1,80x68x76	3
22	Chapelaria com 30 suportes	1
32. Relação carga de materiais da sala das técnicas de nutrição:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Ar condicionado SPLIT, MIDEA, 9.000 BTU	1
2	Cadeira giratória regulável, com apoio de braços, com rodízios	3
3	Mesa em madeiras com 2 gavetas com tampo em fórmica Mdd 92x50x80	1
4	Mesa com estrutura de aço metalon com tampo em fórmica com 3 gavetas Mdd 1,20x75x74	2
5	Armário de aço palma, 2 portas articuladas, 5 prateleiras, (Mdd 1,18 x 0,46 x 1,98)	1
33. Relação carga de materiais - cocção - área de distribuição de dietas:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Mesa para computador, tampo de madeira branca (Mdd 0,89x0,64x0,72)	1
2	Balcão térmico inox, 3 cubas, com rodas (Mdd 1,22 x 0,67 x 0,94)	3
3	Bebedouro inox elétrico, suspenso IBBL 300	1
4	Esteira rolante (Mdd 7,00 x 0,66 x 0,91)	1
5	Extintor de incêndio, pó químico, 6 kg	1
6	Iluminação de emergência, BLA 202, com 2 faróis	1
7	Lavatório inox, suspenso (Mdd 0,50 x 0,40 x 0,24)	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox, elétrica, 3 cubas térmicas adaptadas (Mdd 3,28 x 0,90 x 0,85)	3
2	Bancada inox com 4 pés fixos Mdd 1,55x70x90	1
34. Relação carga de materiais - lactário - 4º andar:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Frigobar, CRC 12, 120 litros, cor branca	1
2	Armário em madeira, 1 porta, pés fixos, (Mdd 0,50 x 0,62 x 0,95)	1
3	Bancada em aço inox, sobre alvenaria, 1 cuba, 1 prateleira interna em madeira, (Mdd 2,21 x 0,58 x 0,88)	1
4	Bancada em estrutura de madeira sobre alvenaria, tampo em aço inox, 1 cuba, com 6 portas (Mdd 3,53 x56 x84)	1
5	Cadeira STILO FLEX, revestida em tecido preto	1
6	Fogão à gás SERVINOX, 4 queimadores, estrutura em madeira	1
7	Mesa em estrutura de metalon, com rodízios, tampo MDF, (Mdd 0,52 x 0,37 x 0,68)	1
8	Poltrona estrutura cromada, revestida em lona beje	1
9	Bancada lisa em madeira suspensa na cor branca Mdd 1,99x44	1
10	Refrigerador duplex Eletrolux DC 41 259 LITROS	1
11	Mesa com tampo em fórmica com estrutura metalon 1x80x75	1
12	Armário em fórmica com 12 vãos livres Mdd 2,20x55x2m	1
13	Armário com tampo em fórmica estrutura metalon uma gaveta e uma porta e rodízios Mdd 45x40x76	1
35. Relação carga de materiais da área de lavação de utensílios refeitório:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox lisa sobre 4 rodas, 2 prateleiras inferiores, (Mdd 1,15 x 0,60 x 0,90) e 1 prateleira superior em aço inox liso, (Mdd 1,15 x 0,40 x 0,90)	2
2	Bancada em aço inox lisa, estrutura tubular em aço galvanizado, com 1 cuba, e abertura para vaso de lixo, (Mdd 2,10 x 0,60 x 0,89)	1
3	Bancada em aço inox lisa, estrutura tubular em aço galvanizado, com 1 cuba, e abertura para vaso de lixo, (Mdd 2,80 x 0,60 x 0,90)	1
4	Bancada em aço inox, 2 cubas, estrutura tubular galvanizada (Mdd 1,67 x 0,70 x 0,90)	1
5	Máquina de lavar louça, HOBART ECOMAX, ECO 900 com bancada de entrada em aço inox (Mdd 1,63 x 0,64 x 0,90) e bancada saída em aço inox, 1 cuba, (Mdd 1,18 x 0,64 x 0,90)	1
6	Prateleira em aço inox lisa, suspensa (Mdd 3,50 x 0,45)	1
7	Suporte para mangueira em aço inox	1

8	Tampo em aço inox, sobre 3 cavaletes tubulares galvanizado (Mdd 3,92 x 0,88 x 0,90)	1
9	Bandeja em PVC para máquina de lavar louças (Mdd 0,49 x 0,49 x 0,14)	7
10	Bandeja em PVC para máquina de lavar louças (Mdd 0,49 x 0,49 x 0,09)	9
11	Bandeja em PVC para máquina de lavar louças (Mdd 0,49 x 0,49 x 0,12)	15
12	a. Bancada em aço inox, de entrada, 1 cuba, (Mdd 1,32 x 0,60 x 0,92);	2
13	b. Bancada em aço inox, de saída (Mdd 1,25 x 0,60 x 0,90)	
14	Carro em aço inox, para transporte de urnas de café, chá e leite (Mdd 1,0 0,50 x 1,02)	4
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão em aço inox refrigerado, 2 portas, 1 cabine para compressor (Mdd 2,10 x 0,70 x 0,93)	1
36. Relação carga de materiais das urnas isotérmicas para café e leite, capacidade 20 litros:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Urna isotérmica em aço inox liso, para café e leite, capacidade 20 litros	3
37. Relação carga de materiais da sala de administração - divisão de pessoal:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Arquivo em aço galvanizado, 4 gavetas, (Mdd 0,47 x 0,67 x 1,33)	1
2	Ar Condicionado SPLIT, YORK, 18.000 BTU	1
3	Armário baixo, em MDF, 4 gavetas, 1 porta, (Mdd 0,71, x 0,63 x 0,84)	1
4	Arquivo em aço galvanizado, 4 gavetas, (Mdd 0,47 x 0,67 x 1,33)	1
5	Arquivo em aço galvanizado, 4 gavetas, (Mdd 0,47 x 0,71 x 1,33)	2
6	Mesa em madeira MDF, pés tubulares, 6 gavetas, (Mdd 1,80 x 0,80 x 0,75)	1
7	Mesa em madeira, 1 prateleira inferior, (Mdd 0,77 x 0,45 x 0,75)	1
8	Mesa reta, em estrutura tubular galvanizado, tampo MDF, (Mdd 1,40 x 0,75 x 0,75)	1
9	Quadro em madeira, Arte: "Vaso" (Mdd (0,68 x 0,55)	1
10	Cadeira giratória com rodízio com apoio para braço cor azul	1
11	Cadeira giratória com rodízio com apoio para braço cor preta	2
12	Armário em fórmica com 4 portas Mdd 1x45x2,06	1
13	Armário embutido com 2 portas em fórmica Mdd 1,10x70x2,10	1
14	Armário embutido com 2 portas em fórmica Mdd 51x72x95	1
15	Mesa com tampo em fórmica sem gaveta estrutura metalon Mdd 1,40x75x74	1
38. Relação carga de materiais de carros e estantes com rodízios:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Carro em aço inox para transporte doméstico para refeição FECHADO (Mdd 0,81 x 0,58 x 1,27)	4
2	Carro em aço inox para transporte doméstico para refeição FECHADO (Mdd 0,81 x 0,58 x 1,28)	1
3	Carro cantoneira em aço inox, 2 colunas, 10 gastronômicas (Mdd 0,82 x 0,60 x 0,92)	1
4	Carro em aço inox, cantoneira, 1 coluna, 10 gastronômicas (Mdd 0,58 x 0,51 x 1,86)	1
5	Carro cantoneira em aço inox, para 1 caixa com empuxo (Mdd 0,65 x 0,42 x 0,90)	3
6	Carro cantoneira em aço inox, 1 coluna, 8 gastronômicas (Mdd 0,42 x 0,50 x 1,64)	9
7	Carro cantoneira em aço inox, 2 colunas, 20 gastronômicas (Mdd 0,74 x 0,60 x 1,60)	7
8	Carro chaci em aço inox, para 2 caixa (Mdd 0,82 x 0,62 x 0,21)	14
9	Carro em aço inox, cantoneira, 1 coluna, 10 gastronômicas (Mdd 0,42 x 0,50 x 2,0)	2
39. Relação carga de materiais da copa do 11º andar da lâmina:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Refrigerador, CONSUL, 120 litros	1
40. Relação carga de materiais da copa do 10º andar da lâmina:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Cadeira MARELLI, espaldar baixo	1
2	Aparelho telefone INTELBRAS,	1
3	Bancada em aço inox, lisa, suspensa, (Mdd 2,0 x 0,50)	1
4	Bancada em aço inox, tampo sobre alvenaria, 1 cuba, (Mdd 3,56 x 0,57 x 0,83)	1
5	Purificador, SOFT EVEREST, branco,	1
6	Refrigerador, ELETROLUX, 2 portas, 259 litros, DC 41	1
7	Armário em madeira, 2 portas correr em acrílico, (Mdd 2,81 x 0,40 x 0,90)	1
8	Armário em fórmica 2 portas Mdd 1x45x2,05	2
41. Relação carga de materiais da copa do 9º andar da lâmina:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Refrigerador, ELETROLUX, 2 portas, 259 litros, DC 41	1
42. Relação carga de materiais da copa do 8º andar da lâmina:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Cadeira giratória, MARELLI, espaldar baixo, revestida em tecido preto	1
2	Bancada em granito sobre alvenaria, em "L" 1 cuba, 5 ports, (Mdd 1,73 x 0,60 x 0,87) +(2,53 x 0,60 x 0,87)	1
3	Aparelho telefone INTELBRAS,	1

4	Refrigerador, CONSUL, 1 portas, 259 litros, DC 41	1
43. Relação carga de materiais da 2ª copa do 8º andar da lâmina:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada de pia com tampo em inox estrutura em fôrmica 4 portas e pés em metalon Mdd 1,60x60x68	1
2	Bancada com tampo em inox estrutura em fôrmica 2 portas e pés em metalon Mdd 1,48x60x68	1
3	Prateleira suspensa Mdd 1,34x58	1
4	Frigobar Consul 80 litros	1
44. Relação carga de materiais do 7º andar da lâmina (UTI):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Refrigerador 259 Litros 220 w	1
EQUIPAMENTOS A SEREM FORNECIDOS PELA CONTRATADA (COMPOSIÇÃO DE CUSTOS)		
45. Refeitório:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Cadeiras de ferro com assento em madeira e estofado	200
2	Mesas de ferro com tampo redondo em madeira	40
3	CARRO TÉRMICO REFRIGERADO PARA TRANSPORTE FECHADO - Com no mínimo 16 bandejas.	7
46. Copa do 7º andar (UTI):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone Com Fio Pleno	1
47. Copa do 8º andar:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone Com Fio Pleno	1
48. 2ª Copa do 8º andar:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone Com Fio Pleno	1
49. Copa do 9º andar:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone Com Fio Pleno	1
50. Copa do 10º andar:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone Com Fio Pleno	1



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE K - QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAL

MÃO DE OBRA FIXA

CBO	CATEGORIA PROFISSIONAL POR SETOR	QUANT POSTOS	QUANT TOTAL	TURNOS
ADMINISTRAÇÃO				
	Gerente da Unidade – Nutricionista – Diarista	1	1	Diurno
	Departamento de Pessoal/Faturista – Diarista	1	1	Diurno
PRODUÇÃO				
	Técnica em Nutrição - Plantonista 12X36	1	2	Noturno
DIETOTERAPIA				
	Nutricionista da Produção da Dieta – Plantonista 12x36	1	2	Diurno
	Técnica em Nutrição-Plantonista 12x36	1	2	Diurno
ALMOXARIFADO				
	Auxiliar de Almojarife – Plantonista 12X36	1	2	Diurno
GABINETE DO DIRETOR				

Garçon – Diarista	1	1	Diurno
COZINHA DIETÉTICA			
Cozinheiro – Plantonista 12X36	1	2	Diurno
Auxiliares de cozinha – Plantonista 12X36	1	2	Diurno
COPEIRAS DOS ANDARES			
10º - Plantonista 12X36	2	4	Diurno
9º - Plantonista 12X36	2	4	Diurno
8º - Plantonista 12X36	3	6	Diurno
UTI - Plantonista 12X36	1	2	Diurno
Clínicas/Emergência- Plantonista 12X36	1	2	Diurno
Clínicas/Emergência - Diarista	1	1	Diurno
Copeira Plantonista 12X36 – Noturno – Ceia e desjejum pacientes	2	4	Noturno
LACTÁRIO			
Lactarista – Plantonista 12X36 - Diurno	2	4	Diurno
Lactarista – Plantonista 12X36 - Noturno	1	2	Noturno
CEIA SERVIDOR			
Copeiro – Plantonista 12X36	1	2	Noturno
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS			
Plantonista 12x36 Noturno	1	2	Noturno
TOTAL	26	48	

MÃO DE OBRA - COMPOSIÇÃO

ORD	CATEGORIA PROFISSIONAL	QUANTIDADE
1	Nutricionista 12 x 36 - Diurno	2
2	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Diurno	2
3	Encarregado de Almoxarifado 44 horas	1
4	Auxiliar de Almoxarife - 44 horas	1
5	Copeiro – Plantão 12X36 - Diurno	2
6	Copeiro – 44H - Diurno	6
7	Cozinheiros – Plantão 12X36 - Diurno	2
8	Cozinheiros – 44 horas	1
9	Auxiliares de cozinha - 44 horas	1
10	Auxiliares de cozinha - 12 x 36 Diurno	6
11	Magarefe – 44 horas	1
12	Auxiliar de Magarefe – 44 horas	1
13	Confeiteiro - 44 horas	1
14	Confeiteiro – Plantão 12x 36 - Diurno	2
15	Confeiteiro Auxiliar – Plantão 12x 36 - Diurno	2
16	Saladeiro – Plantão 12X36 - Diurno	2
17	Auxiliar Saladeiro - 44 horas Diurno	1
18	Auxiliar de Serviços Gerais - 44 horas	2
19	Auxiliar de Serviços Gerais - 12 x 36 - Diurno	8
TOTAL ESTIMADO DE PESSOAL		44



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE L- RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DE CONTRATO

Objeto: Prestação de Serviços de Alimentação

Contratada:	Nº Contrato	
Gestor:	Substituto:	
Itens de Avaliação	Conforme	Não Conforme
	(C)	(NC)
1. Disponibilidade de preposto da empresa atuante junto ao HFA?		
2. Contratação de profissionais cuja qualificação e desempenho atendem ao perfil proposto no Contrato?		
3. Cumprimento de reposição de faltas, férias e dispensas dos funcionários em tempo hábil?		
4 Substituição imediata de seu representante ou qualquer outro empregado, cuja conduta, a juízo do contratante, se evidenciou inconveniente ou inadequada para a perfeita execução do serviço?		

Descrição	Quantidade	Quantidade (Anual)
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	11	2
Cinto de Couro (unidade)	11	1
Meia Social (pares)	11	2
Sapato Social (par)	11	1
Jaleco branco	11	2
Rede de Cabelo (unidade)	11	2
agasalho frio (Técnicos noturnos)	2	1
ALMOXARIFE, ENCARREGADO, MAGAREFE, AUX MAGAREFE, SALADEIRA, SERVIÇOS GERAIS		
Descrição	Quantidade	Quantidade (Anual)
calças compridas, confeccionadas em tecido brim, na cor branca, tipo social	21	2
Cinto de Couro (unidade)	21	1
Meia Social (pares)	21	2
blusa	21	2
bota	21	2
agasalho frio (noturnos)	4	1
COZINHEIRO GERAL E DIETOTERAPIA, AUX COZINHA, CONFEITEIRO E AUX CONFEITARIA		
Descrição	Quantidade	Quantidade (Anual)
calças compridas, confeccionadas em tecido brim, na cor branca, tipo social	19	2
Cinto de Couro (unidade)	19	1
Meia Social (pares)	19	2
blusa	19	2
bota	19	2
touca	19	2
agasalho frio	2	1
COPEIRAS DE ANDAR E LACTARISTAS		
Descrição	Quantidade	Quantidade (Anual)
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	39	2
Cinto de Couro (unidade)	39	1
Sapato Social (par)	39	1
Meia Social (pares)	39	2
blusa	39	2
avental de tecido	38	2
touca	39	2
agasalho frio (noturno)	8	1
GARÇOM		
Descrição	Quantidade	Quantidade (Anual)
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	1	2
Cinto de Couro (unidade)	1	1
Camisa Social Manga Curta com emblema da empresa (branca)	1	2
Camisa Social Manga comprida com emblema da empresa (branca)	1	2
Meia Social (pares)	1	2
Sapato Social (par)	1	2
paletó	1	1
<p>Quando de uso obrigatório, no início do contrato de trabalho, as empresas fornecerão aos seus empregados, gratuitamente, 02 (dois) conjuntos de uniformes completos e 01 (um) par de meias e calçado. A cada 6 (seis) meses, será entregue 1 (um) conjunto de uniforme.</p> <p>Parágrafo Primeiro – As empresas fornecerão a todos os seus empregados que trabalham à noite 01 (uma) jaqueta (agasalho para o frio), de 12 (doze) em 12 (doze) meses.</p> <p>Plantonistas trabalham 12X36, as Diaristas trabalham de segunda a sexta-feira (D5), e de segunda a sábado ou domingo, conforme a necessidade (D6).</p>		



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

ANEXO II - TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE APOIO AO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA EM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 38/2020-HFA, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS (HFA) E A EMPRESA _____

A **UNIÃO**, entidade de direito público interno, por intermédio do **HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS (HFA)**, com sede no Setor HFA, S/Nº, Sudoeste, Brasília DF, CEP 70693-900, **CNPJ nº 03.568.867.0001/36**, neste ato representado pelo Ordenador de Despesas **KLADSON TAUMATURGO FARIAS** - Cel, nomeado pelo Boletim Interno nº 050/HFA, de 14 de março de 2019, CPF nº -----, portador da Carteira de Identidade nº -----, doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) ----- CNPJ nº -----, sediado(a) na -----, em ----- doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) -----, portador(a) da Carteira de Identidade nº -----, expedida pela(o) -----, e CPF nº -----, tendo em vista o que consta no Processo nº ----- e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 38/2020-HFA, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Contratação de serviços de apoio ao fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA, com cessão de uso de instalações e equipamentos do HFA, compreendendo a mão de obra, preparo, fornecimento e distribuição de alimentos, refeições e dietas. Nesse sentido, obedeceu-se às diretrizes da Instrução Normativa Nr 05 de 26 de Maio de 2017, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓD CAT SERV	UND MED	QTD	QTDE MESES	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
1	1	Serviços de apoio ao fornecimento de alimentação sob o regime de execução indireta, com DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, por POSTOS de trabalho para atendimento aos serviços de alimentação, conforme tabela de pessoal. (Qtde Profissionais = 48)	22861	SV	12	12		
	2	Serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas (HFA). TOTAL DE REFEIÇÕES: 33.900 MÊS conforme definido neste TR .	5320	SV	12	12		
	3	Serviço de Fornecimento e confecção de Gêneros Extras, conforme tabela anexo (Sob Demanda)	5320	SV	12	12		
	4	Serviço de Fornecimento e confecção de Suplementos Nutricionais, conforme tabela anexo (Sob Demanda)	5320	SV	12	12		

VALOR DA CONTRATAÇÃO (12 MESES)		
--	--	--

1.2. **ITEM 1 - MÃO DE OBRA COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA**

ORD	CATEGORIA PROFISSIONAL	Salário-base (R\$)	Custo Total unitário (R\$)	Quantidade	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)
1	Nutricionista Encarregada 40 horas			1		
2	Nutricionista 12 x 36 - Diurno			2		
3	Faturista - 44 horas			1		
4	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Noturno			2		
5	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Diurno			2		
6	Auxiliar de Almoxarife - Plantão 12X36 - Diurno			2		
7	Copeiro - Plantão 12X36 - Diurno			18		
8	Copeiro - Plantão 12X36 - Noturno			6		
9	Copeiro - 44H - Diurno			1		
10	Garçon - 44 horas			1		
11	Cozinheiros - Plantão 12X36 - Diurno			2		
12	Auxiliares de cozinha - 12 x 36 Diurno			2		
13	Lactarista - Plantão 12X36 - Diurno			4		
14	Lactarista - Plantão 12X36 - Noturno			2		
15	Auxiliar de Serviços Gerais - 12 x 36 - Noturno			2		
PREÇO TOTAL ANUAL				48		

1.3. **ITEM 2 - SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES INTERNADOS, ACOMPANHANTES E MILITARES (CUSTO TOTAL)**

PLANILHA DE CUSTOS DAS DE REFEIÇÕES				
Nº ORDEM	REFEIÇÃO	QUANTIDADE REFEIÇÕES - RATEIO	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO / DIETA	VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO / DIETA
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA BRANDA)				
1	DESJEJUM	1500		
2	COLAÇÃO	1500		
3	ALMOÇO	1500		
4	MERENDA	1500		
5	JANTAR	1500		
6	CEIA	1500		
COLETIVIDADE SADIA - CARDÁPIO ESPECIAL/GABINETE DIRETOR				
1	DESJEJUM	200		
2	ALMOÇO	200		
SERVIDOR DO HFA				
1	DESJEJUM	5000		
2	ALMOÇO	10000		
3	JANTAR	2500		
4	CEIA	1600		
ACOMPANHANTE				
1	DESJEJUM	1600		
2	ALMOÇO	1600		
3	JANTAR	1600		
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA)				
1	DESJEJUM	100		
2	COLAÇÃO	100		
3	ALMOÇO	100		
4	MERENDA	100		
5	JANTAR	100		
6	CEIA	100		
TOTAL MENSAL E ANUAL		33900		

1.4. **ITEM 3 e 4 - SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS EXTRAS E SUPLEMENTOS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	VALOR TOTAL MENSAL R\$	VALOR TOTAL ANUAL R\$
1	GÊNEROS EXTRAS		
2	SUPLEMENTOS		
TOTAL MENSAL E ANUAL			

2. **CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA**

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade

competente e seja observado o disposto no Anexo IX da IN SEGES/MP n.º 05/2017, atentando, em especial, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- 2.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.6. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2020, na classificação abaixo:

- 4.1.1. Gestão/Unidade: 00001/112408
- 4.1.2. Fonte: 0100000000
- 4.1.3. Programa de Trabalho: 05.302.2108.20XT.0001 / 05.331.2108.212B0053
- 4.1.4. Natureza da Despesa: 339037 / 339039 (Serviços)
- 4.1.5. Elemento de Despesa: 01 / 41
- 4.1.6. PTRES: 085877 / 137772

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital e no Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

5.2. As regras acerca do Pagamento pelo Fato Gerador são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo deste Contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO

6.1. As regras acerca do reajustamento de preços em sentido amplo do valor contratual (reajuste em sentido estrito e/ou repactuação) são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo deste Contrato.

6.2. O índice a ser adotado será o (IPCA - Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo) ou outro equivalente.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência, anexo do Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O modelo de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados, a disciplina do recebimento do objeto e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo “I”, do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo “I” do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

- 11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;
- 11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados e precedidos de autorização da autoridade competente, assegurando-se à CONTRATADA o direito ao contraditório, bem como à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

- 11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 11.4.3. Indenizações e multas.

11.5. O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à rescisão do contrato por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE e à aplicação das penalidades cabíveis (art. 8º, inciso IV, do Decreto nº 9.507, de 2018).

11.6. Quando da rescisão, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pela CONTRATADA das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho (art. 64 a 66 da IN SEGES/MP n.º 05/2017).

11.7. Até que a CONTRATADA comprove o disposto no item anterior, a CONTRATANTE reterá:

- 11.7.1. a garantia contratual, prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária e para com o FGTS pela CONTRATADA, que será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a

matéria; e

11.7.2. os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

11.8. Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte da CONTRATADA no prazo de quinze dias, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da CONTRATADA que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

11.9. O CONTRATANTE poderá ainda:

11.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pela CONTRATADA, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

11.9.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 80 da Lei n.º 8.666, de 1993, reter os eventuais créditos existentes em favor da CONTRATADA decorrentes do contrato.

11.10. O contrato poderá ser rescindido no caso de se constatar a ocorrência da vedação estabelecida no art. 5º do Decreto n.º 9.507, de 2018.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira; e

12.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei n.º 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN/SEGES/MP n.º 05, de 2017.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLAUSULA DÉCIMA QUARTA – CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8666, de 1993, na Lei n.º 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei n.º 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., de..... de 2020

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

OBS.: APÓS A CONCLUSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO EM QUESTÃO, AO TERMO DE CONTRATO CORRESPONDENTE DELE ORIGINADO, SERÁ INSERIDA A PROPOSTA DE PREÇOS FINAL DETALHADA DO VENCEDOR, SUA PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS, A FORMA DE EXECUÇÃO PORMENORIZADA, O PREÇO E A FORMA DE PAGAMENTO .



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

ANEXO III - TERMO DE CONCILIAÇÃO JUDICIAL

TERMO DE CONCILIAÇÃO JUDICIAL FIRMADO ENTRE O MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO E A UNIÃO

O MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO, neste ato representado pelo Procurador-Geral do Trabalho, Dr. Guilherme Mastrichi Basso, pela Vice-Procuradora-Geral do Trabalho, Dra. Guiomar Rechia Gomes, pelo Procurador-Chefe da PRT da 10ª. Região, Dr. Brasilino Santos Ramos e pelo Procurador do Trabalho Dr.

Fábio Leal Cardoso, e a UNIÃO, neste ato representada pelo Procurador-Geral da União, Dr. Moacir Antônio da Silva Machado, pela SubProcuradora Regional da União - 1ª. Região, Dra. Helia Maria de Oliveira Bettero e pelo Advogado da União, Dr. Mário Luiz Guerreiro;

CONSIDERANDO que toda relação jurídica de trabalho cuja prestação laboral não eventual seja ofertada pessoalmente pelo obreiro, em estado de subordinação e mediante contraprestação pecuniária, será regida obrigatoriamente pela Consolidação das Leis do Trabalho ou por estatuto próprio, quando se tratar de relação de trabalho de natureza estatutária, com a Administração Pública;

CONSIDERANDO que a legislação consolidada em seu art. 9º, comina de nulidade absoluta todos os atos praticados com o intuito de desvirtuar, impedir ou fraudar a aplicação da lei trabalhista;

CONSIDERANDO que as sociedades cooperativas, segundo a Lei no. 5.764, de 16.12.1971, art. 4º, “(...) são sociedades de pessoas, com forma e natureza jurídica próprias, de natureza civil, não sujeitas à falência, constituídas para prestar serviços aos associados”.

CONSIDERANDO que as cooperativas podem prestar serviços a não associados somente em caráter excepcional e desde que tal faculdade atenda aos objetivos sociais previstos na sua norma estatutária, (art. 86, da Lei no. 5.764, de 16.12.1971), aspecto legal que revela a patente impossibilidade jurídica das cooperativas funcionarem como agências de locação de mão de obra terceirizada;

CONSIDERANDO que a administração pública está inexoravelmente jungida ao princípio da legalidade, e que a prática do merchandage é vedada pelo art. 3º, da CLT e repelida pela jurisprudência sumulada do C. TST (En. 331);

CONSIDERANDO que os trabalhadores aliciados por cooperativas de mão-de-obra, que prestam serviços de natureza subordinada à UNIÃO embora laborem em situação fática idêntica a dos empregados das empresas prestadoras de serviços terceirizáveis, encontram-se à margem de qualquer proteção jurídico-laboral, sendo-lhes sonogada a incidência de normas protetivas do trabalho, especialmente àquelas destinadas a tutelar a segurança e higidez do trabalho subordinado, o que afronta o princípio da isonomia, a dignidade da pessoa humana e os valores sociais do trabalho (arts. 5º, caput e 1º, III e IV da Constituição Federal);

CONSIDERANDO que num processo de terceirização o tomador dos serviços (no caso a administração pública) tem responsabilidade sucessiva por eventuais débitos trabalhistas do fornecedor de mão-de-obra, nos termos do Enunciado 331, do TST, o que poderia gerar graves prejuízos financeiros ao erário, na hipótese de se apurar a presença dos requisitos do art. 3º, da CLT na atividade de intermediação de mão-de-obra patrocinada por falsas cooperativas;

CONSIDERANDO o teor da Recomendação Para a Promoção das Cooperativas aprovada na 90ª sessão, da OIT – Organização Internacional do Trabalho, em junho de 2002, dispondo que os Estados devem implementar políticas nos sentido de:

“8.1.b Garantir que as cooperativas não sejam criadas para, ou direcionadas a, o não cumprimento das leis do trabalho ou usadas para estabelecer relações de emprego disfarçadas, e combater pseudocooperativas que violam os direitos dos trabalhadores velando para que a lei trabalhista seja aplicada em todas as empresas.”

RESOLVEM

Celebrar CONCILIAÇÃO nos autos do Processo 01082-2002-020-10-00-0, em tramitação perante a MM. Vigésima Vara do Trabalho de Brasília-DF, mediante os seguintes termos:

Cláusula Primeira - A UNIÃO abster-se-á de contratar trabalhadores, por meio de cooperativas de mão-de-obra, para a prestação de serviços ligados às suas atividades-fim ou meio, quando o labor, por sua própria natureza, demandar execução em estado de subordinação, quer em relação ao tomador, ou em relação ao fornecedor dos serviços, constituindo elemento essencial ao desenvolvimento e à prestação dos serviços terceirizados, sendo eles:

- a) Serviços de limpeza;
- b) Serviços de conservação;
- c) Serviços de agente de portaria;
- d) Serviços de recepção;
- e) Serviços de copeiragem;
- f) Serviços de reprografia;
- g) Serviços de telefonia;
- h) Serviços de manutenção de prédios, de equipamentos, de veículos e de instalações;
- i) Serviços de secretariado e secretariado executivo;
- j) Serviços de auxiliar de escritório; k) Serviços de auxiliar administrativo;
- l) Serviços de office boy (contínuo);
- m) Serviços de digitação;
- n) Serviços de assessoria de imprensa e de relações públicas;
- o) Serviços de motorista, no caso de os veículos serem fornecidos pelo próprio órgão licitante;
- p) Serviços de ascensorista;
- q) Serviços de enfermagem; e
- r) Serviços de agentes comunitários de saúde.

Parágrafo Primeiro – O disposto nesta Cláusula não autoriza outras formas de terceirização sem previsão legal.

Parágrafo Segundo – As partes podem, a qualquer momento, mediante comunicação e acordos prévios, ampliar o rol de serviços elencados no caput.

Cláusula Segunda - Considera-se cooperativa de mão-de-obra, aquela associação cuja atividade precípua seja a mera intermediação individual de trabalhadores de uma ou várias profissões (inexistindo assim vínculo de solidariedade entre seus associados), que não detenham qualquer meio de produção, e cujos serviços sejam prestados a terceiros, de forma individual (e não coletiva), pelos seus associados.

Cláusula Terceira - A UNIÃO obriga-se a estabelecer regras claras nos editais de licitação, a fim de esclarecer a natureza dos serviços licitados, determinando, por conseguinte, se os mesmos podem ser prestados por empresas prestadoras de serviços (trabalhadores subordinados), cooperativas de trabalho, trabalhadores autônomos, avulsos ou eventuais;

Parágrafo Primeiro - É lícita a contratação de genuínas sociedades cooperativas desde que os serviços licitados não estejam incluídos no rol inserido nas alíneas “a” a “r” da Cláusula Primeira e sejam prestados em caráter coletivo e com absoluta autonomia dos cooperados, seja em relação às cooperativas, seja em relação ao tomador dos serviços, devendo ser juntada, na fase de habilitação, listagem contendo o nome de todos os associados. Esclarecem as partes que somente os serviços podem ser terceirizados, restando absolutamente vedado o fornecimento (intermediação de mão-de-obra) de trabalhadores a órgãos públicos por cooperativas de qualquer natureza.

Parágrafo Segundo – Os editais de licitação que se destinem a contratar os serviços disciplinados pela Cláusula Primeira deverão fazer expressa menção ao presente termo de conciliação e sua homologação, se possível transcrevendo-os na íntegra ou fazendo parte integrante desses editais, como anexo.

Parágrafo Terceiro - Para a prestação de serviços em sua forma subordinada, o licitante vencedor do certame deverá comprovar a condição de empregador dos prestadores de serviços para as quais se objetiva a contratação, constituindo-se esse requisito, condição obrigatória à assinatura do respectivo Contrato.

DAS SANÇÕES PELO DESCUMPRIMENTO

Cláusula Quarta – A UNIÃO obriga-se ao pagamento de multa (astreinte) correspondente a R\$1.000,00 (um mil reais) por trabalhador que esteja em desacordo com as condições estabelecidas no presente Termo de Conciliação, sendo a mesma reversível ao Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT).

Parágrafo Primeiro – O servidor público que, em nome da Administração, firmar o Contrato de prestação de serviços nas atividades relacionadas nas alíneas “a” a “r” da Cláusula Primeira, será responsável solidário por qualquer contratação irregular, respondendo pela multa prevista no caput, sem prejuízo das demais cominações legais.

Parágrafo Segundo – Em caso de notícia de descumprimento dos termos firmados neste ajuste, a UNIÃO, depois de intimada, terá prazo de 20 (vinte) dias para apresentar sua justificativa perante o Ministério Público do Trabalho.

DA EXTENSÃO DO AJUSTE À ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA INDIRETA

Cláusula Quinta – A UNIÃO se compromete a recomendar o estabelecimento das mesmas diretrizes ora pactuadas em relação às autarquias, fundações públicas, empresas públicas e sociedades de economia mista, a fim de vincular todos os órgãos integrantes da administração pública indireta ao cumprimento do presente termo de conciliação, sendo que em relação às empresas públicas e sociedades de economia mista deverá ser dado conhecimento ao Departamento de Coordenação e Controle das Empresas Estatais – DEST, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, ou órgão equivalente, para que discipline a matéria no âmbito de sua competência.

DA HOMOLOGAÇÃO JUDICIAL DO AJUSTE

Cláusula Sexta - As partes submetem os termos da presente conciliação à homologação do Juízo da MM. Vigésima Vara do Trabalho, para que o ajuste gere os seus efeitos jurídicos.

Cláusula Sétima - Os termos da presente avença gerarão seus efeitos jurídicos a partir da data de sua homologação judicial.

Parágrafo único - Os Contratos em vigor entre a UNIÃO e as Cooperativas, que contrariem o presente acordo, não serão renovados ou prorrogados.

Cláusula Oitava - A presente conciliação extingue o processo com exame do mérito apenas em relação à UNIÃO, prosseguindo o feito quanto aos demais réus. Dito isto, por estarem as partes ajustadas e compromissadas, firmam a presente conciliação em cinco vias, a qual terá eficácia de título judicial, nos termos dos artigos 831, parágrafo único, e 876, caput, da CLT.

GUILHERME MASTRICH BASSO GUIOMAR RECHIA GOMES Procurador-Geral do Trabalho Vice-Procuradora-Geral do Trabalho

BRASILINO SANTOS RAMOS FÁBIO LEAL CARDOSO Procurador-Chefe/PRT 10ª. Região Procurador do Trabalho

MOACIR ANTONIO DA SILVA MACHADO Procurador-Geral da União

HELIA MARIA DE OLIVEIRA BETTERO MÁRIO LUIZ GUERREIRO Sub-Procuradora-Regional da União-1ª. Região Advogado da União

Testemunhas:

GRIJALBO FERNANDES COUTINHO Presidente da Associação Nacional dos Magistrados da Justiça do Trabalho – ANAMATRA

PAULO SÉRGIO DOMINGUES Presidente da Associação dos Juizes Federais do Brasil - AJUFE

REGINA BUTRUS Presidente da Associação Nacional dos Procuradores do Trabalho – ANPT



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA E PLANILHA DE FORMAÇÃO CUSTOS

1. PROPOSTA GLOBAL

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓD CAT SERV	UND MED	QTD	QTDE MESES	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
1	1	Serviços de apoio ao fornecimento de alimentação sob o regime de execução indireta, com DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, por POSTOS de trabalho para atendimento aos serviços de alimentação, conforme tabela de pessoal. (Qtde Profissionais = 48)	22861	SV	12	12		
	2	Serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas (HFA). TOTAL DE REFEIÇÕES: 33.900 MÊS conforme definido neste TR (SOB DEMANDA) .	5320	SV	12	12		
	3	Serviço de Fornecimento e confecção de Gêneros Extras, conforme tabela anexo (Sob Demanda)	5320	SV	12	12		
	4	Serviço de Fornecimento e confecção de Suplementos Nutricionais, conforme tabela anexo (Sob Demanda)	5320	SV	12	12		
VALOR DA PROPOSTA (MENSAL / ANUAL)								

1.1. O valor do item 1 será **FIXO MENSAL** e visa atender os custos com a Mão de obra exclusiva.

1.2. O valor do item 2 será por refeições fornecidas, já calculados todos os custos para a distribuição e preparo (mão de obra).

1.3. Os itens 3 e 4 serão fornecidos SOB DEMANDA.

2. PLANILHA DO DETALHAMENTO DA PROPOSTA

2.1. ITEM 1 - PLANILHA DE CUSTOS DA MÃO DE OBRA - FIXA

ORD	CATEGORIA PROFISSIONAL	Salário-base (R\$)	Custo total unitário (R\$)	Quantidade	Valor mensal (R\$)	Valor anual (R\$)
1	Nutricionista Encarregada 40 horas			1		
2	Nutricionista 12 x 36 - Diurno			2		
3	Faturista - 44 horas			1		
4	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Noturno			2		
5	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Diurno			2		
6	Auxiliar de Almoxarife – Plantão 12X36 - Diurno			2		
7	Copeiro – Plantão 12X36 - Diurno			18		
8	Copeiro – Plantão 12X36 - Noturno			6		
9	Copeiro – 44H - Diurno			1		
10	Garçon - 44 horas			1		
11	Cozinheiros – Plantão 12X36 - Diurno			2		
12	Auxiliares de cozinha - 12 x 36 Diurno			2		
13	Lactarista – Plantão 12X36 - Diurno			4		
14	Lactarista – Plantão 12X36 - Noturno			2		
15	Auxiliar de Serviços Gerais - 12 x 36 - Noturno			2		
VALOR TOTAL DA PROPOSTA (ITEM 1)				48		

2.2. ITEM 2 - REFEIÇÕES

PLANILHA DE CUSTOS DAS DE REFEIÇÕES				
Nº ORDEM	REFEIÇÃO	QUANTIDADE REFEIÇÕES - RATEIO	VALOR ESTIMADO DA REFEIÇÃO / DIETA	VALOR DA REFEIÇÃO / DIETA
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA BRANDA)				
1	DESJEJUM	1500		
2	COLAÇÃO	1500		
3	ALMOÇO	1500		
4	MERENDA	1500		
5	JANTAR	1500		
6	CEIA	1500		
COLETIVIDADE SADIA - CARDÁPIO ESPECIAL/GABINETE DIRETOR				
1	DESJEJUM	200		
2	ALMOÇO	200		
SERVIDOR DO HFA				
1	DESJEJUM	5000		
2	ALMOÇO	10000		
3	JANTAR	2500		
4	CEIA	1600		
ACOMPANHANTE				
1	DESJEJUM	1600		
2	ALMOÇO	1600		
3	JANTAR	1600		
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA)				
1	DESJEJUM	100		
2	COLAÇÃO	100		
3	ALMOÇO	100		
4	MERENDA	100		
5	JANTAR	100		
6	CEIA	100		
TOTAL MENSAL / ANUAL (ITEM 2)		33900		

2.2.1. PLANILHA DA MÃO DE OBRA (COMPOSIÇÃO)

ORD	CATEGORIA PROFISSIONAL	Salário-base (R\$)	Custo total unitário (R\$)	Quantidade	Valor mensal (R\$)	Valor anual (R\$)
1	Nutricionista 12 x 36 - Diurno					
2	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Diurno					
3	Encarregado de Almoxarifado 44 horas					
4	Auxiliar de Almoxarife - 44 horas					
5	Copeiro – Plantão 12X36 - Diurno					
6	Copeiro – 44H - Diurno					
7	Cozinheiros – Plantão 12X36 - Diurno					
8	Cozinheiros – 44 horas					

9	Auxiliares de cozinha - 44 horas								
10	Auxiliares de cozinha - 12 x 36 Diurno								
11	Magarefe – 44 horas								
12	Auxiliar de Magarefe – 44 horas								
13	Confeiteiro - 44 horas								
14	Confeiteiro – Plantão 12x 36 - Diurno								
15	Confeiteiro Auxiliar – Plantão 12x 36 - Diurno								
16	Saladeiro – Plantão 12X36 - Diurno								
17	Auxiliar Saladeiro - 44 horas Diurno								
18	Auxiliar de Serviços Gerais - 44 horas								
19	Auxiliar de Serviços Gerais - 12 x 36 - Diurno								
	PREÇO ESTIMADO GLOBAL						44		

2.2.2. DETALHAMENTO DE CUSTOS DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS DE REFEIÇÕES									
Nº ORDEM	REFEIÇÃO	QUANTIDADE REFEIÇÕES	VALOR CUSTO GÊNEROS (INSUMOS)	VALOR CUSTOS ADMINIS-TRATIVOS	VALOR CUSTOS EQPTOS E UTENSÍLIOS	VALOR CUSTOS MÃO DE OBRA	VALOR CUSTOS GÁS	VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO / DIETA	VALOR TOTAL MENSAL
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES									
1	DESJEJUM	1500							
2	COLAÇÃO	1500							
3	ALMOÇO	1500							
4	MERENDA	1500							
5	JANTAR	1500							
6	CEIA	1500							
COLETIVIDADE SADIA - CARDÁPIO ESPECIAL/GABINETE DIRETOR									
1	DESJEJUM	200							
2	ALMOÇO	200							
SERVIDOR DO HFA									
1	DESJEJUM	5000							
2	ALMOÇO	10000							
3	JANTAR	2500							
4	CEIA	1600							
ACOMPANHANTES									
1	DESJEJUM	1600							
2	ALMOÇO	1600							
3	JANTAR	1600							
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA)									
1	DESJEJUM	100							
2	COLAÇÃO	100							
3	ALMOÇO	100							
4	MERENDA	100							
5	JANTAR	100							
6	CEIA	100							
TOTAL MENSAL		33900							

ITEM	MODELO DE PLANILHA DE INSUMOS (100 refeições)								
	ALIMENTO	QTDE PER CAPITA /UN		QTDE PESSOAS	QTDE TOTAL/ UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	Valor da grama/ml	Valor por Refeição	Valor 100 Refeições
1	Cafê (marca ofertada)	10	GR	100	1,00	KG			
2	Açúcar (marca ofertada)	10	GR	100	1,00	KG			
3								
4									
5									
6									
7									
VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO (100 Refeições)									

2.2.3. Memorial de Calculo dos Custos das Refeições (AJUSTAR A PROPOSTA)

QUADRO RESUMO DOS CUSTOS TOTAL DAS REFEIÇÕES			
	TIPO	MENSAL	ANUAL
1	Mão de obra		
2	Equipamentos		
3	Insumos dos Cardápios		
6	Gás		
7	Custos Administrativos		
TOTAL DA COMPOSIÇÃO			

2.2.4. Memorial dos Custos Administrativos (AJUSTAR A PROPOSTA)

ORD	CUSTO ADMINISTRATIVOS / TRIBUTOS	%	VALOR MÊS	VALOR ANO	Observações
1	Custos Indiretos	5,00%			
2	Lucro	10,00%			
3	Impostos	5,00%			
4	PIS (Instrução Normativa RFB nº 1.234)	1,65%			
5	COFINS (Instrução Normativa RFB nº 1.234)	7,60%			
6	Custos de Energia (Incluído os impostos)	0,00%	18.217,52	218.610,18	Valor Estimado últimos 12 meses
7	Custo Agua e Esgoto (incluído os impostos)	0,00%	11.918,23	143.018,75	
TOTAL CUSTOS INDIRETOS (Sobre Insumos e Gas)		29,25%			

2.2.4.1. MEMORIAL DE CÁLCULO EXEMPLO: Os fatores da composição do custo das refeições foram definidos com base no valor mensal dos INSUMOS dos cardápios, conforme abaixo:

- I - Mão de Obra: $197.298,73$ (Planilha de cálculo) / $488.252,24$ (Custos dos Insumos) = $0,404$;
- II - Equipamentos: $22.567,40$ (Orçamento) / $488.252,24$ (Custos dos Insumos) = $0,046$;
- III - Gás: $11.835,26$ (Média de Consumo 2019) / $488.252,24$ (Custos dos Insumos) = $0,024$ (fixo);
- IV - Custos Administrativos = Base de Calculo (dos itens 1 ao 5): Custos dos Insumos + Custos Equipamentos + Custos Gas;
- V - Itens 6 e 7 do memorial de custos administrativos, deverão constar com o valor integral, para composição da proposta, por serem custos estimados para pagamentos de obrigações futuras.

2.2.4.2. A cada R\$ 1,00 de Custos dos Insumos soma-se o valor do rateios dos itens que irão compor o valor da refeição / dieta.

2.2.4.3. O licitante deverá ajustar os valores a proposta apresentada, devendo considerar .

2.2.4.4. O exemplo apresentado: R\$ 1,85 (um real e oitenta e cinco centavos).

2.3. MEMORIAL DA PLANILHA DE CUSTOS MÃO DE OBRA (PREENCHER PARA OS ITENS 1 e 2)

MEMORIAL DE CÁLCULO	
Especificar nas tabelas abaixo o memorial de cálculo utilizado nos percentuais definidos nas Planilhas de Composição de Custos e Formação de Preços. Na tabela de tributação, cada licitante deve identificar os percentuais de tributos relativos ao seu enquadramento tributário.	
Encargos sociais incidentes sobre a remuneração	Percentual (%)
Riscos ambientais do trabalho - RAT x FAP	
Bonificação e outras despesas	Percentual (%)
Lucro	
Despesas administrativas/operacionais	
Total	0
Tributação sobre o faturamento	Percentual (%)
ISSQN ou ISS	
COFINS (Especificar o regime de tributação)	
PIS/PASEP	
Outros Julgados pertinentes	

2.4. PLANILHA DE CUSTOS MÃO DE OBRA (PREENCHER PARA CADA POSTO DE TRABALHO (Itens 1 e 2))

PREGÃO ELETRÔNICO Nº (XX)/2020-HFA – MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS (DETALHAMENTO PARA CADA POSTO)		
Nº Processo:	60550.004086/2020-05	
Licitação nº	XX/20XX	
Brasília-DF, // às : horas		
DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)		
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	Brasília-DF
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	0001/2020-SINDSERVICO
D	Nº de meses de execução contratual	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO			
(Apresentar uma planilha para cada tipo de posto e para cada categoria profissional)			
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	QTDE	
MDT (MÉDIA DE DIAS TRABALHADOS)			
Nota 1: Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive adaptar rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja justificativa.			
Nota 2: As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindem da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.			
1. MÓDULOS MÃO DE OBRA			
Dados para composição dos custos referente a mão de obra			
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)		
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)		
3	Salário Normativo da Categoria Profissional		
4	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)		
5	Data-Base da Categoria (dia/mês/ano)		
Nota 1: Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.			
Nota 2: A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado			
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
I	Composição da Remuneração	Valor (R\$)	
A	Salário Base	R\$ -	
B	Adicional de periculosidade (30%)	R\$ -	
C	Adicional de insalubridade (20% - Copeiras da Mão de Obra Fixa)	R\$ -	
D	Adicional noturno	R\$ -	
E	Adicional de hora noturna reduzida	R\$ -	
F	Adicional de Hora Extra no feriado trabalhado	R\$ -	
G	Outros	R\$ -	
Total da Remuneração		R\$	
Módulo 2: ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSIS E DIÁRIOS			
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias			
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	8,33%	
B	Férias e Adicional de Férias	12,10%	
TOTAL		20,43%	
Valores calculados pela Administração - Pagamento será PELO FATO GERADOR.			
Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	
B	Salário Educação	2,50%	
C	SAT (Comprovação)	3,00%	
D	SESC ou SESI	1,50%	
E	SENAI - SENAC	1,00%	
F	SEBRAE	0,60%	
G	INCRA	0,20%	
H	FGTS	8,00%	
TOTAL		36,80%	
Nota 1: Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.			
Nota 2: O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.			
Nota 3: Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.			
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.			
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)	
A	Transporte R\$ 5,50 (Calculado em função do turno de Trabalho. 44h = 22 dias - 12x36 = 15,22)		
B	Auxílio-Refeição/Alimentação		
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Plano odontológico coletivo		
E	Auxílio Funeral		
Total de Benefícios mensais e diários			
Nota 1: O valor informado deverá ser o custo real do benefício (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).			

Nota 2: Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º (IN 5/2017)

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	
TOTAL DE ENCARGOS E BENEFÍCIOS		

Módulo 3 - Provisão para Rescisão			
3	Provisão para Rescisão	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,46%	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,04%	
C	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	3,47%	
D	Aviso Prévio Trabalhado. O APT DEVERÁ SER ZERADO NO SEGUNDO ANO.	1,94%	
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,72%	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,03%	
TOTAL		6,66%	

Memoria de Cálculo: Nota Técnica nº 2/2018/CGAC/CISSET/SG-PR. (PREENCHER CONFORME PERCENTUAIS DEFINIDOS ACIMA - PAGAMENTO FATO GERADOR).

Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado passou do percentual máximo de 4,35% para 3,47% (cálculo $(0,08 \times 0,40 \times 0,9) \times (1+0,0833+0,09075+0,03025) = 3,47\%$)

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais			
4.1	Ausências Legais	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Férias	9,08%	
B	Substituto na cobertura de Ausências Legais	1,63%	
C	Substituto na cobertura de Licença-Paternidade	0,02%	
D	Substituto na cobertura de Ausência por acidente de trabalho	0,33%	
E	Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade	0,055%	
F	Substituto na cobertura de Outras ausências (especificar)	0%	
TOTAL		11,11	

Nota 1: Memoria de Cálculo: Nota Técnica nº 2/2018/CGAC/CISSET/SG-PR.

Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente, conforme as previsões estabelecidas na legislação. (PREENCHER CONFORME PERCENTUAIS DEFINIDOS ACIMA - PAGAMENTO FATO GERADOR).

Submódulo 4.2 - Substituto na Intra jornada			
4.2	Intra jornada	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação	0%	Não haverá substituto.
TOTAL			-

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	
4.2	Intra jornada	
TOTAL		

Módulo 5 - INSUMOS DIVERSOS		
5	INSUMOS DIVERSOS	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais de consumo	
C	Equipamentos (APENAS TAXA DEPRECIAÇÃO 10%)	
D	Manutenção de equipamentos	
E	Outros Insumos	
Total de Insumos diversos		

MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos	5%	
B	Lucro	10,00%	
C	Tributos	%	
	C.1. Tributos Federais (PIS 1,65%)	1,65%	
	C.1. Tributos Federais (COFINS 7,60%)	7,60%	

	C.2. Tributos Estaduais (especificar)	0	
	C.3. Tributos Municipais (ISS 5%)	5%	
	TOTAL DE TRIBUTOS	14,25%	
TOTAL DOS CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.			
Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.			
Coeficiente:(1- % tributos) : 1- 0,1425 = 0,8575		0,8575	
QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)	
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração		
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
E	Módulo 5 - Insumos Diversos		
Subtotal (A + B +C+ D+E)			
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro		
VALOR TOTAL POR EMPREGADO			

2.4.1. PLANILHA DE CUSTOS DOS UNIFORMES (itens 1 e 2)

DESCREVER O FUNÇÃO E O TIPO DE UNIFORME - MASCULINO (calculado com 50% do quadro de Pessoal)					
Descrição	Quantidade Funcionários	Preço Unitário (R\$)	Quantidade (Anual)	Valor por Empregado (Anual)	Valor Anual R\$
Camisa Social Manga Curta com emblema da empresa (peças)			2		
Camisa Social Manga comprida com emblema da empresa (peças)			2		
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social			2		
Meia Social (pares)			2		
Sapato Social (par)			1		
Cinto de Couro (unidade)			1		
Outras peças (se for o caso)					
TOTAL ANUAL (R\$)					
VALOR TOTAL POR FUNCIONÁRIO (MÊS)	R\$	Valor Mensal R\$			
DESCREVER O FUNÇÃO E O TIPO DE UNIFORME - FEMININO (calculado com 50% do quadro de Pessoal)					
Descrição	Quantidade Funcionários	Preço Unitário (R\$)	Quantidade (Anual)	Valor por Empregado (Anual)	Valor Anual R\$
Blusa social manga curta com emblema da empresa (peças)			2		
Saias, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social			2		
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social			2		
Meia Social (pares)			2		
Rede de Cabelo (unidade)			2		
Par de sapatos femininos. Material corino, na cor preta, tipo scarpin, com salto baixo			1		
Outros uniforme (se for o caso)					
TOTAL (R\$)					
VALOR TOTAL POR FUNCIONÁRIO (MÊS)	R\$	Valor Mensal R\$			
TOTAL MEDIO MENSAL					

2.5. ITEM 3 - COMPLEMENTOS ALIMENTARES (GÊNEROS EXTRAS)

ITEM	ALIMENTO	MED	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACATE (KG)	Kg	150		
2	ABACAXI (KG)	Kg	25		
3	ACHOCOLATADO LIGHT TETRA PAK (200ML)	UND	100		
4	ACHOCOLATADO PÓ (KG)	Kg	2		
5	ACHOCOLATADO TETRA PAK (200ML)	UND	300		
6	ACHOCOLATADO TETRA PAK ZERO LACTOSE (200ML)	UND	200		
7	ACHOCOLATADO ZERO AÇÚCAR (KG)	Kg	1		
8	AÇÚCAR (SACHÊ)	UND	250		
9	AÇÚCAR CRISTAL (KG)	Kg	310		
10	AÇÚCAR REFINADO (KG)	Kg	20		
11	ADOÇANTE EM PÓ A BASE STEVIOSÍDEO/XILITOL (SACHE 0,6 GR)	UND	200		

12	ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE STEVIOSÍDEO/SUCRALOSE (MÍNIMO 80 ML)	UND	50		
13	ÁGUA DE COCO (LT)	LT	100		
14	ÁGUA DE COCO TETRA-PACK (MÍNIMO DE 200 ML)	UND	50		
15	ÁGUA MINERAL C/ GÁS (L)	LT	2000		
16	ÁGUA MINERAL S/ GÁS (L)	LT	7000		
17	AMEIXA IN NATURA (KG)	Kg	25		
18	AMEIXA SECA (KG)	Kg	1		
19	AMENDOIM (KG)	Kg	1		
20	AMIDO DE MILHO (KG)	Kg	1		
21	ANTEPASTOS (KG)	Kg	5		
22	AVEIA (KG)	Kg	2		
23	AZEITE (SACHÊ 8ml)	UND	30		
24	AZEITONA RECHEADA (KG)	Kg	2		
25	BANANA (KG)	Kg	400		
26	BARRINHA DE CEREAL (UND 22g)	UND	30		
27	BARRINHA DE CEREAL DIET/LIGHT (UND 22g)	UND	10		
28	BISCOITO AMANTEIGADO (KG)	Kg	20		
29	BISCOITO AMANTEIGADO (SACHÊ até 12g)	UND	50		
30	BISCOITO DE POLVILHO DOCE OU SALGADO (KG)	Kg	10		
31	BISCOITO DOCE (TIPO COOCKIE) (KG)	Kg	40		
32	BISCOITO DOCE (TIPO COOCKIE) sachê 40g	UND	50		
33	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA, MAISENA)-Kg	Kg	50		
34	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA, MAISENA) sachê de 9g	UND	400		
35	BISCOITO DOCE (TIPO WAFFER) Kg	Kg	100		
36	BISCOITO DOCE (TIPO WAFFER) SACHÊ DE 20 a 30g	UND	800		
37	BISCOITO DOCE AVEIA E MEL-SACHÊ DE 12,5g	UND	400		
38	BISCOITO DOCE AVEIA E MEL-Kg	Kg	40		
39	BISCOITO FOLHADO-COLOCAR PREÇO EM Kg	Kg	30		
40	BISCOITO INTEGRAL DOCE Kg	Kg	30		
41	BISCOITO INTEGRAL DOCE-SACHÊ 11,5g	UND	100		
42	BISCOITO INTEGRAL SALGADO (KG)	KG	40		
43	BISCOITO INTEGRAL SALGADO SACHÊ DE 21g	UND	100		
44	BISCOITO PAULISTA Kg	Kg	2		
45	BISCOITO RECHEADO Kg	Kg	40		
46	BISCOITO RECHEADO (SACHÊ 30g)	UND	800		
47	BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL, CRACKERS, LEVÍSSIMO, SALTY, SNACK (400g) KG	Kg	80		
48	BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL, CRACKERS, LEVÍSSIMO, SALTY, SNACK) 9,5g	UND	400		
49	BISCOITO SEM GLÚTEN DOCE (SACHÊ200g) Kg	Kg	1		
50	BISCOITO SEM GLÚTEN DOCE (SACHÊ30g)	UND	50		
51	BISCOITO SEM GLÚTEN SALGADO PREÇO EM Kg	Kg	1		
52	BISCOITO SEM GLÚTEN SALGADO SACHE DE 30g	UND	50		
53	BISCOITO SEM LACTOSE DOCE (KG)	Kg	1		
54	BISCOITO SEM LACTOSE DOCE-SACHÊ DE 30g	UND	50		
55	BISCOITO SEM LACTOSE SALGADO (KG)	Kg	1		
56	BISCOITO SEM LACTOSE SALGADO-SACHE DE 30g	UND	50		
57	BLANQUET DE PERU (KG)	Kg	10		
58	BOLO COM COBERTURA (KG)	Kg	80		
59	BOLO CONFEITADO PARA EVENTOS (KG)	Kg	10		
60	BOLO INTEGRAL (KG)	Kg	5		
61	BOLO SIMPLES (KG)	Kg	80		
62	BRIGADEIRO, MOUSSE (LATA 2,57KG) COLOCAR PREÇO DO Kg	Kg	10		
63	BROA DE MILHO (50G)	UND	50		
64	CACHORRO QUENTE PRONTO (no pão 50g)	UND	500		
65	CAFÉ (KG)	Kg	400		
66	CAFÉ C/ LEITE C/ OU S/ AÇÚCAR(LT)	LT	5		
67	CAFÉ PRONTO C/ OU S/ AÇÚCAR (LT)	LT	4000		
68	CALDO DE LEGUMES PRONTO (LT)	LT	80		
69	CANELA (KG)	KG	0,2		
70	CANJICA PRONTA (PORÇÃO 200G)	UND	50		
71	CANUDO FLEXÍVEL PARA ÁGUA UND	UND	30		
72	CAQUI (KG)	Kg	5		
73	CASTANHA DE CAJU (KG)	Kg	1		
74	CASTANHA DO BRASIL (KG)	Kg	1		
75	CHÁ (Cx c/10 SACHÊS) COLOCAR	UND	4000		

76	CHÁ PRONTO C/ OU S/ AÇÚCAR (LT)	LT	200		
77	CHOCOLATE QUENTE/ACHOCOLATADO (LT)	LT	100		
78	COALHADA (140G)	UND	50		
79	COALHADA DESNATADA (140G)	UND	20		
80	COALHADA LIGHT (140G)	UND	20		
81	COALHADA ZERO LACTOSE (140G)	UND	20		
82	COCO VERDE (Kg)	Kg	20		
83	COPO DESCARTAVEL 50 ML UND	UND	200		
84	COPO DESCARTAVEL 200 ML UND	UND	200		
85	COPO DESCARTAVEL DE 300 ML UND	UND	200		
86	COPO DESCARTAVEL DE 500 ML-UND	UND	200		
87	COQUETEL LAXANTE (AVEIA, LARANJA, MAMÃO, AMEIXA SECA)(LT)	LT	2		
88	CREAM CHEESE LIGHT (POTE 300g) COLOCAR PREÇO EM Kg	Kg	2		
89	CREAM CHEESE NORMAL (SACHÊ 18g)	UND	200		
90	CURAU PRONTO (PORÇÃO 200g) COTAR O PRODUTO PRONTO	UND	60		
91	CUSCUZ PRONTO (PORÇÃO 130g) COTAR O PRODUTO PRONTO	UND	60		
92	CREPIOCA PRONTA (PORÇÃO DE 100g) COTAR PRODUTO PRONTO	UND	60		
93	DAMASCO (KG)	Kg	1		
94	EMPADÃO (KG)	KG	5		
95	FAROFA (KG)	Kg	5		
96	FIGADO BOVINO PRONTO (PORÇÃO 120G)	UND	10		
97	FILTRO PARA CAFÉ (REFIL) (CX COM 30 UND)	UND	1200		
98	FRUTA DO CONDE (KG)	Kg	5		
99	FRUTAS SECAS (KG)	Kg	2		
100	GELATINA NORMAL PRONTA (100g)	UND	50		
101	GELATINA COM SUCO DE FRUTAS PRONTA (100g)	UND	20		
102	GELATINA LIGHT OU DIET PRONTA-COTAR PRODUTO PRONTO (100g)	UND	400		
103	GELÉIA (KG)	Kg	1		
104	GELÉIA (SACHÊ15g C/6 UND) COLOCAR PREÇO DA UNIDADE	UND	100		
105	GELÉIA DIET (SACHÊ15g C/6 UND) COLOCAR PREÇO DA UNIDADE	UND	50		
106	GELO (KG)	Kg	2		
107	GOIABA (KG)	Kg	20		
108	GRANOLA (KG)	Kg	3		
109	GRANOLA DIET/LIGHT (KG)	KG	1		
110	GUARDANAPO 24X22 CM (PCT C/ 50)	UND	10		
111	IOGURTE DE SOJA (170 A 180G)	UND	60		
112	IOGURTE LIGHT E DIET (170 A 180 G)	UND	700		
113	IOGURTE NATURAL (170 A 180 G)	UND	60		
114	IOGURTE NATURAL DESNATADO (170 A 180 G)	UND	60		
115	IOGURTE POLPA (170 A 180 G)	UND	6000		
116	IOGURTE ZERO LACTOSE (170 A 180G)	UND	120		
117	KIWI (KG)	Kg	10		
118	LARANJA PERA (KG)	Kg	35		
119	LARANJA LIMA (KG)	Kg	2		
120	LEITE AROMATIZADO TETRA-PACK (MÍNIMO DE 200 ML)	UND	120		
121	VITAMINA DE FRUTAS (L)	LT	30		
122	LEITE CONDENSADO (KG)	Kg	1		
123	LEITE DE SOJA C/ OU S/ AÇÚCAR (L)	LT	5		
124	LEITE DESNATADO C/ OU S/ AÇÚCAR (L)	LT	5		
125	LEITE DESNATADO PÓ (KG)	Kg	5		
126	LEITE INTEGRAL PÓ (KG)	Kg	50		
127	LEITE FERMENTADO (80g)	UND	10		
128	LEITE INTEGRAL C/ OU S/ AÇUCAR (LT)	LT	3000		
129	LEITE SEM LACTOSE (L)	LT	2		
130	LIMÃO(KG)	KG	2		
131	MAÇÃ (KG)	Kg	115		
132	MAÇÃ VERDE	Kg	1		
133	MACARRAO SEM GLUTEN PRONTO 100G	UND	30		
134	MAMÃO FORMOSA (KG)	Kg	180		
135	MAMÃO PAPAIA (KG)	Kg	10		
136	MANGA (KG)	Kg	50		
137	MANTEIGA C/ OU S/ SAL (KG)	Kg	1		
138	MANTEIGA C/ OU S/ SAL (SACHÊ10g)	UND	800		
139	MARACUJÁ (KG)	Kg	5		
140	MARGARINA C/ E S/ SAL (KG)	Kg	1		

141	MARGARINA C/ E S/ SAL (SACHÊ10g)	UND	20		
142	MEL - TIPO KARO-LITRO	LT	1		
143	MEL (SACHÊ 15 GR)	LITRO	100		
144	MELANCIA (KG)	Kg	450		
145	MELÃO(KG)	Kg	130		
146	MILK SHAKE (L)	LT	2		
147	MINGAU COM LEITE E DIFERENTES FARINHAS/CEREAIS (L)	LT	110		
148	MINI BRIOCHE (25G)	Kg	10		
149	MINI CACHORRO QUENTE (PÃO 25g)	UND	500		
150	MINI PÃO CARECA (25G)	Kg	10		
151	MINI PÃO FRANCÊS (25G)	Kg	10		
152	MINI PÃO FRANCÊS COM GERGELIM (25G)	Kg	10		
153	MINI PÃO SIRIO	Kg	10		
154	MINI PIZZA PRONTA (90g RECHEIOS DIVERSOS)	UND	500		
155	MINI SANDUÍCHE (PÃO 25g)	UND	1000		
156	MOLHO PARA SALADA (SACHÊ10g)	UND	50		
157	MORANGO (KG)	Kg	10		
158	MORTADELA DEFUMADA (Kg)	Kg	5		
159	NECTARINA (KG)	Kg	3		
160	NESTON Kg	Kg	1		
161	NOZES (KG)	Kg	1		
162	OMELETE RECHEADO (QUEIJO/LEGUMES/CEBOLA, PRESUNTO) (110g)	UND	50		
163	OVO CODORNA COZIDO COLOCAR PREÇO DA UND	UND	50		
164	OVO COZIDO (UND)	UND	100		
165	OVO FRITO (UND)	UND	50		
166	PALETAS UND	UND	200		
167	PALITO DE DENTE PREÇO DA UND	UND	330		
168	PÃO CARECA E FRANCÊS (50G)	KG	120		
169	PÃO AUSTRALIANO (KG)	Kg	10		
170	PÃO BRIOCHE (50g)	UND	180		
171	PÃO BRIOCHE INTEGRAL (50g)	UND	20		
172	PÃO CIABATA (KG)	Kg	10		
173	PÃO DE BATATA, ABÓBORA, BETERRABA, CENOURA (KG)	Kg	10		
174	PÃO DE FORMA (KG)	Kg	55		
175	PÃO DE FORMA INTEGRAL	Kg	10		
176	PÃO DE FORMA MULTI GRÃOS	Kg	5		
177	PÃO DE HAMBURGUER (50g)	UND	30		
178	PÃO DE QUEIJO (KG)	Kg	250		
179	PÃO DE QUEIJO GOURMET (KG)	Kg	50		
180	PÃO DOCE	Kg	1		
181	PÃO FRANCÊS COM GERGELIM (50g)	UND	100		
182	PÃO FRANCÊS INTEGRAL (KG)	Kg	100		
183	PÃO SEM GLUTEN (KG)	Kg	1		
184	PÃO SÍRIO (KG)	Kg	5		
185	PAPA DE FRUTA (KG)	Kg	70		
186	PATÊS, PASTAS (KG)	Kg	15		
187	PEITO DE PERU DEFUMADO (KG)	Kg	5		
188	PERA (KG)	Kg	50		
189	PESSEGO (KG)	Kg	5		
190	PETIT FOUR DOCE OU SALGADO (KG)	Kg	3		
191	PICOLÉ (UND)	UND	10		
192	POKAN (KG)	Kg	8		
193	PORÇÃO DE SALADA-(100g) COLOCAR O PREÇO DA PORÇÃO DE 100g	UND	250		
194	PRESUNTO (KG)	Kg	40		
195	PORÇÃO EXTRA CARBOIDRATO PRONTO (100G) COTAR 100G DE ARROZ	UND	50		
196	PORÇÃO EXTRA DE PROTEÍNA PRONTA(120G) COTAR 120G DE CARNE	UND	50		
197	PRATO DESCARTÁVEL(18 cm) COLOCAR PREÇO DA UND	UND	100		
198	PRESUNTO DE PERU (KG)	Kg	2		
199	PUDIM (KG)	Kg	5		
200	PUDIM DIET (KG)	Kg	5		
201	QUEIJO CHEDDAR	Kg	2		
202	QUEIJO COTTAGE (SACHÊ400G)	Kg	1		
203	QUEIJO EMMENTAL (KG)	Kg	5		
204	QUEIJO GORGONZOLA (KG)	Kg	5		
205	QUEIJO GOUDA (KG)	Kg	5		

206	QUEIJO MINAS (KG)	Kg	5		
207	QUEIJO MINAS FRESCAL (KG)	Kg	2		
208	QUEIJO MUSSARELA (KG)	Kg	35		
209	QUEIJO PARMESÃO (KG)	Kg	5		
210	QUEIJO PRATO (KG)	Kg	10		
211	QUEIJO PROCESSADO (20g)	UND	2500		
212	QUEIJO PROVOLONE (KG)	Kg	5		
213	QUEIJO RICOTA (KG)	Kg	1		
214	RABANADA LIGHT (KG)	Kg	1		
215	RABANADA NORMAL (KG)	Kg	1		
216	RABANADA DIET (KG)	Kg	1		
217	REFEIÇÃO SEM SUCO E SEM SOBREMESA (UND)	UND	50		
218	REFRIGERANTE (PET 2LT) COLOCAR PREÇO DO LITRO	LT	150		
219	REFRIGERANTE (LATA 350ml)	UND	50		
220	REFRIGERANTE DIET/LIGHT (PET 2LT) COLOCAR PREÇO DO LITRO	LT	5		
221	REFRIGERANTE DIET/LIGHT (LATA 350ml)	UND	10		
222	REQUEIJÃO (KG)	Kg	2		
223	REQUEIJÃO (SACHÊ 18G)	UND	300		
224	REQUEIJÃO LIGHT (KG)	Kg	1		
225	SACO PARA TALHER (UND) COLOCAR PREÇO DA UND	UND	100		
226	SALADA DE FRUTAS (KG)	Kg	80		
227	SALGADO RECHEIOS DIVERSOS (UND DE 100G) COTAR SALGADO TIPO ESFIRRA, ENROLADINHO	UND	300		
228	SALGADOS ASSADOS (KG)	Kg	10		
229	SALGADOS FOLHADOS (KG)	Kg	10		
230	SALGADOS FRITOS (KG)	Kg	10		
231	SANDUÍCHE (UND)	UND	7000		
232	SANDUÍCHE NATURAL NO PÃO INTEGRAL S/ CASCA(UND)	UND	100		
233	SOBREMESA PACIENTE (PUDIM) (UND)	UND	10		
234	SOPA DE DIFERENTES SABORES C/ CARNE OU FRANGO(L)	LT	100		
235	SOPA DE DIFERENTES SABORES S/ CARNE OU FRANGO(L)	LT	2		
236	SORVETE DE DIFERENTES SABORES (1,5 L) COLOCAR PREÇO DO LITRO	LT	5		
237	SUCO DE FRUTAS C/ VEGETAIS C/ E S/ AÇÚCAR (L)	LT	1		
238	SUCO LATA (335 ML)	UND	200		
239	SUCO LATA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (335 ML)	UND	30		
240	SUCO NATURAL C/ E S/ AÇÚCAR (L)	LT	2000		
241	SUCO POLPA C/ OU S/ AÇÚCAR (L)	LT	6000		
242	SUCO TETRA-PACK (MÍNIMO DE 200 ML)	UND	2000		
243	SUCRILHOS (KG)	Kg	1		
244	TALHERES DESCARTÁVEIS (EMBALAGEM C/50 UND) UND	UND	100		
245	TAMPA DESCARTÁVEL PARA COPO (EMBALAGEM C/50 UND) UND	UND	100		
246	TAPIOCA COM RECHEIO COM MANTEIGA (150G)	UND	100		
247	TAPIOCA SEM RECHEIO COM MANTEIGA (100G)	UND	100		
248	TORRADA (KG)	Kg	1		
249	TORRADA (SACHE 15g)	UND	50		
250	TORRADA INTEGRAL (KG)	Kg	1		
251	TORRADA INTEGRAL (SACHE 15g)	UND	100		
252	UVA (KG)	Kg	60		
253	VINAGRE (SACHE 4ML)	UND	20		
254	SUCO POLPA DE FRUTA DIVERSOS	KG	1000		

2.6. ITEM 4 - SUPLEMENTOS

GÊNEROS EXTRAS - SUPLEMENTOS							
ITEM	SUPLEMENTOS (LITRO)	MARCAS DE REFERÊNCIAS, SIMILAR OU DE QUALIDADE SUPERIOR	UNID MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Suplemento imunomodulador	Impact, Cubitan, Proline	Lt	50	600		
2	Suplemento para hepatopatas	Nutriliver	Lt	1	12		
3	Suplemento para nefropatas	Novasource Ren, Nutrireanal, HD max	Lt	15	180		
4	Suplemento para pneumopatas	Respifor	Lt	1	12		
5	Suplemento para oligomérico	Survimed OPD Drink	Lt	1	12		
6	Suplemento para diabéticos	Glucerna SR, Glucerna 1,5, Diasip	Lt	10	120		
7	Suplemento para distúrbios gastrintestinais	NOVASOURCE GI	Lt	1	12		

8	Suplemento para pacientes oncológicos (125 MI)	Forticare	Frasco	8	96		
9	Suplemento Supl. Alimentares hipercalóricos e hiperprotéicos (125 MI)	Nutridrink compact Protein	Frasco	8	96		
10	Suplemento alimentares normocalóricos e normoprotéicos (400 Gr)	Nutren 1,0	Lt	3	36		
11	Suplemento Alimentar hipercalóricos e normoprotéicos (200 MI)	Nutridrink compact, Nutren 1,5	Lata	25	300		
12	Suplemento alimentares isentos de lipídeos	Fresubin Jucy Drink	Lt	1	12		
13	Fórmulas alimentares p/ erros inatos do metabolismo (500 Gr)	PKU Nutri Concentrated, MSUD	Lata	2	24		
14	Suplemento para Doença de Crohn	Modulen	Kg	1	12		
15	Suplemento para idoso (lata 370 gr)	Nutren senior	Lt	3	36		
ITEM	SUPLEMENTOS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO ANUAL		
1	Complemento nutricional (Lata 400 Gr)	Ensure	Lata	3	36		
2	Complemento nutricional infantis (Lata 350 Gr)	Nutren Kids	Lata	3	36		
ITEM	MÓDULOS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO ANUAL		
1	Módulo de fibras (260 Gr)	Enterfiber, Mixfiber	Lata	4	48		
2	Probióticos (Sachê 1G)	Simfort	Env	50	600		
3	Prebióticos (250 Gr)	Fosvita	Lata	4	48		
4	Simbióticos (Sachê 7G)	Fibermais flora	Env	143	1716		
5	Modulo de proteínas (280 Gr)	Iso Whey DCN	Lata	4	48		
6	Glutamina (sachê 5 g)	Resource Glutamina	Env	200	2400		
7	Emulsão de lipídeos (250 MI)	Calogen	Lata	4	48		
8	Espessante (Sachê 1,2G)	Thicken Up Clear	Env	50	600		
ITEM	FÓRMULAS INFANTIS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO ANUAL		
1	Para prematuros (400 Gr)	PRE NAN 400 G	Kg	2	24		
2	Para prematuros de alto risco (Sachê 1 Gr)	FM 85 IGR	Env	4	48		
3	De rotina 0-12m (800 gr)	ALThERA	Lata	1	12		
4	Especializadas (450 Gr)	ALThERA	Lata	3	36		
ITEM	FÓRMULAS LÁCTEAS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO ANUAL		
1	Mamadeira simples (400 Gr)	MUCILON	Lata	2	24		
2	Mamadeira com cereais/farinhas (400 Gr)	MUCILON/ MULTICEREAIS	Lata	2	24		



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS
MINISTÉRIO DA DEFESA

ANEXO V – MODELO AUTORIZAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

MINISTÉRIO DA DEFESA SECRETARIA-GERAL SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS (arts. 65 da IN SLTI/MPOG nº 5, de 26 de maio de 2017)

AUTORIZAÇÃO COMPLEMENTAR AO CONTRATO Nº XXXX

(identificação do licitante), inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o Sr. _____ (nome do representante), portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, AUTORIZA o(a) (Nome do Órgão ou Entidade promotora da licitação), para os fins do artigo 65 da Instrução Normativa nº 05, de 26/05/2017, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, e dos dispositivos correspondentes do Edital do Pregão n. XXX/20XX:

- que sejam descontados da fatura e pagos diretamente aos trabalhadores alocados a qualquer tempo na execução do contrato acima mencionado os valores relativos aos salários e demais verbas trabalhistas, previdenciárias e fundiárias devidas, quando houver falha no cumprimento dessas obrigações por parte da CONTRATADA, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis, conforme o do artigo 65 da Instrução Normativa nº 05, de 26/05/2017;
- que sejam provisionados valores para o pagamento dos trabalhadores alocados na execução do contrato e depositados em conta corrente vinculada, bloqueada para movimentação, e aberta em nome da empresa (indicar o nome da empresa) junto a instituição bancária oficial, conforme o artigo 19-A, inciso I, e

Anexo VII, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5/2017, cuja movimentação dependerá de autorização prévia da(o) (Nome do Órgão ou Entidade promotora da licitação), que também terá permanente autorização para acessar e conhecer os respectivos saldos e extratos, independentemente de qualquer intervenção da titular da conta.

3. que a CONTRATANTE utilize o valor da garantia prestada para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução do contrato, caso a CONTRATADA não efetue tais pagamentos até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, conforme do artigo 65 da Instrução Normativa nº 05, de 26/05/2017.

Brasília-DF, ____ de _____ de 2018.

Assinatura do declarante.....: _____ Nome do declarante.....: _____
Número da identidade do declarante.....: _____

Carimbo da Empresa com CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS
MINISTÉRIO DA DEFESA

ANEXO VI - (A) - MODELO DE TERMO DE VISTORIA

Declaro, para fins de comprovação junto à Seção de Licitação do HFA, que a empresa (razão social da licitante), inscrita no CNPJ sob o nº _____, localizada _____ (endereço completo), da cidade de _____, visitou a dependência predial, quando conheceu todas as áreas abrangidas, as condições técnicas exigidas execução dos **serviços Confeção e Fornecimento de Alimentação sob o regime de execução indireta e Contratação de Mão de Obra com dedicação exclusiva** dos serviços de Apoio ao fornecimento de alimentação, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas – HFA, com cessão de uso de instalações e equipamentos do HFA, compreendendo a mão de obra, preparo, fornecimento e distribuição de alimentos, refeições e dietas, nas dependências do Hospital das Forças Armadas, esclarecendo todas as dúvidas, junto ao Setor Técnico do HFA, sobre o objeto desta licitação, dando-se por satisfeita com as informações obtidas e considerando-se plenamente capacitada a elaborar a proposta de preços.

Local, ____ de _____ de 2020.

Assinatura do declarante do HFA: _____

Nome do declarante do HFA...: _____

(Representante do HFA)

Declaro, junto à Comissão Permanente de Licitações do HFA, que a empresa deu-se por satisfeita com as informações obtidas, junto ao Setor Técnico do HFA, e nos consideramos plenamente capacitados a elaborar a nossa proposta de preços.

Assinatura do representante da Empresa : _____

Nome do representante da Empresa.....: _____

Número da identidade do representante : _____

Carimbo da Empresa com CNPJ

(dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)

OBS: A licitante é inteiramente responsável pelas informações prestadas através deste documento.



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO

ANEXO VI - (B) - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES

MINISTÉRIO DA DEFESA SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO - SEPED HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS SEÇÃO DE LICITAÇÃO

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, situada em _____ (Endereço completo), por intermédio de seu Representante Legal/Preposto, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da carteira de identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, declara, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o HFA.

Local, ___ de _____ de 2020.

Assinatura do Representante Legal/Preposto da Empresa:

Nome do Representante Legal/Preposto da Empresa:

Número da identidade do Representante Legal/Preposto da Empresa:

Carimbo da Empresa com CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)

OBS: A licitante é inteiramente responsável pelas informações prestadas através deste documento

ANEXO XII

MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA
(Redação dada pela Instrução Normativa n.º 3, de 24 de junho de 2014)

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ n.º _____, inscrição estadual n.º _____, estabelecida no(a) _____ possui os seguintes Contratos firmados com a iniciativa privada e administração pública:

Nome do Órgão/Empresa	Nº/Ano do Contrato	Valor total do Contrato

Valor total dos Contratos _____

Local e data, _____

Assinatura e carimbo do emissor

JUSTIFICATIVA PARA A VARIAÇÃO PERCENTUAL MAIOR QUE 10%

Observação:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

Nota 2: *Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

Nota 3: Encaminhar junto com a documentação de habilitação.

FÓRMULA EXEMPLIFICATIVA, PARA FINS DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NOS ITENS “D1” E “D2” DA ALÍNEA “D” DO SUBITEM 11.1 DO ITEM 11 DO ANEXO VII-A, DESTA INSTRUÇÃO NORMATIVA

a) A Declaração de Compromissos Assumidos deve informar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante.

Fórmula de cálculo:

Valor do Patrimônio Líquido x 12 >1

Valor total dos contratos*

Obs.: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um).

b) Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício – DRE - e a declaração apresentada seja superior a 10% (dez por cento) para mais ou para menos em relação à receita bruta, o licitante deverá apresentar justificativas.

Fórmula de cálculo:

(Valor da Receita Bruta – Valor total dos Contratos) x 100 = Valor da Receita Bruta



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS
MINISTÉRIO DA DEFESA

ANEXO VIII - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Indicador:	
Nº 01 - Proporcionalidade ao atingimento de metas estabelecidas no IMR (Pontualidade, Encargos trabalhistas e Manutenção das condições de habilitação)	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a segurança patrimonial e pessoal nas dependências do HFA e manutenção da administração do contrato
Meta a cumprir	100% dos serviços executados, a manutenção das obrigações trabalhista e a manutenção das condições de habilitação, adequados à perspectiva da administração.
Instrumento de medição	Planilha de controle dos serviços executados, conforme modelo abaixo indicado.
Forma de acompanhamento	A fiscalização do contrato acompanhará mensalmente o cumprimento das atividades da execução dos serviços (Item 4 do TR), conforme perspectiva da Administração e posterior lançamento do resultado na planilha de controle.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	O número de ocorrências no trimestre refletirá o percentual de atingimento da meta (%) ou, a glosa, pelo não atingimento.
Início de Vigência	Data da assinatura do contrato. Será formalizada no 30º (trigésimo) dia da data da assinatura do Contrato, no primeiro dia útil imediatamente subsequente ao mês do 30º dia.
Faixas de ajuste no pagamento	0 a 3 ocorrências = 100% da meta = recebimento de 100% da fatura. 4 a 6 ocorrências = 95% da meta = recebimento de 95% da fatura. 7 a 9 ocorrências = 90% da meta = recebimento de 90% da fatura. 10 a 12 ocorrências – 85% da meta = recebimento 85% da fatura.
Sanções	As previstas no Instrumento convocatório

Observações	<p>Os níveis de serviços serão avaliados trimestral e consecutivamente como forma de avaliação da qualidade da prestação dos serviços. A primeira avaliação será formulada após o 30º (trigésimo) dia da data de assinatura do Contrato, no primeiro dia útil imediatamente subsequente ao mês do 30º dia.</p> <p>O ajuste no pagamento, se houver, será formalizado no primeiro dia útil imediatamente subsequente ao mês do 30º (trigésimo) dia da data da assinatura do Contrato.</p> <p>A existência de mais de 13 (treze) ocorrências, inclusive, considerar-se-á como atingida 5% da meta, caracterizar-se-á inexecução parcial ou rescisão. Recebimento de 5% da fatura.</p>
-------------	---

TABELA I - FATORES DE AVALIAÇÃO										
ITEM	METAS	Mês 1		Mês 2		Mês 3		Nº Ocorrências		
		SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	Mês 1	Mês 2	Mês 3
1	Manter a documentação de habilitação atualizada.									
2	Manter empregado qualificado para a execução dos serviços.									
3	Manter os serviços contratuais de segunda-feira à sexta-feira, e aos sábados, se for o caso, de acordo com o determinado no Termo de Referência.									
4	Observar a periodicidade e o modo de execução dos serviços, conforme estabelecido no Termo de Referência.									
5	Registrar e controlar a assiduidade e pontualidade dos empregados, não permitindo atraso na chegada ou antecipação na saída superior a 15 (quinze) minutos.									
6	Providenciar substituição tempestiva de quaisquer ausências nos postos de serviço.									
7	Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança para a prestação dos serviços, quando necessário, utilizando equipamentos de EPIs ou EPCs adequados.									
8	Comprovar a capacitação de seus empregados quanto ao treinamento específico para a redução dos desperdícios, após o terceiro mês de execução do contrato									
9	Cumprir as políticas de segurança do HFA.									
10	Ser cordial no trato com os colegas de trabalho, servidores e/ou usuários.									
11	Permitir a presença de empregado sem uniforme ou com uniforme incompleto, rasgado e/ou sujo.									
12	Permitir a execução dos serviços por colaboradores sem qualificação e/ou sem identificação (uso de crachás).									
13	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou cause danos físico, lesão corporal ou consequências letais									
14	Utilizar as dependências do HFA para fins diversos do objeto do Contrato.									
15	Deixar de recolher os tributos e encargos sociais previstos no contrato									
16	Não apresentar documentação referente ao pagamento de pessoal quando solicitado pelo Fiscal de contrato, ou atraso no pagamento, desde que não seja de sua responsabilidade									
TOTAL DE OCORRÊNCIAS, NO TRIMESTRE, PARA METAS										

TABELA II - AJUSTES NO PAGAMENTO

ESPECIFICAÇÃO	VALORES / QUANTIDADE
VALOR DO CONTRATO MENSAL (A)	R\$
Período	30 DIAS
Número de Ocorrências (B)	

TABELA III - FAIXAS DE OCORRÊNCIAS

NÚMERO DE OCORRÊNCIAS NO TRIMESTRE (B)	ATINGIMENTO DA META % (C)	FATOR IMR (A) x (C)	VALOR RECEBIDO PELA EMPRESA
0 a 3	100%	R\$	R\$
4 a 6	95,00%	R\$	R\$

7 a 9	90,00%	R\$	R\$
10 a 12	85,00%	R\$	R\$
Mais que 13 - Inexecução parcial ou rescisão	5%	R\$	R\$
VALOR RECEBIDO			R\$

Indicador:	
Nº 02 - Proporcionalidade ao atingimento de metas estabelecidas no IMR (Pontualidade, Encargos trabalhistas e Execução das Atividades de Fornecimento da Alimentação)	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir o Fornecimento de alimentação para coletividade Sadia e Enferma do HFA e manutenção da administração do contrato
Meta a cumprir	100% dos serviços DO FORNECIMENTO e a manutenção das obrigações trabalhista e a manutenção das condições de habilitação, adequados à perspectiva da administração.
Instrumento de medição	Planilha de controle dos serviços executados, conforme controle via sistema.
Forma de acompanhamento	A fiscalização do contrato acompanhará mensalmente o cumprimento das atividades da execução dos serviços (Item 4 do TR), conforme perspectiva da Administração e posterior lançamento do resultado na planilha de controle.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	O número de ocorrências no trimestre refletirá o percentual de atingimento da meta (%) ou, a glosa, pelo não atingimento.
Início de Vigência	Data da assinatura do contrato. Será formalizada no 30º (trigésimo) dia da data da assinatura do Contrato, no primeiro dia útil imediatamente subsequente ao mês do 30º dia.
Faixas de ajuste no pagamento	0 a 3 ocorrências = 100% da meta = recebimento de 100% da fatura. 4 a 6 ocorrências = 95% da meta = recebimento de 95% da fatura. 7 a 9 ocorrências = 90% da meta = recebimento de 90% da fatura. 10 a 12 ocorrências – 85% da meta = recebimento 85% da fatura.
Sanções	As prevista no Instrumento convocatório
Observações	Os níveis de serviços serão avaliados trimestral e consecutivamente como forma de avaliação da qualidade da prestação dos serviços. A primeira avaliação será formulada após o 30º (trigésimo) dia da data de assinatura do Contrato, no primeiro dia útil imediatamente subsequente ao mês do 30º dia. O ajuste no pagamento, se houver, será formalizado no primeiro dia útil imediatamente subsequente ao mês do 30º (trigésimo) dia da data da assinatura do Contrato. A existência de mais de 13 (treze) ocorrências, inclusive, considerar-se-á como atingida 5% da meta, caracterizar-se-á inexecução parcial ou rescisão. Recebimento de 5% da fatura.

TABELA I - FATORES DE AVALIAÇÃO										
ITEM	METAS	Mês 1		Mês 2		Mês 3		Nº Ocorrências		
		SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	Mês 1	Mês 2	Mês 1
1	Manter o fornecimento de alimentação e a documentação de habilitação atualizada.									
2	Manter empregado qualificado para a execução dos serviços.									
3	Manter os serviços contratuais de segunda-feira à sexta-feira, e aos sábados, se for o caso, de acordo com o determinado no Termo de Referência.									
4	Observar a periodicidade e o modo de execução dos serviços, conforme estabelecido no Termo de Referência.									
5	Registrar e controlar a assiduidade e pontualidade dos serviços de fornecimento de alimentação, não permitindo atraso na distribuição conforme quadro de distribuição superior a 15 (quinze) minutos.									
6	Providenciar substituição tempestiva de quaisquer ausências nos postos de serviço.									
7	Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança para a prestação dos serviços, quando necessário, utilizando equipamentos de EPIs ou EPCs adequados.									
8	Comprovar a capacitação de seus empregados quanto ao treinamento específico para a redução dos desperdícios, após o terceiro mês de execução do contrato									
9										

	Cumprir as políticas de segurança do HFA.																		
10	Ser cordial no trato com os colegas de trabalho, servidores e/ou usuários.																		
11	Permitir a presença de empregado sem uniforme ou com uniforme incompleto, rasgado e/ou sujo.																		
12	Permitir a execução dos serviços por colaboradores sem qualificação e/ou sem identificação (uso de crachás).																		
13	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou cause danos físico, lesão corporal ou consequências letais																		
14	Utilizar as dependências do HFA para fins diversos do objeto do Contrato.																		
15	Deixar de recolher os tributos e encargos sociais previstos no contrato																		
16	Não apresentar documentação referente ao pagamento de pessoal quando solicitado pelo Fiscal de contrato, ou atraso no pagamento, desde que não seja de sua responsabilidade																		
TOTAL DE OCORRÊNCIAS, NO TRIMESTRE, PARA METAS																			

TABELA II - AJUSTES NO PAGAMENTO

ESPECIFICAÇÃO	VALORES / QUANTIDADE
VALOR DO CONTRATO MENSAL (A)	R\$
Período	30 DIAS
Número de Ocorrências (B)	

TABELA III - FAIXAS DE OCORRÊNCIAS

NÚMERO DE OCORRÊNCIAS NO TRIMESTRE (B)	ATINGIMENTO DA META % (C)	FATOR IMR (A) x (C)	VALOR RECEBIDO PELA EMPRESA
0 a 3	100%	R\$	R\$
4 a 6	95,00%	R\$	R\$
7 a 9	90,00%	R\$	R\$
10 a 12	85,00%	R\$	R\$
Mais que 13 - Inexecução parcial ou rescisão	5%	R\$	R\$
VALOR RECEBIDO			R\$

* Ferramenta de apuração dos quantitativos de ocorrências.



Documento assinado eletronicamente por **Kladson Taumaturgo Farias, Ordenador(a) de Despesas**, em 10/08/2020, às 17:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, o código verificador **2533078** e o código CRC **E0E453AC**.

Edital do Pregão Eletrônico nº 38/2020-HFA (Processo Nº 60550.004086/2020-05)

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União
Edital modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Continuados com Dedicção Exclusiva de Mão de Obra
Atualização: Dezembro/2019