



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17

FL \_\_\_\_\_

RUBRICA \_\_\_\_\_

EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2018

ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

PREÂMBULO

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Processo nº</b>            | 11244/2017  |
| <b>Fundamento Legal:</b>      | Esta licitação é regida pela Lei nº. 10.520, de 17/07/2002, Decreto Municipal nº. 43, de 05/05/2005 e pela Portaria nº 505, de 17/11/2016, subsidiariamente a Lei Federal nº. 8.666/93 alterada pela Lei Federal 8.883/94, e demais normas pertinentes ou outra que porventura vier a alterar, substituir ou complementá-la e ainda, pelas condições estabelecidas neste Edital e seus respectivos anexos.  |
| <b>Finalidade:</b>            | <b>Contratação de empresa para prestação de serviços para preparação de alimentação e nutrição, dietas normais e modificadas, fórmulas lácteas, dietas enterais e parenterais de sistema fechado destinada a pacientes, acompanhantes, servidores e outros autorizados, com fornecimento de material.</b>   |
| <b>Setor Requisitante:</b>    | Fundo Municipal de Saúde  |
| <b>Justificativa:</b>         | Os serviços aqui pleiteados constituem para o Hospital Municipal Dr. Rodolpho Perrissé atividade meio, ensejando esforços redobrados para a realização em detrimento da atividade a fim. A contratação de empresa terceirizada para a unidade de alimentação e nutrição, visa à captação de serviços especializados junto à empresa do ramo, qualificada tecnicamente para tal necessidade (para quem as atividades constituem-se em atividades a fim). |
| <b>Critério de Julgamento</b> | Menor Preço Global  |
| <b>Tipo de entrega:</b>       | Prazo de execução será de 12 (doze) meses após recebimento da ordem de serviços ou assinatura do termo contratual.  |
| <b>Data:</b>                  | 26/01/2018  |
| <b>Horário:</b>               | 10:00h  |
| <b>Local de Realização:</b>   | Estrada da Usina Velha, nº 600, Centro, Armação dos Búzios / RJ   |

A Prefeitura do Município de Armação dos Búzios - RJ, com sede na Rua Estrada da Usina Velha, nº 600, Centro, Armação dos Búzios/RJ, nesta Cidade, torna público que fará realizar licitação na modalidade de **Pregão Presencial**, tipo **Menor Preço Global**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, e em conformidade com a Lei Federal n. 10.520, de 17/07/02, bem como no Decreto Municipal nº. 43/2005, aplicando-se, subsidiariamente, as normas da Lei n. 8.666, de 21.06.93 e alterações posteriores. O Pregoeiro, instituído por Portaria Municipal nº 505/2016, dará



início ao Pregão, recebendo nesse ato os documentos de Credenciamento, o envelope contendo as propostas de preços (Nº 1) e o envelope (Nº 2) contendo os documentos de habilitação, iniciando o evento às 10:00h, do dia 26/01/2018, no endereço supra descrito, na sala da Comissão Permanente de Licitação.

## 1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a **Contratação de empresa para prestação de serviços para preparação de alimentação e nutrição, dietas normais e modificadas, fórmulas lácteas, dietas enterais e parenterais de sistema fechado destinada a pacientes, acompanhantes, servidores e outros autorizados, com fornecimento de material**, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência em anexo, que independente de transcrição faz parte integrante deste instrumento convocatório.

1.2. O valor estimado do objeto presente é de **R\$ 3.218.500,80** (três milhões, duzentos e dezoito mil, quinhentos reais e oitenta centavos).

## 2 - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão todas as empresas e entidades interessadas cadastradas ou não nesta Prefeitura, que atenderem às exigências constantes deste Edital e seus Anexos e que não tenham vedação explícita em lei.

2.2. Independentemente de declaração expressa, a apresentação por parte da licitante dos envelopes n.º 01 (Proposta de Preços) e n.º 02 (Documentos de Habilitação), implicará na submissão às normas vigentes e todas as condições estipuladas neste Edital e seus anexos.

2.3. Não será admitida a participação de licitantes suspensos temporariamente pela Administração Municipal Direta e Indireta, nos termos do inciso III do art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93.

2.4. Não será admitida a participação de licitantes já incurso na pena do inciso IV do art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93, seja qual for o órgão ou entidade que tenha aplicado a reprimenda, em qualquer esfera da Administração Pública.

2.5. Não poderão participar as empresas que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, empresas estrangeiras que não funcionem no País, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos ou punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública.

2.6. As microempresas e empresas de pequeno porte, assim qualificadas nos termos da Lei Complementar nº 123/06, poderão participar desta licitação usufruindo os benefícios estabelecidos nos artigos 42 a 45 da referida Lei.



### 3. DOS ENVELOPES

3.1. Os envelopes de proposta e habilitação, devidamente lacrados, deverão ser entregues ao pregoeiro na data e hora acima:

#### 3.2. Envelope de Proposta:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

ENVELOPE N.º 1 – PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO Nº 001/2018

DATA: 26/01/2018, as 10:00h

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

#### 3.3. Envelope Habilitação:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

ENVELOPE N.º 2 – HABILITAÇÃO - PREGÃO Nº 001/2018

DATA: 26/01/2018, às 10:00h

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

### 4. DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES:

4.1. A reunião/sessão para recebimento e para abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e a Habilitação será pública, dirigida por um Pregoeiro e realizada de acordo com a Lei n. 10.520, de 17/07/02, com o Decreto Municipal nº. 43/2005, subsidiariamente pela Lei Federal 8666/93 e demais legislações pertinentes, e em conformidade com este Edital e seus anexos, no local e horário já determinados.

4.2. Declarada a abertura da sessão pela Pregoeira, será iniciada a fase de credenciamento.

Para o credenciamento, caso o representante seja sócio administrador, este deverá comprovar os poderes necessários para formulação de propostas, e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame através da apresentação da cópia do Contrato Social devidamente autenticada. Na hipótese de não ser o sócio administrador, o interessado deverá apresentar a Carta de Credenciamento elaborada pelo sócio administrador da empresa (qualificação essa comprovada através de cópia autenticada do contrato social da empresa). **No caso do representante legal não ser o sócio administrador o responsável pela assinatura no credenciamento ou na procuração, esse representante legal deverá apresentar poderes para o credenciamento de terceiros através de procuração por instrumento público.** Os credenciamentos, as procurações, deverão conter poderes para juntar e apresentar documentos, apresentar propostas, assinar propostas, atos e termos, requerer e deliberar, apresentar recursos, renunciar a direitos, inclusive recursos, e tudo o mais que se fizer necessário, de acordo com o Edital, devendo, no entanto, ser comprovado os poderes do outorgante através da cópia autenticada do contrato social da empresa.



Em qualquer caso, juntamente com as referidas documentações, o representante deverá apresentar cópia da identidade devidamente autenticada do credenciado, preposto, representante legal.

**4.3. Declaração de Atendimento ao Edital, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme dispõe o art. 4º inciso VIII da Lei Federal 10520/2002, conforme modelo Anexo VIII do edital.**

**4.4.** Depois de credenciado o último proponente, não mais serão admitidas novos licitantes, dando início ao recebimento dos envelopes de proposta de preços e de documentos para habilitação.

**4.5.** Caso o licitante seja Microempresa, Empresa de pequeno Porte ou Cooperativa esta última desde que preencha o requisito constante do art. 34, da Lei n.º 11.488/2007, deverá apresentar, no momento do credenciamento, informação prestada pelo site da Junta Comercial de que ostenta tal condição, o que poderá, também, ser verificado pelo próprio Pregoeiro no início da sessão, com vistas a celebração do procedimento.

a) Caso esse serviço não esteja disponível, deverá ser apresentada certidão expedida pela Junta Comercial do seu domicílio, conforme o art. 8º da IN 103 do Departamento Nacional de Registro do Comércio, de 30.04.07 que demonstre essa condição.

**4.6.** Os documentos exigidos neste edital deverão ser apresentados em cópia reprográfica autenticada, na forma do artigo 32, e seus parágrafos, da Lei Federal n.º 8.666/93.

**4.7.** Só será autenticada documentação por Servidor Público da administração (CONFERE COM ORIGINAL), até o dia anterior do Certame, mediante apresentação de documentos originais e cópias reprográficas. Não será admitido em hipótese alguma CONFERE COM ORIGINAL no momento da licitação. Sobre pena de inabilitação.

## **5. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**5.1.** A Declaração de Proposta conforme (anexo IV), Proposta de Preços (anexo V), Planilha Orçamentária (anexo X), Planilha de Custos e Formação de Custos (anexo XI) e Planilha de Custos Unitário (anexo XII) e deverão ser assinadas pelo representante legal. Deverão ser apresentadas em 01 (uma) via, impressas em papel modelo A4, timbrado da licitante com carimbo padronizado do CNPJ, ou devidamente preenchidas nos anexos padronizados do edital com carimbo padronizado do CNPJ. As propostas de preços e seus anexos deverão ser apresentados com duas casas decimais, datados, expressando o prazo de validade da mesma, e assinadas pelo representante legal da licitante; sendo redigidos em língua portuguesa, com clareza, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas. Todos os anexos devem ser apresentados com identificação social, número do CNPJ e assinatura do representante da proponente.



5.2. Na elaboração da proposta de preços, deverão estar contidas todas as especificações, conforme definido no Termo de Referência (**Anexo I**). Constar, quando da declaração do vencedor do certame, de forma clara e inequívoca a especificação do **produto/serviço ofertado (s)**, contendo apenas uma cotação para cada item, respeitando os valores de referência global e unitário. Quando for o caso, indicar o material, seu quantitativo, especificidades, bem como indicadores objetivos quanto a, procedência, especificações técnicas, marca, fabricante e outros elementos que identifiquem o produto, bem como o material eventualmente utilizado na realização do mesmo, sem ônus adicional ao valor proposto, não sendo admitidas ofertas fora da margem de especificação do objeto licitado. O desatendimento deste subitem será motivo de desclassificação do item ou da Proposta Comercial.

5.2.1. Apresentar preço por unidade, e totalizando por item, e ao final, o valor total da proposta.

5.2.2. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente no país, todos em algarismos arábicos, com duas casas decimais, e por extenso, pelo qual a licitante se propõe a fornecer os produtos.

5.2.3. Em caso de divergência entre os preços apresentados em algarismos, e por extenso, prevalecerá sempre o de menor valor.

5.3. O prazo de validade da Proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua abertura, e deverá estar expresso na Proposta de Preços, podendo se estender por igual período, e mediante renovação das propostas, antes de finda sua validade, circunstância em que não caberá recusa.

5.4. Serão desclassificadas as Propostas elaboradas em desacordo com os termos deste Edital, ou que se apoiarem na proposta de outro proponente.

O prazo de validade dos materiais, quando aplicável, não poderá ser inferior a 12 meses da data da entrega, salvo os que tiverem validade inferior especificada pelo Fabricante.

5.5. As Propostas que apresentarem preços excessivos no unitário ou no total, conforme critério de julgamento do edital que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos são coerentes com os de mercado serão desclassificadas no total ou partes.

5.6. Em caso de omissão de qualquer prazo ficará estabelecido o prazo constante neste Edital.

5.7. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta de preços ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os materiais e produtos a serem fornecidos sem ônus adicionais.



## **6 – DAS CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO**

A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante a apresentação dos seguintes documentos, **em cópia devidamente autenticada**, nos termos previsto neste edital.

Para fins de habilitação neste Pregão, o licitante deverá apresentar, dentro do ENVELOPE DA HABILITAÇÃO, os documentos a seguir:

### **6.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**6.1.1.** Cédula de identidade dos sócios;

**6.1.2. TRATANDO-SE DE EMPRESÁRIO INDIVIDUAL:** registro comercial;

**6.1.3. TRATANDO-SE DE SOCIEDADE EMPRESÁRIA:** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

### **6.1.4. TRATANDO DE SOCIEDADE CIVIL:**

**6.1.4.1.** Ata de Fundação;

**6.1.4.2.** Estatuto com Ata de Assembléia de Aprovação;

**6.1.4.3.** Regimento Interno com a ata da aprovação;

**6.1.4.4.** Inscrição do Ato Constitutivo e Edital de convocação e Ata que elegeu a atual Diretoria com a referida publicação;

**6.1.4.5.** Edital de convocação e Ata que elegeu o atual Conselho Fiscal com a referida publicação;

**6.1.4.6.** Registro da presença de sócios em assembleias gerais;

**6.1.4.7.** Ata de sessão em que os sócios autorizam a entidade a participar de certames licitatório;

**6.1.4.8.** Prova de realização das 02 (duas) últimas Assembleias Gerais com as respectivas publicações;

### **6.1.5. TRATANDO-SE DE COOPERATIVA:**

**6.1.5.1.** Estatuto social com ata de assembleia de aprovação, conforme a Lei nº 5764/71, que comprove que a cooperativa tem como objetivo a prestação de serviços ou fornecimento de produtos exigidos nesta licitação, e, ainda, que a mesma dispõe de associados (cooperados) em quantidade e com qualificação profissional conforme solicitados no Projeto Básico;

**6.1.5.2.** Regimento interno (com a ata da assembleia que o aprovou);

**6.1.5.3.** Ata de fundação da cooperativa;

**6.1.5.4.** Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados (com ata da assembleia que o aprovou);

**6.1.5.5.** Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias (para comprovação da representatividade dos dirigentes e conselheiros da cooperativa);



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

## 6.2. HABILITAÇÃO ECONÔMICA E FINANCEIRA:

6.2.1 Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, encerrados em 31/12/2016, devidamente registrado em um dos seguintes Órgãos: Registro Público de Empresas Mercantis, Registro Civil de Pessoa Jurídica ou SPED – Sistemas Público de Escrituração Digital Junto a Secretaria da Receita Federal do Brasil (Lei Federal 10406/2002, artigos 1078 e 1181; Instruções Normativas RFB nºs 1420/2013 e 1486/2014), já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta.

Os balanços deverão conter as assinaturas do sócio-gerente e do contador responsável com qualificação devidamente comprovada através da apresentação do **certificado de regularidade do contador**, sob pena de inabilitação.

A boa situação financeira do licitante deverá ser demonstrada pelos índices abaixo:

- 1) ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE .....  $ILC = AC/PC \geq 1,00$
- 2) ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL .....  $ILG = (AC+RLP) / (PC+ELP) \geq 1,00$
- 3) ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO GERAL.....  $IEG = (PC+ELP) / AT < 1,00$

Onde: AC = ATIVO CIRCULANTE  
PC = PASSIVO CIRCULANTE  
D = DISPONÍVEL  
RLP = REALIZÁVEL A LONGO PRAZO  
ELP = EXIGÍVEL A LONGO PRAZO  
AT = ATIVO TOTAL

6.2.2 Certidões negativas de falência ou concordata expedidas pelo(s) distribuidor (es) da sede da pessoa jurídica. Se o licitante não for sediado na Comarca de Armação dos Búzios, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e concordatas.

## 6.3. REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA:

6.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

6.3.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;



**6.3.3** Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, efetuada por meio da certidão de negativa de tributos e contribuições federais ou certidão positiva com efeito de negativa expedida pela Secretaria da Receita Federal e certidão negativa da Dívida Ativa da União, emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional;

**6.3.4** Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual feita por meio da apresentação da certidão negativa do imposto sobre circulação de mercadorias e serviços ou certidão positiva com efeito de negativa expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, e certidão negativa da Dívida Ativa ou certidão positiva com efeito de negativa para fins de Licitação expedida pela Procuradoria Geral do Estado;

**6.3.5** Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante com a apresentação das seguintes certidões feita por meio da certidão negativa de imposto sobre serviços de qualquer natureza ou certidão positiva com efeito de negativa;

**6.3.6** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

**6.3.7** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou tanto por meio de Certidão Positiva com Efeito de Negativa, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, em obediência à Lei nº 12.440/2011, que é expedida gratuita e eletronicamente.

**6.3.8** Caso as empresas licitantes possuam o Certificado de Registro Cadastral, emitido pela Prefeitura da Cidade de Armação dos Búzios, ficarão isenta da apresentação dos documentos acima citados, ficando sob pena de inabilitação, obrigados a apresentar para comprovação no envelope de Documentos de Habilitação, a Cópia do Certificado de Registro Cadastral, devidamente autenticada em cartório, e os demais documentos fora do prazo de validade e os documentos que não estiverem mencionados no próprio Certificado.

#### **6.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

Os Licitantes deverão apresentar ainda os seguintes documentos:

**6.4.1.** Atestado de Capacidade de Técnica, emitido por pessoa jurídica ou privado, devidamente registrado no órgão competente (CRN – Conselho Regional de Nutrição ou CFN – Conselho Federal de Nutrição), com descrição dos serviços realizados pela licitante, declarando que a empresa licitante forneceu igual ou similar ao objeto da presente licitação, realizado(s) na área da saúde, em características, que permitam o ajuizamento da capacidade de atendimento, fornecidos por pessoa jurídica de Direito público ou Privado; e que os mesmos foram fornecidos de forma satisfatória, de forma que comprove aptidão para o cumprimento do objeto licitado.

em nome da empresa licitante e ou do responsável técnico que se responsabilizará pela execução dos serviços contratados e que faça parte do quadro da empresa licitante, na data fixada para a apresentação das características à do objeto desta licitação, ou serviços similares a este e que façam explícita referência de execução de acompanhamento e preparo de alimentação e nutrição.



6.4.3. A comprovação do vínculo profissional poderá ser feita mediante a apresentação do contrato social, ou do registro na carteira profissional, ou da ficha de empregado ou do contrato de trabalho com reconhecimento de firma por autenticidade, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

6.4.4. Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (CRN- Conselho Regional de Nutrição ou CFN – Conselho Federal de Nutrição) em nome do proponente;

#### 6.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES:

6.5.1. Declaração da existência ou não de fatos impeditivos da habilitação, em processo licitatório, bem como o compromisso de declaração de fatos supervenientes, conforme modelo Anexo a este edital, devidamente assinada pelo sócio administrador ou pelo representante legal.

6.5.2. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII art. 7º da Constituição Federal e na Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, conforme modelo Anexo a este edital, devidamente assinada pelo sócio administrador ou pelo representante legal.

6.5.3. Licença de funcionamento expedida pelo órgão fiscalizador estadual ou municipal, devidamente válida para o ano em exercício (alvará de funcionamento).

6.5.4. Atestado de Vistoria fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde.

**A VISTORIA PRÉVIA SERÁ OBRIGATÓRIA**, para que as empresas interessadas tenham conhecimento pleno do espaço físico; da estrutura e do percurso a ser realizado para a disponibilização da alimentação nas Unidades de Saúde apresentadas neste **Termo de Referência**. Caso a futura Contratada entenda que há a necessidade de adequação física, esta será de responsabilidade total da futura Contratada. Esta adequação deverá ser executada de forma que não atrapalhe e nem paralise a execução dos serviços de preparação dos alimentos, mediante a autorização expressa da Secretaria de Municipal de Saúde. A vistoria deverá ser realizada até o último dia útil anterior a realização do certame devendo ser agendada previamente através dos telefones (22) 2623-0651 ou ( 22) 2623-7622 com a responsável pelo Setor de Nutrição das Unidade Hospitalar, a Srª Rejane Maria Cerulo Lisboaano horário comercial, no horário das 8:00 h às 17:00 hs. No momento da visita, o representante legal credenciado pela empresa deverá apresentar Carta de Credenciamento, nos termos constantes no Anexo deste Termo de Referência, o qual somente será aceito em via original, e contrato social da empresa e cópia do documento de identificação do credenciado/representante.

6.5.5. A empresa deverá apresentar a documentação do (s) veículo (s) com no máximo 10 (dez) anos de uso vistoriado (s) pelo DETRAN. Caso haja mudança de características do (s) veículo (s) deverá obedecer às normas DETRAN se for o caso. A documentação do veículo deverá estar em nome da empresa, ou dos sócios, ou comprovação através de contrato de locação com reconhecimento de firma por autenticidade.

6.5.6. A empresa deverá realizar a apresentação (amostragem) do veículo que deverá ser realizada no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a fase de habilitação para ser avaliado pela Secretaria Municipal de Saúde, liberando e assinando o laudo correlato. **TAL APRESENTAÇÃO SERÁ OBRIGATÓRIA SOB PENA DE INABILITAÇÃO.**

6.5.7. É desejável que os documentos sejam apresentados na ordem descrita no Edital.

6.5.8. Serão inabilitadas as empresas que não satisfizerem as exigências estabelecidas para a habilitação.



6.5.9. Caso a documentação comprovante da regularidade fiscal apresentada por microempresa ou por empresa de pequeno porte contenha alguma restrição, lhe será assegurado o lapso temporal previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, para a regularização desta documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas que tenham efeito negativo.

6.5.10. A não regularização da documentação no tempo e na forma indicados pela lei supra implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

**Parágrafo Primeiro** - Para fins de habilitação, considerar-se-á o conhecimento e atendimento a todas as normas técnicas e instruções legais, normativas e demais dispositivos exigidos que regulamentem e autorizem a atividade da Empresa e de seus representantes e qualifiquem a realizarem os serviços objeto deste ato convocatório, mesmo que não expressas diretamente neste instrumento;

**Parágrafo Segundo** – O uso da expressão “conforme edital”, demais reducionismos, ou termos genéricos equivalentes, que venham a tornar confusa ou imprecisa a especificação exata do objeto ora ofertado implicará da desclassificação da proposta apresentada, visto ser solicitada a apresentação de modelo, marca, procedência, dentre outras informações pertinentes à proposta de preços, conforme orientação legal.

## 7 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1. O Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes contendo a Declaração de Proposta conforme (anexo IV), Proposta de Preços (anexo V), Planilha Orçamentária (anexo X), Planilha de Custos e Formação de Custos (anexo XI) e Planilha de Custos Unitário (anexo XII), e iniciará a classificação do autor da proposta de **Menor Preço global** e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço.

7.2. Quando não forem verificadas, no mínimo, 03 (três) propostas de preços nas condições definidas no item anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de três ou mais, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas. Poderá, no entanto, o Pregoeiro classificar todas as propostas independentemente dos valores iniciais caso identifique a possibilidade entre os licitantes alcançarem maior competitividade com proposta mais vantajosa para a administração.

7.3. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sob pena de exclusão do certame, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis. Após esse ato, será encerrada a etapa competitiva e as ofertas ordenadas, exclusivamente pelo critério de Menor Preço.



**7.4.** O Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, e decidirá motivadamente a respeito.

**7.4.1.** As licitantes classificadas como de **Menor Preço global**, na fase de Proposta de Preços, só serão declaradas vencedoras do certame depois de verificadas as demais exigências deste Edital.

**7.5.** Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração da melhor proposta, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o valor referente ao objeto deste Edital.

**7.6.** Nas situações previstas nos incisos 7.4 e 7.5, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente, para que seja obtido preço melhor, conforme postulado no parágrafo XVII do Art. 4º, da Lei Nº 10.520, de 17 de julho, de 2002, sendo facultado ao pregoeiro que o valor ofertado pela segunda colocada na fase de lances seja realinhado ao ofertado pela primeira colocada na fase de lances, observando critérios de exequibilidade.

**7.7.** Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, a licitante vencedora e demais licitantes presentes.

**7.8.** Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.

**7.9.** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste Edital e seus Anexos.

**7.10.** Quando tiver micro empresa ou empresa de pequeno porte participando do certame, o Pregoeiro da Comissão de Licitação deverá:

I - verificar se o menor preço alcançado foi ofertado por microempresa ou empresa de pequeno porte, assim qualificada, dando continuidade ao procedimento, em caso positivo, sem aplicação do disposto no artigo 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

II - verificar, caso o preço vencedor não seja microempresa ou empresa de pequeno porte, se há preços ofertados por licitantes assim qualificadas até 5% (dez por cento) superiores ao menor preço alcançado, caracterizando o empate ficto nos termos do artigo 44 da Lei Complementar nº 123/2006;

III – conceder, no caso de empate ficto, o prazo máximo de 05 (cinco) minutos para que a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, querendo, apresente proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, nos termos do disposto no artigo 45 inciso I da Lei Complementar nº 123/2006, sob pena de preclusão.

**7.10.1.** O intervalo de empate é sempre entre as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte e a empresa que ofertou o menor valor, mesmo que entre elas existam preços ofertados por outras empresas.



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17  
FL \_\_\_\_\_  
RUBRICA \_\_\_\_\_

**7.10.2.** Caso haja equivalência nas propostas escritas de microempresa e empresa de pequeno porte e destas em relação à proposta de menor valor na forma do artigo 44 da Lei Complementar nº 123/2006, ou seja, no intervalo de até 5% (cinco por cento) superior, deve o Pregoeiro da Comissão de Licitação efetuar sorteio, não só para fins de classificação, mas também para o exercício do benefício do empate ficto.

**7.10.3.** No prazo concedido para o desempate, se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o benefício de ofertar preço inferior àquele considerado o vencedor do certame, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do empate ficto, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, garantidos os mesmos prazos inicialmente concedidos.

**7.10.4.** Alcançado o preço final na nova proposta apresentada pela microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá a Comissão de Licitação prosseguir mediante análise de sua aceitabilidade, recusando proposta de preço excessivo ou manifestamente inexecutável.

**7.10.5.** No caso de empate entre duas ou mais propostas, conforme o § 2º art 45 da Lei Federal 8.666/1993, e após obedecido o disposto no § 2º do art. 3º desta Lei, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

**7.11.** Os licitantes que apresentarem proposta de valor superior ao estimado do **Anexo II deste Edital**, serão considerados desclassificados. As propostas cujo preço total, calculado na forma prevista no Anexo II deste Edital, apresentar valor superior ao valor orçamento pela Administração, deverão apresentar, em anexo à sua proposta, no mesmo envelope, sob pena de desclassificação, as planilhas de composição de todos os preços unitários de serviços/fornecimento que deram origem ao preço proposto, contendo cada planilha, as quantidades e preços unitários dos insumos (materiais, equipamentos, mão-de-obra e demais insumos) que compõem cada item de serviço, com a explicitação dos acréscimos relativos a encargos, tributos, despesas indiretas e lucros incidentes sobre os mesmos, anexadas, ainda, cópia de publicações especializadas e quaisquer outros documentos que confirmem os preços dos insumos e salários adotados na orçamentação, de modo a comprovar, com absoluta clareza e objetividade, a exequibilidade dos preços propostos, anexando documentação fiscal comprobatória em nome da licitante.

**7.12.** Os licitantes que tiverem preços considerados manifestamente inexecutáveis, conforme estabelecido no Inciso II do artigo 48 da Lei Federal nº 8.666/93, assim considerando as propostas cujos valores sejam inferiores a 70% (setenta por cento) menor do que o estimado, nos seguintes casos: média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor do orçamento oficial e/ou valor orçado pela Administração serão considerados desclassificados.



**7.13.** E quando os licitantes classificados na forma do §1º do Art. 48 da Lei Federal 8666/93, cujo valor global da proposta for inferior a 80% (oitenta por cento) do menor valor a que se referem as alíneas "a" e "b", será exigida, para a assinatura do Contrato, prestação de garantia adicional, dentre as modalidades previstas no § 1º do art. 56, igual a diferença entre o valor resultante do Anexo II deste Edital e o valor da correspondente proposta, sob pena de desclassificação.

**7.14.** Declarador vencedor a licitante classificada em primeiro lugar deverá encaminhar a proposta de preços, com os respectivos valores readequados ao valor total vencedor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados do encerramento da etapa competitiva.

## **8. DOS RECURSOS**

**8.1.** Para interpor recursos a licitante deverá proceder ao registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias. Ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, conforme Art. 4º, XVIII da Lei Federal nº 10520/2002.

**8.2.** O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo dos atos insuscetíveis de aproveitamento, conforme Art. 4º, XIX da Lei Federal nº 10520/2002.

**8.3.** O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**8.4.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na Secretaria Municipal de Governo, através da Comissão Permanente de Licitação, na cidade de Armação dos Búzios/RJ.

**8.5.** O recurso administrativo deverá ser protocolado no Setor de Protocolo localizado na Estrada da Usina Velha nº 600 - Centro – Armação dos Búzios.

**8.6.** A Comissão de Licitação poderá enviar respostas de impugnações, de recursos, de decisões, de adiamentos, de novas marcações, e o que mais se fizer necessário através de e-mail.

**8.7.** Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor, conforme Art. 4º, XX da Lei Federal nº 10520/2002.

## **9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**9.1.** Se a licitante vencedora do certame recusar-se a assinar contrato injustificadamente, a sessão será retomada e as demais licitantes chamadas, na ordem de classificação, para fazê-lo nas mesmas condições da proposta vencedora, sujeitando-se a licitante desistente, às penalidades seguintes, conforme art . 64 sem prejuízo as sanções previstas no art. 81 da Lei Federal 8666/93.

**9.1.1.** Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Município de Armação dos Búzios/RJ, por prazo não superior a 02 (dois) anos.



**9.2. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, conforme art. 77 e os motivos enumerados no art 78 da Lei Federal 8666/93.**

**9.3. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, forma prevista no instrumento ou no contrato, conforme art. 86 e seus incisos da Lei Federal 8666/93.**

**9.4. A Administração convocará regularmente o interessado para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8666/93.**

#### **10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**10.1. Os recursos necessários à realização do certame, ocorrerão à conta da dotação orçamentária, prevista no exercício, conforme segue:**

Programa de Trabalho: 10.302.0053.2.245      Despesas: 3390.39.00 e Fonte xxx

#### **11 – DA EXECUÇÃO E DAS CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

**11.1. O serviço deverá ser executado conforme Termo de Referência.**

**11.2. A empresa adjudicada deverá entregar os produtos e executar os serviços nos locais indicados pela Secretaria/órgão/setor requisitante, após recebimento da nota de empenho, ou da ordem de serviços ou do contrato correspondente.**

**11.3. O não comparecimento da empresa adjudicada, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para cumprimento do estabelecido no item, caracterizará DESISTÊNCIA, podendo dar ensejo ao chamamento do segundo colocado, sem prejuízo das sanções administrativas aplicáveis.**

**11.4. O produto será objeto de recebimento provisório, nos termos do art. 73, I, da Lei Federal nº 8666/93, no que couber.**

**11.5. O Serviço será objeto de recebimento definitivo em até 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, nos termos do art. 73, II, “b”, da Lei Federal nº 8666/93, no que couber.**

**11.6. Poderá ser dispensado o recebimento provisório conforme enumerado Art. 74 e seus incisos.**

**11.7. A empresa adjudicada fica obrigada a refazer, às suas expensas, o serviço que vier a ser recusado por desatendimento às condições e características definidas neste edital.**

#### **12 - DO PAGAMENTO**

**12.1. Os pagamentos devidos à contratada serão efetuados em até 30 (trinta) dias, conforme art. 40 da Lei Federal, contados a partir da emissão da nota de empenho, mediante fatura que deverá ser apresentada pela contratada, atestada e visada por 02 (dois) servidores da secretaria responsável pelo recebimento.**



**12.2.** Caso se faça necessária à retificação de fatura por culpa da contratada, o prazo terá sua contagem suspensa até a data de reapresentação da fatura ao órgão, isenta de erros, dando-se, então, prosseguimento à contagem.

**12.3.** Ocorrendo atraso no pagamento, desde que este não decorra de ato ou fato atribuível à contratada, aplicar-se-á o índice do IPCA *pro rata diem*, a título de compensação financeira, que será o produto resultante do mesmo índice do dia anterior ao pagamento, multiplicada pelo número de dias de atraso do mês correspondente, repetindo-se a operação a cada mês de atraso.

**12.4.** Entende-se por atraso o período que exceder o trintídio previsto no subitem 12.1.

**12.5. Condições equivalentes de pagamento entre empresas brasileiras e estrangeiras, no caso de licitações internacionais, será aplicado o art.42 e seus incisos.**

**12.6.** Por eventuais atrasos injustificados no pagamento devido à contratada, esta fará jus a juros moratórios de 0,01667% ao dia, alcançando 6% ao ano (Lei federal nº 10.406/02, art. 406).

**12.7.** No caso de antecipação de recursos para pagamento aplicar-se-á o inciso XIV, "d" do Art. 40 da Lei 8.666/1993 c/c Art. 9º da Lei 10.520/2002, aplicando a base de cálculo do item anterior.

**12.8. O preço e as condições de pagamento, os critérios, data-base e periodicidade do reajustamento de preços, os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento, conforme art. 55 inciso III da Lei Federal 8666/93.**

### **13. DAS PENALIDADES**

**13.1. À contratada total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº 8666/93, a saber:**

- a) Advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo para o serviço;
- b) Multa, que não excederá, em seu total, 20% (vinte por cento) do valor do contrato, nas hipóteses de inexecução, com ou sem prejuízo para o serviço (art. 226 da Lei estadual nº 287/79);
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento para contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a dois anos, nas hipóteses de execução irregular, atrasos ou inexecução de que resulte prejuízo para o serviço;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os seus motivos determinantes ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, nas hipóteses em que a execução irregular, os atrasos ou a inexecução associem-se à prática de ilícito penal.



**13.2.** A penalidade estabelecida na letra “b” do item 13.1 poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais.

**13.3.** A multa aplicada à contratada, poderá ser descontada de eventuais créditos que tenha em face da contratante.

#### **14. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

**14.1** Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do Pregão, conforme artigo 41 da Lei Federal nº 8666/93, protocolizando o pedido no setor de protocolo da Prefeitura, das 8:00 às 17:00h.

**14.2** Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**14.3** Acolhida à petição contra o ato convocatório será designada nova data para a realização do certame.

**14.4** Os interessados poderão solicitar esclarecimentos ou formular impugnações acerca do objeto deste edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos por escrito, até 02 (dois) dias úteis anteriores à data do início da licitação, no Setor de Protocolo no seguinte endereço: Estrada da Usina Velha, 600 – Armação dos Búzios – RJ.

**14.5** As retificações deste edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, poderão ser publicadas nos mesmos meios da primeira publicação ou através de Comunicado aos adquirentes do edital por correio eletrônico ou por telefax, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

#### **15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**15.1** O credenciamento, a procuração, a propostas de preços e todas as declarações e anexos que necessitem de assinatura, devem ser assinadas pelo responsável legal com firma reconhecida por autenticidade.

**15.2.** É facultado ao Pregoeiro ou a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

**15.3.** Os proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, não cabendo ao Município de Armação dos Búzios responsabilidade por qualquer custo, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**15.4.** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**15.5.** Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.





PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17  
FL \_\_\_\_\_  
RUBRICA \_\_\_\_\_

- 15.6.** 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 e local estabelecidos, desde que não haja comunicação diversa por parte do Pregoeiro.
- 15.7.** O desatendimento a exigências formais não essenciais não importará na exclusão do licitante, desde que seja possível a exata compreensão da sua proposta e a aferição da sua habilitação, durante a realização da sessão pública de pregão.
- 15.8.** As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.
- 15.9.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 15.10.** As disposições estabelecidas neste edital poderão ser alteradas, observadas as disposições do Parágrafo 4º, do art. 21 da Lei Federal nº 8.666/93.
- 15.11.** O recebimento dos envelopes não gera nenhum direito para a licitante perante o Município de Armação dos Búzios.
- 15.12.** Os envelopes das empresas participantes que não forem consideradas vencedoras, que ficarem retidos em poder da Comissão, após a homologação do resultado, os licitantes terão o prazo de 60 (sessenta) dias para retirada dos mesmos. Caso não o faça dentro do prazo os envelopes serão destruídos.
- 15.13.** As decisões do Pregoeiro serão consideradas definitivas somente após a sua homologação pelo Ordenador da Despesa da Prefeitura Municipal da Cidade de Armação do Búzios.
- 15.14.** Fica assegurado ao Município de Armação dos Búzios, sem que caiba aos licitantes indenizações:
- 15.15.** Revogar, no todo ou em parte, a presente licitação, dando disso ciência aos interessados;
- 15.15.1.** Anular a presente licitação, dando disso ciência aos interessados.
- 15.16.** O foro para dirimir questões relativas ao presente edital, será o da Comarca de Armação dos Búzios, com exclusão de qualquer outro.
- 15.17.** A participação das empresas interessadas nesta licitação implicará no total conhecimento das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como das normas legais e regulamentares que regem a matéria, ficando consignado que na hipótese de ocorrência de casos omissos, estes serão solucionados à luz das disposições contidas na Lei Federal n.º 10.520/2002, na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, no Decreto Municipal n.º 43/2005, e demais normas pertinentes à espécie.
- 15.18.** Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital e seus anexos, ou ainda, quanto à formulação das propostas, deverá ser protocolado direcionado ao Pregoeiro, no Setor de Protocolado localizado à Estrada da Usina Velha, 600 – Armação dos Búzios – RJ, de segunda a sexta-feira, das 8:00 às 17:00 horas, podendo, no mesmo endereço e horário ser obtida cópia integral do edital e anexos.



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17

FL. \_\_\_\_\_

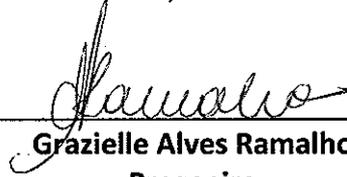
RUBRICA \_\_\_\_\_

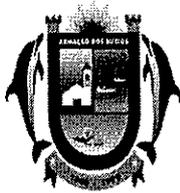
15.19. A licitante vencedora terá o prazo de 2 (dois) dias, contados a partir da convocação, para assinar o respectivo instrumento de contrato, conforme inciso II do artigo 40 da Lei Federal 8.666/93.

**16. CONSTITUEM ANEXOS DO EDITAL E DELE FAZEM PARTE INTEGRANTE:**

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>ANEXO I</b>    | - Termo de Referência;                    |
| <b>ANEXO II</b>   | - Planilha de Composição de Preços;       |
| <b>ANEXO III</b>  | - Modelo de Carta de Credenciamento;      |
| <b>ANEXO IV</b>   | - Declaração de Proposta;                 |
| <b>ANEXO V</b>    | - Modelo de Proposta de Preços;           |
| <b>ANEXO VI</b>   | - Declaração de Fatos Impeditivos;        |
| <b>ANEXO VII</b>  | - Declaração Trabalhista de Menores;      |
| <b>ANEXO VIII</b> | - Declaração de Atendimento ao Edital;    |
| <b>ANEXO IX</b>   | - Minuta de Contrato                      |
| <b>ANEXO X</b>    | - Planilha Orçamentária                   |
| <b>ANEXO XI</b>   | - Planilha de Custos e Formação de Preços |
| <b>ANEXO XII</b>  | - Planilha de Custos Unitários            |

Armação dos Búzios, 11 de Janeiro de 2018.

  
\_\_\_\_\_  
**Grazielle Alves Ramalho**  
Pregoeira



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17

FL \_\_\_\_\_

RUBRICA \_\_\_\_\_

---

## Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 001/2018

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

---

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1-OBJETO

Contratação de empresa para prestação de serviços para preparação de alimentação e nutrição, dietas normais e modificadas, fórmulas lácteas, dietas enterais e parenterais de sistema fechado destinada a pacientes, acompanhantes, servidores e outros autorizados com fornecimento de material, ferramentas, utensílios e equipamentos necessários ao pleno funcionamento dos referidos serviços, na Unidade Hospitalar, PU da Rasa, CAPS ( Centro de Apoio Psicossocial ), Campanhas realizadas pela Secretaria Municipal de Saúde do Município de Armação de Búzios – Rio de Janeiro. Os serviços de preparação de alimentação hospitalar serão executados nas dependências do Hospital Municipal Rodolpho Perrisse, conforme especificações estabelecidas neste Termo de Referência para o período de 12 meses

**2 – JUSTIFICATIVA:** Os serviços aqui pleiteados constituem para o Hospital Municipal Dr. Rodolpho Perrissé atividade meio, ensejando esforços redobrados para a realização em detrimento da atividade a fim. A contratação de empresa terceirizada para a unidade de alimentação e nutrição, visa à captação de serviços especializados junto à empresa do ramo, qualificada tecnicamente para tal necessidade (para quem as atividades constituem-se em atividades a fim). Com isso, pretende-se maior produtividade e eficiência na execução dos serviços pleiteados. O que significa a viabilidade de possibilitar os meios de garantir a oferta dos recursos necessários, inerentes a esta atividade meio, ao processo produtivo hospitalar com qualidade em quantidades adequadas, no tempo correto, contribuindo com isto para garantia do acesso e assistência ao paciente/cliente/usuário.

### 3- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Entende-se por prestação de serviço de alimentação e nutrição todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de dietas normais, dietas especiais, dieta enteral, parenteral conforme o padrão de alimentação estabelecido, número de pacientes, servidores com direito à alimentação na Unidade, estagiários e acompanhantes, e os respectivos horários definidos. Bem como distribuição de fórmulas lácteas, enterais e parenterais de alimentação segundo orientação do Serviço de Nutrição e Dietoterapia.

O serviço consiste na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado dentre as quais se destacam:

Programação de atividades de nutrição e alimentação;

Elaboração de cardápios diários, completos, por tipo de dietas e refeições, com planejamento mensal, que deverá ter aprovação do nutricionista técnico fiscal do contrato.

O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios;

O fornecimento de mão de obra especializada, operacional e administrativa; em quantidade suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária;

O fornecimento de materiais de consumo (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e de limpeza, de escritórios, impressos, entre outros);

Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

Pré-preparo, preparo e cocção de alimentação;

Manutenção, adaptação e adequação predial, que se façam necessárias, nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição e Dietoterapia (SND) do CONTRATANTE;

A disponibilização e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive da Sala da Nutrição Enteral, incluindo equipamentos do CONTRATANTE à disposição da CONTRATADA;

Os serviços para operacionalização e distribuição de nutrição enteral e de formulações lácteas;

Transporte interno e distribuição nos leitos;

Coleta de amostras da alimentação preparada;

Recolhimento dos utensílios e resíduos descartáveis utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado pelo CONTRATANTE;

Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes e servidores;

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

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

A operacionalização, porcionamento e distribuição deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da CONTRATADA, com experiência comprovada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se realizem alterações ou adaptações visando atendimento adequado e satisfatório.

O objeto inclui o fornecimento pela CONTRATADA de:

Mão de obra;

Gêneros e produtos alimentícios;

Materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, de higiene, de limpeza, de escritório, impressos e outros);

Equipamentos e instalações necessárias para o funcionamento adequado do serviço, de acordo com os padrões estabelecidos neste Termo de referência e conforme determinação do SND, a seu custo;

Seja observada a Resolução CONAMA nº 20 de 07/12/1994 quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

Métodos de controle de qualidade dos alimentos, desinsetização, desratização e outros, de acordo com a legislação vigente.

#### **4)-COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES:**

##### **4.1 PACIENTES INTERNADOS E EMERGÊNCIA – DIETA NORMAL, BRANDA OU PASTOSA**

###### **4.1.1 - PEQUENAS REFEIÇÕES:**

**DESJEJUM** – Valor calórico de aproximadamente 540 (quinhentos e quarenta) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para cada dieta:

a) Café ou chás ou mate ou leite ou café com leite (200 ml);

b) Pães variados (50g) ou biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água (30g);

c) Margarina (10g) ou geléia de frutas (15g) ou queijo cremoso (15g) ou queijo minas com ou sem sal (30g);

d) Frutas naturais da época (01porção).



**COLAÇÃO** - Valor calórico de aproximadamente 140 (cento e quarenta) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero, obedecendo às características prescritas para a dieta: suco de frutas naturais com ou sem sacarose, com ou sem adoçante (200 ml).

**MERENDA** – Valor calórico de aproximadamente 400 (quatrocentos) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para cada dieta:

- a) Café ou chás ou mate ou leite ou café com leite (200 ml);
- b) Pães variados (50g) ou biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água (30g) ou cereal integral (20g);
- c) Margarina (10g) ou geléia de frutas (15g) ou queijo cremoso (15g) ou queijo minas com ou sem sal (30g);
- d) Frutas naturais da época (01porção).

**CEIA** – Valor calórico de aproximadamente 290 (duzentos e noventa) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para cada dieta:

- a) Café ou chás ou mate ou leite ou café com leite ou achocolatado (200 ml);
- b) Biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água ou torradas (30g) ou cereal integral (20g);
- c) Margarina (10g) ou geléia de frutas (15g) ou queijo cremoso (15g).

#### **4.1.2- GRANDES REFEIÇÕES**

**ALMOÇO/ JANTAR** – Valor calórico de aproximadamente 1.100 (um mil e cem) Kcal, com a seguinte distribuição percentual: 60% (sessenta por cento) de glicídios, 25% (vinte e cinco por cento) de lipídios e 15% (quinze por cento) de protídios.

O cardápio do almoço será composto por 05 (cinco) pratos variados, acrescidos de sobremesa e suco de fruta natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural (200 ml), contendo preparações e gêneros conforme discriminação:

**1- Entrada:** composta por salada ou sopa:

- a) Vegetais tipo A: porção de 30 g crua e 80g cozida;
- b) Vegetais tipo B e C: porção de 100g cozida;

**2- Prato Protéico:**

- a) Carne bovina – grelhados, assados, com molho e outras preparações (alcatra, patinho, chã de dentro, lagarto, acém) – porção 120g;
- b) Ave – grelhada, assada, com molho  
porção com osso - 200g  
porção sem osso - 120g;
- c) Peixe – em forma de posta - porção 120g (pescada, cação, merluza)
- d) Víscera – fígado – porção 120g;

**3- Guarnição:** Composta por preparações a base de legumes ou massas:

- a) Vegetais:
  - TIPO A: porção 80g cozida;
  - TIPO B OU C: porção 120g;
- b) Massas - porção 150g;



4- **Complemento:** composto de 1(um) cereal e 1(uma) leguminosa.

a) Cereal (arroz) – porção 150g;

b) Leguminosas (feijões, ervilha, lentilha, grão de bico e outros) – de 1ª qualidade, selecionadas pelo SND – porção 120g.

5- **Sobremesas:**

a) Frutas – variando conforme sazonalidade, com o seguinte porcionamento:

- Abacaxi - 120g;
- Banana d'água - 1 unidade;
- Banana prata – 1 unidade;
- Caqui – 130g;
- Laranja – 150g;
- Maçã – 120g;
- Mamão – 150g;
- Melancia – 180g;
- Melão – 150g;
- Pêra – 130g;
- Tangerina – 130g;
- Fruta cozida ou cozida e tamisada - 100g;
- Creme de frutas, salada de frutas - 130g.

b) Doces – em calda: 80g, em corte: 50g, pudins e flans: 80g, geléias: 80g, doce pastoso: 50g, doce de banana, mamão ou abóbora: 80g.

c) Sorvetes de sabores variados - porção 100 ml

6- **Temperos:** adequados ao tipo de dieta, na quantidade aproximada por refeição de:

- Sal refinado: com baixo teor de umidade, 3g per capita;
- Alho: 2g per capita;
- Cebola: 5g per capita;
- Tomate: 10g per capita;
- Vinagre ou suco de limão: 3 a 5 ml per capita;
- Polpa de tomate: 1 g per capita;
- Pimentão: 2g per capita
- Ervas aromáticas: salsa, cebolinha, manjeriço , orégano e outros, em quantidade suficiente.
- Azeite de oliva: 5 ml per capita
- Óleo vegetal: 5 a 10 ml

#### **4.2 - PACIENTE INTERNADO E EMERGÊNCIA - DIETA SEMILÍQUIDA**

##### **4.2.1 - PEQUENAS REFEIÇÕES:**



**DESJEJUM** – Valor calórico de aproximadamente 550 (quinhentos e cinquenta) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para a dieta:

- a) Café ou chás ou mate ou leite ou café com leite ou mingau ou frutas liquidificadas com ou sem leite ou achocolatado (200ml);
- b) Biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água (30g) ou farináceos (20g);
- c) Margarina (10g) ou geléia individual de frutas (15g) ou queijo cremoso (15g);
- d) Frutas naturais da época tamisadas (100g) ou suco de frutas naturais (200 ml).

**COLAÇÃO** - Valor calórico de aproximadamente 140 (cento e quarenta) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero, obedecendo às características prescritas para a dieta: suco de frutas naturais coado, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, (200 ml).

**MERENDA** – Valor calórico de aproximadamente 300 (trezentos) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para a dieta:

- a) Café ou chás ou mate ou leite ou café com leite ou mingau ou achocolatado ou suco de frutas naturais ou frutas liquidificadas com ou sem leite (200 ml);
- b) Biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água (30g) ou farináceos (20g);
- c) Margarina (10g) ou geléia individual de frutas (15g) ou queijo cremoso (15g).

**CEIA** – Valor calórico de aproximadamente 290 (duzentos e noventa) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para a dieta:

- a) Café ou chás ou mate ou leite ou café com leite ou mingau ou achocolatado ou suco de fruta natural (200ml);
- b) Biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água (30g) ou farináceos (20g);
- c) Margarina (10g) ou geléia de frutas (15g) ou queijo cremoso (15g).

#### **4.2.2 -GRANDES REFEIÇÕES**

**ALMOÇO E JANTAR** – Valor calórico de aproximadamente 750 (setecentos e cinquenta) Kcal com a seguinte distribuição percentual: 60% (sessenta por cento) de glicídios, 25% (vinte e cinco por cento) de lipídios e 15% (quinze por cento) de protídios.

O cardápio do almoço será composto por 04 (quatro) pratos variados, sobremesa e suco natural de frutas ou refresco de frutas naturais (200 ml). Alimentos e preparações que poderão ser utilizados na composição dos cardápios desta dieta:

- 1- **Entrada:** sopa cremosa, canja.
- 2- **Prato Protéico:** carne bovina, aves e peixes moídos ou liquidificados, ovos.
- 3- **Guarnição:** vegetais B e C em forma de purê ou de creme, massas (tipo aletria).
- 4- **Complementos:** leguminosas tamisadas.
- 5- **Sobremesas:** pudins, cremes, doces cremosos, geléias, sorvetes simples, frutas naturais tamisadas, creme de frutas e outras.

#### **4.3 PACIENTE INTERNADO E EMERGÊNCIA - DIETA LÍQUIDA**

##### **4.3.1- PEQUENAS REFEIÇÕES:**



**DESJEJUM - MERENDA – CEIA** - Valor calórico de aproximadamente 230 (duzentos e trinta) Kcal para cada refeição, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para a dieta:

- a) Chás ou mate ou leite ou café com leite ou suco de frutas naturais ou frutas liquidificadas com ou sem leite, com ou sem complemento de farinha ou mingau (5% ou 10%) com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina (200ml), ou iogurte (120g);
- b) Geléia de mocotó (50g) ou creme de frutas naturais (150g).

**COLAÇÃO** - Valor calórico de aproximadamente 140 (cento e quarenta) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero, obedecendo às características prescritas para a dieta: leite ou suco de frutas naturais e/ou de vegetais coados ou frutas liquidificadas com ou sem leite, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina (200 ml) ou iogurte (120g) ou creme de frutas naturais (120g).

#### **4.3.2-GRANDES REFEIÇÕES:**

**ALMOÇO E JANTAR** - Valor calórico de aproximadamente 400 (quatrocentos) Kcal para cada refeição, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para a dieta:

- a) Caldo de legumes com carne ou caldo de legumes tamisados ou sopa creme com carne e/ou creme de leite e/ou ovo ou canja liquidificada ou caldo de feijão – porção 300 ml;
- b) Geléia de mocotó (50g) ou creme de frutas naturais (150g) ou pudins (80g);
- c) Suco de frutas naturais ou refresco de frutas naturais coado, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina (200 ml).

#### **4.4 - PACIENTE INTERNADO E EMERGÊNCIA - DIETA ESPECIAL**

Serão incluídas neste grupo quaisquer dietas com cardápios elaborados pelo SND que tenham características diferentes das previstas neste Termo de Referência (dietas para diabéticos, dietas para portadores de insuficiência renal, dietas hiperprotéicas e dietas hipercalóricas).

**4.4.1-DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO, MERENDA, JANTAR e CEIA** – valor calórico de acordo com o tipo da dieta padronizada pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade. As preparações deverão seguir as técnicas dietéticas adequadas.

##### **OBSERVAÇÕES GERAIS:**

Aos pacientes internados na Emergência por um período superior a 24 horas (longa permanência), serão fornecidas dietas adequadas ao quadro clínico, conforme descrição da dieta para as unidades de internação.

Em relação a frequência no cardápio;

- Prato Proteico carne bovina deve entrar 3 vezes por semana
- Prato Proteico aves deve entrar 3 vezes por semana
- Prato Proteico peixes deve entrar 1 vez por semana
- Prato Proteico vísceras deve entrar de 15 em 15 dias assim como prato proteico suíno, substituindo a carne bovina

Deverá ter alternância no almoço e jantar do dia com prato proteico carne bovina, aves e peixe

Os alimentos e as preparações constantes das dietas poderão ter restrição total ou parcial de sal e/ou gordura e/ou açúcar.

Quando for servida margarina ou geléia à granel, a mesma deverá ser porcionada em recipientes apropriados, com tampa, individualizados, fornecendo faca descartável.



Para as dietas com restrição de sal e/ou açúcar, será servido adoçante e/ou sal em forma de sachê. Para gestantes, o tipo de adoçante servido deverá ficar a critério do SND da Unidade, de acordo com o conhecimento científico vigente.

Quando autorizadas pelo SND da unidade, as dietas dos pacientes poderão ser acrescidas de qualquer alimento in natura ou preparação, nas diversas refeições.

Na ceia dos pacientes com dieta normal, branda, pastosa ou semilíquida, quando a preparação escolhida na letra "a" for mingau, a letra "b" (biscoitos ou torradas) não fará parte da composição do cardápio.

Dietas para o preparo de exames deverão ser padronizadas pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

O leite utilizado nas preparações destinadas à pacientes deverá ser semi desnatado, desnatado ou com baixo teor de lactose, em embalagem tetra-brik de litro, dependendo das necessidades dos mesmos.

Os itens (b) e (c) das merendas normal, branda e pastosa podem ser substituídos por bolo simples sabores variados (100g).

As saladas cruas ou cozidas serão temperadas com azeite de oliva.

Nas grandes refeições:

- Deverá ser servida fruta como sobremesa, no mínimo três vezes por semana no almoço e três vezes no jantar. Dar preferência aos doces feitos de frutas e vegetais;

As grandes refeições (almoço e jantar) dos pacientes internados ou na emergência, que estiverem em precaução de contato ou respiratória deverão ser servidas em embalagens descartáveis com quatro divisões, com tampa.

#### **4.5 - DIETA, FÓRMULAS LÁCTEAS INFANTIS, MÓDULOS E SUPLEMENTOS**

Caberá à adjudicatária prover o fornecimento dos produtos e insumos necessários à manipulação, distribuição e administração de fórmulas enterais, parenterais, fórmulas lácteas infantis, módulos e suplementos.

As fórmulas enterais e módulos, podem ser apresentadas em:

**Sistema aberto:** A manipulação desses produtos deverá obedecer às normas sanitárias vigentes no referente à Implantação do Manual de Boas Práticas garantindo a integridade físico-química e microbiológica das formulações segundo RDC ANVISA nº63/2000 e nº12/2001, e os produtos acondicionados em frascos apropriados fornecidos pela Adjudicatária. Os frascos deverão ser fornecidos com os equipos, sendo disponibilizado 1 (um) para cada frasco (etapa) prescrito conforme recomendações do fabricante ou por indicação do SND. Os equipos serão próprios para infusão gravitacional ou para bombas peristálticas, de acordo com a indicação do SND.

**Sistema fechado:** A distribuição desses produtos deverá obedecer às normas sanitárias vigentes no referente à Implantação do Manual de Boas Práticas garantindo a integridade físico-química e microbiológica das formulações segundo RDC ANVISA nº63/2000 e nº 12/2001. Os equipos deverão ser fornecidos de acordo com a indicação do SND, devendo ser disponibilizado 1 (um) por etapa, com validade conforme recomendações do fabricante.

**Sistema aberto com adição de módulos** que serão cobrados conforme unidade de fornecimento, sem ônus pela manipulação, seguindo as normas sanitárias vigentes.

Módulos adicionados a outros alimentos constantes neste Projeto Básico que serão cobrados conforme a unidade de fornecimento, sem ônus pela manipulação.

#### **OBSERVAÇÕES GERAIS:**

A manipulação de uma ou mais prescrições dietéticas de fórmula láctea deverá ser sob as mesmas condições de trabalho, por uma mesma equipe e sem interrupção do processo.

A Adjudicatária deve contar com pessoal qualificado e em número suficiente para o desempenho de todas as tarefas pré-estabelecidas, para que todas as operações sejam executadas corretamente.

A empresa Adjudicatária deverá ser ressarcida integralmente pelo custo desse fornecimento nos seguintes casos:

- obras de infra-estrutura realizadas pelo Município nas áreas de manipulação;



- no caso de interdição pela Vigilância Sanitária, cujo auto de infração não seja causado por fator de responsabilidade da Adjudicatária conforme consta neste projeto básico.

A Adjudicatária deverá fornecer produtos, em conformidade com o Termo de Referência, cabendo a empresa escolher a marca comercial e manter o fornecimento do produto escolhido durante todo o período do tratamento do usuário. Os produtos de marcas comerciais diferentes daqueles inicialmente escolhidos poderão ser substituídos, exclusivamente, por justificativas técnicas do SND da Unidade.

#### **4.6 - SERVIDORES, RESIDENTES, ACOMPANHANTES DE PACIENTES E DEMAIS AUTORIZADOS**

**DESJEJUM, MERENDA E CEIA** – valor calórico de aproximadamente 400 (quatrocentos) Kcal para cada refeição.

- a) Café com leite com ou sem açúcar (café 50 ml, leite 150 ml) ou leite com ou sem açúcar ou achocolatado (200 ml);
- b) Pão francês ou careca doce ou sal ou outro tipo, a critério do SND (50g);
- c) Manteiga (10g) ou geléia de frutas (15g) ou queijo cremoso (15g) ou queijo minas ou prato (30g) ou presunto magro (30g).

**ALMOÇO E JANTAR** – valor calórico de aproximadamente 1200 (um mil e duzentos) Kcal para cada refeição, com a seguinte distribuição percentual: 60% (sessenta por cento) de glicídios, 25% (vinte e cinco por cento) de lipídios e 15% (quinze por cento) de protídios. O cardápio será composto por 05 (cinco) preparações, acrescidas de refresco de frutas com ou sem açúcar e sobremesa, obedecendo às características de distribuição discriminadas para pacientes, acrescentando as preparações proteicas compostas por carne suína:

**1- Entrada:** composta por salada:

- c) Vegetais tipo A: porção de 30 g crua e 80g cozida;
- d) Vegetais tipo B e C: porção de 100g cozida;

**2- Prato Protéico:**

- a) Carne bovina – grelhados, assados, com molho e outras preparações (alcatra, patinho, chã de dentro, lagarto, acém) – porção 150g;
- b) Ave – grelhada, assada, com molho  
Porção com osso - 250g  
Porção sem osso - 150g;
- c) Peixe – em forma de filé ou posta - porção 120g (pescada, cação, merluza)
- d) Viscera – fígado – porção 120g;  
dobradinha – porção 130g;
- e) Suínos – file grelhado ou assado – porção de 150 g.

**3- Guarnição:**

- a) Vegetais:
  - TIPO A: porção 80g cozida;
  - TIPO B OU C: porção 120g;
- b) Massas - porção 150g;
- c) Farofa – porção 50g.

4- **Complemento:** composto de 1(um) cereal e 1(uma) leguminosa.

a) Cereal (arroz) – porção 150g;

b) Leguminosas (feijões, ervilha, lentilha, grão de bico e outros) – de 1ª qualidade, selecionadas pelo SND – porção 120g.

5- **Sobremesas:**

a) Frutas – variando conforme sazonalidade, com o seguinte porcionamento:

- Abacaxi – 120g;
- Banana d'água - 1 unidade;
- Banana prata – 1 unidade;
- Caqui – 130g;
- Laranja – 150g;
- Maçã – 120g;
- Mamão – 150g;
- Melancia – 180g;
- Melão – 150g;
- Pêra – 130g;
- Tangerina – 130g;
- Fruta cozida ou cozida e tamisada - 100g;
- Creme de frutas, salada de frutas - 130g.

b) Doces – em calda: 80g, em corte: 50g, pudins, flans: 80g, geléias: 80g, doce pastoso: 50g, doce de banana, mamão ou abóbora: 80g.

c) Sorvetes de sabores variados - porção 100 ml

6- **Temperos:** adequados ao tipo de dieta, na quantidade aproximada por refeição de:

- Sal refinado, com baixo teor de umidade: 3g per capita;
- Alho: 2g per capita;
- Cebola: 5g per capita;
- Tomate: 10g per capita;
- Vinagre ou suco de limão: 3 a 5ml per capita;
- Polpa de tomate: 1 g per capita;
- Pimentão: 2g per capita
- Ervas aromáticas: salsa, cebolinha, manjeriço , orégano e outros, em quantidade suficiente.
- Azeite de oliva: 5 ml per capita
- Óleo vegetal: 5 a 10 ml

**OBSERVAÇÕES GERAIS:**

O fornecimento de grandes refeições a servidores, residentes, acompanhantes e demais autorizados será no sistema no qual o usuário poderá escolher uma entre duas opções de preparação proteica (a segunda opção

será sempre ovo nas suas diversas formas de preparo, de acordo com o cardápio estabelecido pelo SND da Unidade).

Em relação a frequência no cardápio;

- Prato Proteico carne bovina deve entrar 3 vezes por semana
- Prato Proteico aves deve entrar 3 vezes por semana
- Prato Proteico peixes deve entrar 1 vez por semana
- Prato Proteico vísceras deve entrar de 15 em 15 dias assim como prato proteico suíno, substituindo a carne bovina

Deverá ter alternância no almoço e jantar do dia com prato proteico carne bovina, aves e peixe

Em situações especiais, onde o servidor necessite de uma dieta modificada, prescrita por nutricionista ou médico, o mesmo será atendido por meio da autorização do SND da unidade. Esta refeição será cobrada conforme a dieta solicitada.

Deverá estar disponível no refeitório sal, açúcar e adoçante artificial, em forma de sachê. Assim como azeite e vinagre para temperar as saladas.

Nas grandes refeições, a salada poderá ser temperada com azeite de oliva .

Usar leite integral em embalagem tetra-brik de litro para todas as preparações de servidores.

Os itens (b) e (c) do desjejum e merenda podem ser substituídos por bolo simples, sabores variados (120 g) na frequência de 2 vezes por semana.

As preparações à base de frituras deverão estar restritas a duas vezes por semana.

Nas grandes refeições deverá ser servido fruta como sobremesa, no mínimo três vezes por semana no almoço e três vezes no jantar. Dar preferência aos doces feitos de frutas e vegetais.

As preparações à base de leite (pudins, flans, manjar) poderão ser incluídos nos cardápios, na frequência máxima de duas vezes/semana.

A preparação cozido poderá ser oferecida uma vez por mês, em época apropriada, sendo reduzido para quatro o número de pratos oferecidos.

Deverão ser distribuídos 2(dois) litros de café em cada copas da administração, internação e centro cirúrgico, nos horários de 9:00, 14:00, 21:00 e 2:00.

## **5 - DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:**

### **5.1 – HORÁRIO DAS REFEIÇÕES**

|          | <b>HORÁRIOS DE REFEIÇÕES / PACIENTES</b> |
|----------|--|
| Desjejum | 06:30 às 7:30                            |
| Colação  | 9:30 a 10:00                             |
| Almoço   | 11:30 às 13:30                           |
| Merenda  | 14:30 às 15:30                           |
| Jantar   | 17:30 às 18:30                           |
| Ceia     | 20:00 às 20:30                           |

|                  | <b>HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO FÓRMULAS NUTRIÇÃO ENTERAL E FÓRMULAS LACTEAS</b> |
|------------------|--|
| Nutrição Enteral | De acordo com a prescrição dietética   |

| REFEIÇÕES<br>ACOMPANHANTES | HORÁRIOS       |
|----------------------------|----------------|
| Desjejum                   | 06:30 às 7:30  |
| Almoço                     | 11:30 às 13:30 |
| Jantar                     | 17:30 às 18:30 |

| REFEIÇÕES | SERVIDORES     |
|-----------|----------------|
| Desjejum  | 06:30 às 08:00 |
| Almoço    | 12:00 às 14:00 |
| Lanche    | 17:00as 18:30  |
| Jantar    | 20:00 às 22:00 |
| Ceia      | 23:00 ás 01:00 |

Receberão desjejum, almoço e jantar, os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos (lei nº 8.069 de 13/07/90), maiores de 60 anos (lei nº 10.741 de 1/10/03), de pacientes em tratamento fora de domicílio (Portaria SAS nº 055 de 24/02/99), de portadores de necessidades especiais (lei nº 3.411 de 29/05/00) e os autorizados pelas diversas áreas assistenciais de acordo com determinação da Direção do HMRP.

As fórmulas de nutrição enteral serão distribuídas nos horários estabelecidos pela prescrição dos nutricionistas do SND/HMRP responsáveis pelas Unidades de Internação.

Os lanches para setores fechados, para pacientes da coleta e realização de exames fora do horário estabelecido das refeições. Lanches e água para reuniões administrativas e/ou científicas serão entregues nos horários estabelecidos pelo SND/HMRP.

## 5.2 - PACIENTES:

**Acamados** - As grandes refeições serão acondicionadas em bandeja térmica com tampa, com dimensões adequadas à refeição e a clientela a ser atendida, fabricada em ABS, material plástico e de grande resistência, composta de três ou quatro cavidades para refeição quente e uma fria, com refil descartável. As refeições serão acompanhadas por conjunto de talheres descartáveis (faca, garfo e colher), embalados individualmente em saco plástico atóxico em tamanho apropriado e guardanapo.

A sopa deverá ser servida em bandeja térmica fabricado em ABS com cavidade arredondada ou em embalagem fabricada em poliestireno expandido, melanina ou similar com tampa, com refil descartável e utilizando os descartáveis apropriados.

A salada em embalagem descartável individual, apropriada e coberta.

O suco natural ou refresco de polpa de fruta natural será servido em copo descartável (200 ml) com tampa ou canecas térmicas em polipropileno.

Para os pacientes internados na emergência, no isolamento, na custódia, na sala de repouso, no CTI ou no hospital-dia e para aqueles com doenças transmissíveis internados nas diversas clínicas da unidade, as refeições serão servidas em embalagens térmicas descartáveis com 03 divisórias e/ou redondas, fabricadas em poliestireno expandido ou alumínio, acompanhadas por conjunto de talheres descartáveis, embalados individualmente em saco plástico atóxico em tamanho apropriado e guardanapo, sem ônus para o Município.

As refeições serão distribuídas nas enfermarias por copeiros e transportadas em carros apropriados e adequados ao tipo de utensílios utilizado e ao trajeto à ser percorrido.

As pequenas refeições serão servidas em bandejas lisas, acompanhadas de copo descartável com tampa, com capacidade de 200 ml e prato de sobremesa, todos em polipropileno. As preparações líquidas quentes e geladas deverão ser transportadas acondicionadas em recipientes térmicos apropriados.

### **5.3 - SERVIDORES, RESIDENTES, ACOMPANHANTES DE PACIENTES, DEMAIS AUTORIZADOS**

As grandes refeições de servidores serão servidas no refeitório em bandejas lisas em polipropileno, prato de louça, copo descartável resistente, de 200 ml e talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca de mesa e sobremesa) e guardanapo, acondicionados em saco plástico atóxico. A salada deverá ser servida em embalagem individual coberta com filme de PVC, sem ônus para o Município.

As grandes refeições dos acompanhantes serão servidas nos leitos, em embalagens descartáveis com quatro divisões, com tampa.

O refeitório deverá estar equipado com balcão térmico, mobiliário e utensílios adequados ao número de refeições.

As pequenas refeições serão servidas no refeitório utilizando-se bandejas lisas em polipropileno, xícaras e pratos de sobremesas em louça ou em polipropileno, conjunto de talheres de sobremesa em aço inoxidável e guardanapos embalados individualmente, em saco plástico atóxico.

Os líquidos quentes e gelados deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos apropriados.

#### **OBSERVAÇÕES GERAIS:**

- 1- O horário de distribuição das refeições ficará a critério do SND da unidade.
- 2- Quando necessário a Adjudicatária deverá fornecer máscara de proteção respiratória, de acordo com o modelo aprovado pelo SND da Unidade, aos copeiros que atendem às diversas clínicas.
- 3- O SND da unidade poderá solicitar a Adjudicatária, canudo descartável embalado individualmente.
- 4- Em situações excepcionais, as refeições poderão ser reservadas com antecedência pelos servidores.

#### **6 - COBRANÇA DAS REFEIÇÕES:**

Os preços serão os estabelecidos para cada item no resultado final da licitação.

Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida terá controle diário e será classificada do seguinte modo:

##### **6.1- PACIENTES**

6.1.1- Por refeição servida, de acordo com o **Anexo III**, podendo ser: Normal, Branda, Pastosa, Semilíquida. A Dieta Líquida terá o mesmo preço de venda definido para a Dieta Semi-líquida.

6.1.2 - As grandes refeições, fornecidas para pacientes com idade inferior a 10 anos, terão preço unitário fixado em 80% do valor praticado para as dietas Normal, Branda e Pastosa previstas.

6.1.3 - As fórmulas infantis, dietas enterais, parenterais, módulos, suplementos nutricionais e equipos, deverão ser cobrados de acordo com as unidades de fornecimento, correspondente a cada produto previamente definido pelo SND.

##### **6.2 - SERVIDORES, RESIDENTES, ACOMPANHANTES DE PACIENTES E DEMAIS AUTORIZADOS**

Por refeição servida, de acordo com o **Anexo III**, exercido por um preposto da empresa e um servidor designado pelo responsável técnico. As dietas modificadas solicitadas aos servidores deverão ser cobradas de acordo com o valor estimado no contrato para estas dietas.

#### **7 - DA PROPOSTA DE PREÇO**

**7.1 - A quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual com 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 vigentes, com base na Classificação brasileira de ocupações . O desatendimento deste subitem será motivo de desclassificação do item ou da proposta Comercial**

## **8 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

### **8.1 Os licitantes deverão apresentar ainda os seguintes documentos na habilitação**

**8.2 -** Atestado de Capacidade de Técnica, emitido por pessoa jurídica ou provado, devidamente registrado no órgão competente ( CRN/4), em papel timbrado, Razão Social e CNPJ da pessoa jurídica emitente, endereço, telefone, fac-símile e email da pessoa jurídica, com breve descrição dos serviços realizados pela licitante, declarando que a empresa licitante forneceu igual ou similar ao objeto da presente licitação, realizado(s) na área da saúde, em características, quantidades e prazo que permitam o ajuizamento da capacidade de atendimento, fornecidos por pessoa jurídica de Direito público ou Privado; e que os mesmos foram fornecidos de forma satisfatória, de forma que c aptidão para o cumprimento do objeto licitado, **Nos atestados devem estar explícitos: a empresa que está fornecendo o atestado, telefone para contato e o responsável pelo setor encarregado do objeto em questão, com reconhecimento de firma. Os atestados emitidos por órgãos e Entidades Pública estão isentos do reconhecimento de firma. Porém, os mesmos poderão ser verificados junto aos seus emissores.**

**8.3 -**Original ou cópia autenticada de Atestado/Certidão de Acervo Técnico, emitidas pelo ( CRN- Conselho Regional de Nutricionista) e em nome do responsável técnico que se responsabilizará pela execução dos serviços contratados e que faça parte do quadro da empresa licitante, na data fixada para a apresentação das características às do objeto desta licitação, ou serviços similares a este e que façam explícita referência de execução de acompanhamento e preparo de alimentação e nutrição;

**8.4 -** A comprovação do vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

**8.5-** Atestado de responsabilidade técnica do profissional;

**8.6-** Registro ou Inscrição na entidade profissional competente ( **CRN- Conselho Regional de Nutrição**) em nome do proponente;

**8.7-** Atestado de Vistoria , fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde

**8.8- A VISTORIA PRÉVIA SERÁ OBRIGATÓRIA**, será obrigatória, para que a empresa interessada tenham conhecimento pleno do espaço físico da estrutura e do percurso a ser realizado para a disponibilização da alimentação nas unidades de Saúde apresentadas nestes **Termo de Referência**. Caso a futura contratada entenda que há a necessidade de adequação física esta será de responsabilidade total da futura contratada. Esta adequação deverá ser executada de forma que não atrapalhe e nem paralise a execução dos serviços de preparação dos alimentos, mediante a autorização expressa da Secretaria de Municipal de Saúde. A vistoria deverá ser realizada até o dia anterior a realização do certame devendo ser agendada previamente através dos telefones (22) 2623-0651 ou ( 22) 5623-7622 com o responsável pelo setor de nutrição as Unidade Hospitalar, a Sr<sup>a</sup> Rejane Maria Cerulo Lisboa horário comercial, compreendendo das 8;00 h às 17;00 hs.

**8.9 -** O prazo para vistoria será de 48 ( quarenta e oito horas) anteriores a data de realização do certame, coincidindo o termo final para a realização da vistoria com o termo final para recebimento das propostas. No momento da visita, o representante legal credenciado pela empresa deverá apresentar Carta de Credenciamento, nos termos constantes no Anexo deste Termo de Referência, o qual somente será aceito em via original.

## **9 – ÁLVARA DE FUNCIONAMENTO, QUE DEVERÁ CONSTAR NO ENVELOPE DA HABILITAÇÃO**

**9.1 -**Licença de funcionamento expedida pelo órgão fiscalizador Estadual ou Municipal, devidamente válida para o ano em exercício( Alvará de Funcionamento)

## **10 - OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA**

**10.1)** Adquirir gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo ( Limpeza e descartáveis conforme planilha numeração 10.28 ) anexo e permanente de marca reconhecida no mercado,

que serão empregados única e exclusivamente no atendimento do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Rodolpho Perrissé, providenciando sua carga e descarga em horário que menos prejuízo ou transtorno possam causar ao funcionamento da unidade.

10.2) Implantar nas UANs ( **UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**) as boas práticas de fabricação de alimentos, isto é, a formulação e adoção de um programa de qualidade higiênico-sanitária abrangendo todas as etapas do trabalho. Com base na Resolução RDC nº275 de 21 de outubro de 2002, regulamentado pela Portaria MS nº 1428/1993, elaborar e adotar seu próprio manual de boas práticas de prestação de serviços (BPPS) que servirá como guia nas inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros parâmetros as condições ambientais, instalações, saneamento, recursos humanos e controle de qualidade.

10.3) Controlar e documentar os pontos críticos, na forma de procedimentos operacionais padronizados – POPs. Os POPs devem estar ao alcance dos funcionários envolvidos, da gerência e da fiscalização dos serviços.

10.4) Conservar em perfeitas condições de uso e de limpeza toda a área física sob sua responsabilidade, todos os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como do mobiliário, adquirindo acessórios e produtos de higienização padronizados pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar, registrados em órgão sanitário e endossados pela chefia do SND ( **SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**) da Unidade. O transporte e o adequado armazenamento dos produtos de limpeza para a respectiva Unidade de Saúde deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

10.5) Adotar todos os procedimentos de higiene de acordo com a legislação sanitária vigente e com as normas da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar da Unidade, sendo responsável pela desinsetização das áreas sob sua responsabilidade.

10.6) Manter, repor ou adquirir materiais permanentes, referidos na alínea “1”, que venham a se tornar inservíveis durante o tempo da concessão.

10.7) Promover a manutenção preventiva e corretiva, com a perfeita condição de uso, das instalações gerais sob sua responsabilidade.

10.8) A Adjudicatária será responsabilizada pela manutenção da área física, equipamentos e mobiliários durante a vigência do contrato, cabendo à mesma substituir ou reparar possíveis danos identificados no arrolamento quando do término do contrato.

10.9) Responsabilizar-se pelo manejo dos resíduos, da geração até ao abrigo externo definido pelo Hospital, acondicionados em carros coletores tampados.

10.10) Controlar a temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou as preparações em geladeiras, freezer e frigoríficos. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação.

10.11) Adquirir e manter em condições adequadas de funcionamento e limpeza equipamentos para distribuição de água gelada no refeitório.

10.12) Apresentar seus funcionários uniformizados, com crachá de identificação e em boas condições de saúde e asseio.

Os manipuladores de alimentos devem apresentar-se com uniformes compatíveis às atividades, conservados e limpos. Os uniformes devem ser substituídos diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas da unidade. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.

Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

10.13) Deverá elaborar e implementar o **Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)** e disponibilizar na unidade os atestados de saúde ocupacional atualizados dos empregados. Ao Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade caberá a fiscalização dos documentos comprobatórios, respeitando os prazos vigentes na Portaria ou a qualquer momento que se fizer necessário. Os manipuladores que apresentem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde e substituídos.

10.14) Substituir qualquer empregado no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, cuja conduta se evidenciar inconveniente ou inadequada com o exercício de suas funções, a juízo do contratante.

10.15) Realizar semestralmente e disponibilizar na unidade, programas de capacitação e avaliação dos manipuladores com treinamentos específicos sobre as etapas de manipulação, incluindo a produção, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos. Durante o treinamento, os funcionários deverão ser conscientizados quanto à importância da higiene, das técnicas e práticas corretas que garantam a inocuidade das dietas/refeições oferecidas, com vistas a evitar a transmissão de doenças por alimentos.

10.16) Alocar os funcionários das áreas de produção exclusivamente nessas áreas, não podendo fazer o atendimento ao paciente e vice-versa.

10.17) Observar os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho junto ao seu funcionário com a elaboração e implementação do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) estabelecido na Norma Regulamentadora NR-9 da CLT (Consolidação das Leis Trabalhistas), sendo a sua redação inicial dada pela Portaria nº 25, de 29 de dezembro de 1994, da Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalho - Ministério do Trabalho.

A NR-9 estabelece que, sempre que necessário e pelo menos uma vez ao ano, deverá o PPRA ser analisado para avaliação do seu desenvolvimento e realização dos ajustes necessários, incluindo o estabelecimento de novas metas e prioridades.

10.18) O quantitativo de funcionários disponíveis deve ser compatível com o volume, diversidade e complexidade da produção das refeições garantindo a qualidade do serviço prestado e o cumprimento dos horários estabelecidos de modo que não tragam prejuízos ao Serviço.

#### QUADRO DE PESSOAL SUGERIDO PARA ATENDER A DEMANDA

| Descrição de Cargo                 | Diarista  | Plantão A Diurno 12/36 | Plantão A Noturno 12/36 | Plantão B diurno 12/36 | Plantão B Noturno 12/36 |
|------------------------------------|-----------|------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------|
| Nutricionista Produção             | 01        | 00                     | 00                      | 00                     | 00                      |
| Nutricionista Clínico              | 00        | 01                     | 00                      | 01                     | 00                      |
| Cozinheiro Geral                   | 00        | 01                     | 00                      | 01                     | 00                      |
| Cozinheiro Dieta                   | 00        | 01                     | 00                      | 01                     | 00                      |
| Ajudante de Cozinha                | 00        | 01                     | 00                      | 01                     | 00                      |
| Copeiro de refeitório              | 01        | 01                     | 01                      | 01                     | 01                      |
| Copeiro Dieta                      | 01        | 01                     | 01                      | 01                     | 01                      |
| Estoquista                         | 00        | 01                     | 00                      | 01                     | 00                      |
| ASG                                | 01        | 01                     | 00                      | 01                     | 00                      |
| Motorista                          | 00        | 01                     | 00                      | 01                     | 00                      |
| Controlador de acesso a refeitório | 00        | 01                     | 01                      | 01                     | 01                      |
| <b>Total</b>                       | <b>04</b> | <b>10</b>              | <b>03</b>               | <b>10</b>              | <b>03</b>               |

As funções devem ser exercidas por pessoal capacitado e supervisionadas por pessoal tecnicamente competente visando o atendimento a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.

10.19) É vedado o reaproveitamento na unidade de qualquer componente de refeição preparada e não servida.

10.20) Manter integralmente, do início ao fim da distribuição das refeições os cardápios do dia. Qualquer alteração no cardápio deverá ser comunicada com as devidas justificativas, por escrito. Se a substituição não for com a anuência da contratante, a mesma se desobriga ao pagamento da referida refeição.

10.21) Apresentar ao Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a implantação, o Manual de Boas Práticas de Produção de Refeições, conforme Portaria GM/MS nº 1428/93, Resolução RDC ANVISA nº 275/02 e demais legislações vigentes.

10.22) Encaminhar provas de porções de todas as refeições elaboradas à adjudicatária para degustação no decorrer da execução das mesmas, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações

ou alimentos que se apresentarem impróprios para o consumo ou inadequados de acordo com os critérios do Serviço de Nutrição. Não serão faturadas as refeições consideradas fora dos padrões exigidos pela supervisão do Serviço de Nutrição da Unidade.

10.23) Responder por quaisquer danos ou prejuízos causados por si, preposto ou empregado, ao Município ou a terceiros em decorrência da execução do objeto do contrato.

10.24) Manter, durante a execução do contrato, todas as condições da habilitação e qualificação exigidas na presente licitação.

10.25) Adequar-se às rotinas do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.

10.26) Manter um responsável técnico nutricionista, que responderá pelos serviços prestados pela empresa Adjudicatária durante a vigência do contrato.

10.27)- Implementar o serviço de catraca para controle de acesso ao refeitório

10.28) Planilha de composição de material descartáveis e limpeza ANEXO IV e ANEXO V

## 11 - DO TRANSPORTE

O transporte de refeições deverá atender a RDC nº 216/2004.

11.1) - As refeições deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em condições adequadas de higienização e conservação até o local definido pela CONTRATANTE. A distribuição ficará sob responsabilidade da CONTRATADA.

11.2) - O veículo para transporte das refeições deverá ser mantido em número suficiente, higienizados diariamente e com manutenção preventiva e corretivamente. Deve ser guardado registros destas operações nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição para disponibilização à CONTRATANTE quando solicitado.

a) As temperaturas das refeições durante o transporte devem ser monitoradas e registradas.

11.3) - Os veículos de transporte da alimentação deverão chegar à unidade destinatária, em todas as refeições, nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE, com as portas lacradas em todas as entregas. O lacre deverá conter numeração específica que será registrada na nota fiscal da CONTRATADA.

11.4)- Nas etapas de transporte e entrega das refeições, serão supervisionados pela CONTRATANTE o acondicionamento adequado, as condições de temperatura e a apresentação das refeições, bem como condições de higiene do veículo, do motorista e de seu ajudante.

11.5)- As grandes refeições deverão ser entregues em caixas de polietileno totalmente fechadas nas laterais e abertas apenas na parte superior, que deverão ter as seguintes medidas: Parte Externa - largura 40 cm X Altura 15 cm X comprimento 60 cm. Parte Interna: - Largura 36 cm X Altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm.

11.6)- O veículo devera ser regulado, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislações vigentes.

11.7)- A fim de se evitar Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA's, e, considerando o tempo para distribuição das refeições dentro da Unidade, a CONTRATADA deverá assegurar-se de que o tempo de transporte da alimentação até a Unidade destinatária não ultrapasse o intervalo de 1h30m (uma hora e trinta minutos). Tal exigência decorre da observância às orientações da ANVISA acerca do tempo máximo de seis horas entre o preparo da alimentação e seu consumo, quando é mantida a temperatura do produto acima de 60°C, tendo em vista que será despendido tempo para envase, acondicionamento no veículo de transporte, no percurso, na entrega e distribuição das refeições.

11.8)- No caso de impossibilidade de atendimento ao prazo de entrega por motivo de caso fortuito ou força maior, deverá a CONTRATADA comunicar imediatamente a Coordenação de Nutrição da CONTRATANTE para análise da situação e deliberação.

11.9)- A contratada será responsável pelo abastecimento de combustível no(s) veículo(s) , que farão o transporte das refeições para as unidades externas.

11.10) Fica sobre a responsabilidade da adjudicatária o transporte da alimentação para as unidades externas Emergência da Rasa e CAPS, com veículo adequado e motorista da empresa, conforme endereços abaixo:

**PU da Rasa - Rua Justiniano de Souza nº 45 - Rasa – Armação dos Búzios**

**CAPS – Estrada de Búzios nº 58 – São José- Armação dos Búzios**

| LOCAL             | ENDEREÇO   |
|-------------------|--|
| <b>PU da Rasa</b> | <b>Rua Justiniano de Souza nº 45 - Rasa – Armação dos Búzios</b> |
| <b>CAPS</b>       | <b>Estrada de Búzios nº 58 – São José- Armação dos Búzios</b>    |

### **DISPOSIÇÕES GERAIS:**

O (s) Veículo(s), com no máximo de 10 anos de uso, deverão ser apresentados pela empresa ora vencedora em até 48 horas após a fase de habilitação para ser avaliado pela Secretaria Municipal de Saúde, liberando e assinando o laudo correlato.

## **12 - AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO**

### **12.1) REGRAS GERAIS**

**12.2) -** A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de nutrição e alimentação hospitalar se fará por meio de análise dos seguintes aspectos:

- a) Desempenho Profissional;
- b) Desempenho das Atividades;
- c) Gerenciamento.

## **13 - CRITÉRIOS**

Critérios da pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados:

|                  |
|------------------|
| <b>Avaliação</b> |
| Muito bom        |
| Bom              |
| Regular          |
| Ruim             |

## **14 - CONDIÇÕES COMPLEMENTARES**

15.1 Quando atribuídas avaliações regular e/ou ruim, a Unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada, até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

15.2 Sempre que a Contratada solicitar prazo visando o atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

## **15 - COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS**

### **15.1- Desempenho Profissional:**

| Ítem   |
|--|
| Cumprimento das atividades                                     |
| Qualificação / Atendimento ao público / Postura / Pontualidade |
| Uniformes / Identificação                                      |

### **15.2- Desempenho das Atividades:**

| Ítem   |
|--|
| Refeições servidas                                     |
| Gêneros alimentícios e materiais de consumo utilizados |
| Condições higiênicas e de armazenamento                |

### 15.3 - GERENCIAMENTO:

| Ítem   |
|--|
| Periodicidade da supervisão                    |
| Gerenciamento das atividades operacionais      |
| Atendimento às solicitações                    |
| Salários, benefícios e obrigações trabalhistas |

### 16- PENALIDADES

16.1 **Advertência:** na ocorrência de avaliações regular e/ou ruim por 2 (duas) avaliações subseqüentes ou 3 (três) alternadas, no período de 12 meses, em quaisquer dos aspectos, a Contratada poderá sofrer advertência por escrito, após considerações do Gestor do contrato e juntadas cópias das avaliações realizadas no período.

16.2 - **Multa:** na ocorrência de avaliações regular e/ou ruim por 3 (três) avaliações subseqüentes ou 4 (quatro) alternadas, no período de 12 meses, em quaisquer dos aspectos, a Contratada poderá sofrer multa, segundo cláusula específica do Termo de Contrato, após considerações do Gestor do Contrato.

16.3 -**Sanções:** no caso de infringências contratuais definíveis como graves e reiteradas, a contratada estará sujeita à rescisão prevista na Lei 8666/93

### 17 - RESPONSABILIDADES

#### 17.1 - Chefia do Serviço de Nutrição e Dietética da contratante:

- Responsável pela Avaliação da Contratada utilizando-se o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados como regular e ruim;
- Responsável pela consolidação das avaliações e pelo encaminhamento das consolidações e dos relatórios em anexo à Contratada;
- Responsável pela aplicação de advertência à Contratada e encaminhamento de conhecimento à autoridade competente;
- Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia da Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

### 18 - DESCRIÇÃO DO PROCESSO

18.1 Cabe a Unidade, por meio do nutricionista supervisor responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

18.2 - No final do mês de apuração, o nutricionista responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 05 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam avaliações regular e/ou ruim para o Gestor do Contrato.

18.3 - Cabe a cada Unidade, por meio do respectivo Supervisor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante este período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar uma via para a Contratada.

18.4 - De posse dessa avaliação, o Gestor do Contrato deve aplicar na medição seguinte as penalidades cabíveis previstas neste procedimento, garantindo Defesa Prévia a Contratada.

18.5- Cabe ao Supervisor do Contrato encaminhar mensalmente a Contratada, no fechamento das medições, Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês, o desempenho global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

18.6 - Cabe ao Gestor do Contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro Resumo e conceituando a Contratada como segue:

o Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver acima de 70% de resultado de avaliação muito bom e ausência de penalidades previstas no item 6;

o Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada apesar de obter acima de 70% de resultado de avaliação muito bom e/ou bom, já tenha sido penalizada de acordo com o item 6;

o Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada além de obter resultado abaixo de 70% de resultado de avaliação muito bom e/ou bom, já tenha sido penalizada de acordo com o item 6.

## 19 -CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- a) O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes do CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
- b) O representante do CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- c) As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008.t.
- d) A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- e) A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso: **“Art. A O descumprimento das obrigações trabalhista ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções. ( Redação dada pela Instrução Normativa nº 6, de 23 de dezembro de 2013”**
- f) O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve sub dimensionamento 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 artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- g) A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha a relação detalhada dos mesmos, 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.
- h) O representante do 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.
- i) Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais nas contratações continuadas com dedicação exclusiva dos trabalhadores da CONTRATADA, exigir-se-á, dentre outras, as comprovações previstas no §5º do art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008.
- j) O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA 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.
- k) O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.
- l) 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 em co-responsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## 20 -SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

20.1-Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 20.1.1) inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 20.1.2) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.3) fraudar na execução do contrato;

- 20.1.4) comportar-se de modo inidôneo;
- 20.1.5) cometer fraude fiscal;
- 20.1.6) não manter a proposta.
- 20.1.7) ainda considera-se infração passível de sanções:
  - 20.1.7.1 a não execução de atividades contratadas, ou não a execução com a qualidade mínima exigida;
  - 20.1.7.2 a não utilização de materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada;
  - 20.1.7.3 o não atendimento de determinações e solicitações realizadas pelo servidor designado acompanhar e fiscalizar o Contrato, no referente à sua atribuição.

**21- A CONTRATADA** que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 21.1) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 21.2- multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento), por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 21.3- multa compensatória de até 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do contrato e de seus aditivos, se for o caso, no caso de inexecução total do objeto.

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

- 21.3-1. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade CONTRATANTE, pelo prazo de até dois anos;
- 21.3-2. 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.

21.4- Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

- 21.4-1. tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 21.4-2. tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 21.4-3. demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

21.5- 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.

21.6- A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena.

21.7- As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **22. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

22.1)

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.

## **23- PRAZO DE VIGÊNCIA:**

23.1- O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, deverá ser incluído no contrato os dados referentes ao (s) veículo(s) que ficarão a disposição da contratante para transporte das refeições para as unidades externas, podendo ser prorrogado, por igual ou

menor prazo, a critério da Administração e no interesse das partes, observado o limite máximo de 60 (sessenta) meses previsto na legislação vigente.

Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

### **ANEXOS**

- 1- Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de nutrição hospitalar
- 2- Planilha de custo e formação de preços
- 3- Planilha de cotação
- 4- Planilha de material de limpeza
- 5- Planilha de material descartável

### **GLOSSÁRIO**

**ALIMENTOS OU INSUMOS COMPLEMENTARES** – itens constante para utilização em situações especiais de pacientes

**ALMOÇO e JANTAR** – refeições principais ou grandes refeições;

**CEIA** – pequena refeição servida após o jantar;

**COLAÇÃO** – pequeno lanche servido entre o DESJEJUM e o ALMOÇO;

**DESJEJUM** – refeição pequena, servida pela manhã, para quebrar o jejum;

**DIETA** – alimentos fornecidos aos indivíduos para atender às suas necessidades nutricionais diárias;

**DIETA BRANDA e PASTOSA** – dietas modificadas no que diz respeito, especialmente, a sua consistência e condimentação com ou sem cloreto de sódio, com ou sem gordura e normais quanto aos princípios nutritivos;

**DIETA ESPECIAL** – dieta modificada quanto à seleção dos alimentos que a compõem visando atender necessidades nutricionais;

**DIETA NORMAL** – dieta sem restrições alimentares (com ou sem cloreto de sódio);

**DIETA SEMILÍQUIDA** – dieta composta de preparações de consistência espessada, na qual se exclui a mastigação, objetivando mínimo trabalho digestivo (com ou sem cloreto de sódio com ou sem gordura);

**DIETA DO SETOR DE EMERGÊNCIA** - dieta composta de preparações líquidas e sólidas, com o objetivo de atender aos pacientes que não tenham restrições alimentares, internados nos setores de emergência no período de 24 horas;

**FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL** – Fórmulas infantis com formulações à base de proteína hidrolizada e/ou aminoácidos e/ou com adição de nutrientes específicos e/ou a base de proteína de soja, para crianças com alergias e/ou intolerâncias alimentares; fórmulas para crianças prematuras e fortificantes do leite materno.

**FÓRMULA LÁCTEA** – dieta elaborada à base de leite em pó, padronizada pelo SND da Unidade;

**FÓRMULA NÃO LÁCTEA** – dieta elaborada à base de alimentos de origem vegetal, padronizada pelo SND da Unidade.

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO (MBP)** - documento formal da unidade onde são descritos os procedimentos operacionais, relacionados aos processos que envolvem seleção, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição das preparações nas diferentes refeições;

**MERENDA** – pequena refeição servida entre o almoço e o jantar;

**PORÇÃO** – quantidade *per capita* referente a um alimento *in natura* ou preparado;

**VALOR ENERGÉTICO TOTAL (V.E.T.)** - compreende a necessidade energética de uma pessoa decorrente da soma da energia gasta para o crescimento e para a manutenção dos tecidos corporais e do valor de energia adequada à atividade física ou à atividade de vida diária.





ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**ANEXO I**

**Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços Nutrição e Alimentação Hospitalar  
Grupo 1 - Pessoal**

| Cumprimento das Atividades  | Avaliação |     |         |      |
|---|-----------|-----|---------|------|
|   | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Programação das atividades de nutrição e alimentação  | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal – frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral  | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo  | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo   | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Pré-preparos e cocção dos alimentos   | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se utensílios apropriados   | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Coleta de amostras da alimentação preparada   | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Transporte interno e distribuição nas copas/ leitos   | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado  | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços   | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |

|  |           |     |         |      |
|--|-----------|-----|---------|------|
| Controle bacteriológico dos alimentos  | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções   | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |
| Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes a operacionalização das dietas: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ planejamento,</li> <li>○ elaboração das prescrições dietéticas,</li> <li>○ preparação/manipulação,</li> <li>○ acondicionamento,</li> <li>○ transporte ,</li> <li>○ distribuição das dietas especializadas.</li> </ul> | Muito bom | Bom | Regular | Ruim |

| Qualificação/Atendimento ao Público/Postura   | Avaliação |     |         |      |
|---|-----------|-----|---------|------|
| Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada   | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Manipulação de alimentos  | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades  | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Presença de um nutricionista, responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público.   | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |

| Uniformes e Identificação   | Avaliação |     |         |      |
|---|-----------|-----|---------|------|
| Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com <i>aparência pessoal adequada</i>                                | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados as tarefas que executam e as condições climáticas | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas                | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos. |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

## Grupo 2 – Desempenho das Atividades

| Refeições Servidas  | Avaliação |     |         |      |
|---|-----------|-----|---------|------|
| Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível) | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado   | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições)  | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais   | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional   | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Cumprimento dos horários de distribuição  | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Atendimento as dietas especiais.  | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |

| Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados   | Avaliação |     |         |      |
|---|-----------|-----|---------|------|
| Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem) | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Realização de análise laboratorial (coleta,   | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |



|   |           |     |         |      |
|---|-----------|-----|---------|------|
| armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas) |           |     |         |      |
| Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais  | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
| Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).   | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |

| <b>Condições higiênicas e de armazenamento</b>   | <b>Avaliação</b> |     |         |      |
|--|------------------|-----|---------|------|
| Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos  | Muito Bom        | Bom | Regular | Ruim |
| Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos)  | Muito Bom        | Bom | Regular | Ruim |
| Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta) | Muito Bom        | Bom | Regular | Ruim |
| Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferente dos alimentos).                    | Muito Bom        | Bom | Regular | Ruim |

### Grupo 3 – Gerenciamento

| <b>Periodicidade da Supervisão</b>  | <b>Avaliação</b> |     |         |      |
|---|------------------|-----|---------|------|
| Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada. | Muito Bom        | Bom | Regular | Ruim |

| <b>Gerenciamento das Atividades Operacionais</b>  | <b>Avaliação</b> |     |         |      |
|---|------------------|-----|---------|------|
| Administração das atividades operacionais   | Muito Bom        | Bom | Regular | Ruim |
| Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do | Muito Bom        | Bom | Regular | Ruim |



|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|

| <b>Atendimento as Solicitações</b>   | <b>Avaliação</b> |     |         |      |
|--|------------------|-----|---------|------|
| Atendimento as solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato. | Muito Bom        | Bom | Regular | Ruim |

| <b>Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas</b>  | <b>Avaliação</b> |     |         |      |
|--|------------------|-----|---------|------|
| Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato. | Muito Bom        | Bom | Regular | Ruim |

Observações: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Resultado Percentual**

| <b>Avaliação</b> | <b>Percentual</b> |
|------------------|-------------------|
| Muito bom        |                   |
| Bom              |                   |
| Regular          |                   |
| Ruim             |                   |

**Nutricionista Responsável**

\_\_\_\_\_



**ANEXO II**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
HOSPITAL MUNICIPAL DR. RODOLPHO PÉRRISSÉ  
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

**ANEXO II- PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**  
**(Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 02, de 2008)**

Essa planilha deve ser preenchida para cada cargo/função da mão-de-obra da Contratada e deverá ser adaptada às especificidades do serviço e às necessidades do órgão ou entidade Contratante, de modo a permitir a identificação de todos os custos envolvidos na execução do serviço.

|  |              |  |
|--|--------------|--|
|  | Nº Processo  |  |
|  | Licitação Nº |  |

Dia \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ às \_\_\_:\_\_\_ horas

Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)

|   |  |  |
|---|--|--|
| A | Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)                   |  |
| B | Município/UF   |  |
| C | Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo |  |
| D | Nº de meses de execução contratual                               |  |

Identificação do Serviço

| Tipo de Serviço | Unidade de Medida | Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida) |
|-----------------|-------------------|---|
|                 |                   |   |
|                 |                   |   |
|                 |                   |   |

Nota (1) - Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive adaptar rubricas e suas respectivas provisões e ou estimativas, desde que devidamente justificado.

Nota (2)- As provisões constantes desta planilha poderão não ser necessárias em determinados serviços que não necessitem da dedicação exclusiva dos trabalhadores da CONTRATADA para com a Administração.

**Planilha A – Mão-de-obra**

**Mão-de-obra vinculada à execução contratual**

| Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra |   |  |
|---|---|--|
| 1   | Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas) |  |
| 2   | Salário Normativo da Categoria Profissional                   |  |
| 3   | Categoria profissional (vinculada à execução contratual)      |  |
| 4   | Data base da categoria (dia/mês/ano)                          |  |

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

**MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO**

| <b>1</b> | <b>Composição da Remuneração</b> | <b>Valor (R\$)</b> |
|----------|----------------------------------|--------------------|
| A        | Salário Base                     |                    |
| B        | Adicional de periculosidade      |                    |
| C        | Adicional de insalubridade       |                    |
| D        | Adicional noturno                |                    |
| E        | Hora noturna adicional           |                    |
| F        | Adicional de Hora Extra          |                    |
| G        | Intervalo Intra jornada          |                    |
| H        | Outros (especificar)             |                    |
|          | <b>Total da Remuneração</b>      |                    |

**MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS**

| <b>2</b> | <b>Benefícios Mensais e Diários</b>            | <b>Valor (R\$)</b> |
|----------|--|--------------------|
| A        | Transporte                                     |                    |
| B        | Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.) |                    |
| C        | Assistência médica e familiar                  |                    |
| D        | Auxílio creche                                 |                    |
| E        | Seguro de vida, invalidez e funeral            |                    |
| F        | Outros (especificar)                           |                    |
|          | <b>Total de Benefícios mensais e diários</b>   |                    |

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

**MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS**

| <b>3</b> | <b>Insumos Diversos</b>          | <b>Valor (R\$)</b> |
|----------|----------------------------------|--------------------|
| A        | Uniformes                        |                    |
| B        | Materiais                        |                    |
| C        | Equipamentos                     |                    |
| D        | Outros (especificar)             |                    |
|          | <b>Total de Insumos diversos</b> |                    |

Nota: Valores mensais por empregado.

**MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:

| 4.1          | Encargos previdenciários e FGTS | % | Valor (R\$) |
|--------------|---------------------------------|---|-------------|
| A            | INSS                            |   |             |
| B            | SESI ou SESC                    |   |             |
| C            | SENAI ou SENAC                  |   |             |
| D            | INCRA                           |   |             |
| E            | Salário Educação                |   |             |
| F            | FGTS                            |   |             |
| G            | Seguro acidente do trabalho     |   |             |
| H            | SEBRAE                          |   |             |
| <b>TOTAL</b> |                                 |   |             |

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

| 4.2          | 13º Salário e Adicional de Férias                                   | Valor (R\$) |
|--------------|---|-------------|
| A            | 13º Salário   |             |
| B            | Adicional de Férias   |             |
| Subtotal     |   |             |
| C            | Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias |             |
| <b>TOTAL</b> |   |             |

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

| 4.3          | Afastamento Maternidade:                                  | Valor (R\$) |
|--------------|---|-------------|
| A            | Afastamento maternidade                                   |             |
| B            | Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade |             |
| <b>TOTAL</b> |   |             |

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

| 4.4          | Provisão para Rescisão                                    | Valor (R\$) |
|--------------|---|-------------|
| A            | Aviso prévio indenizado                                   |             |
| B            | Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado          |             |
| C            | Multa do FGTS do aviso prévio indenizado                  |             |
| D            | Aviso prévio trabalhado                                   |             |
| E            | Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado |             |
| F            | Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado                  |             |
| <b>TOTAL</b> |   |             |

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

| 4.5 | Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente | Valor (R\$) |
|-----|--|-------------|
|     |  |             |

|              |  |  |
|--------------|--|--|
| A            | Férias   |  |
| B            | Ausência por doença                                    |  |
| C            | Licença paternidade                                    |  |
| D            | Ausências legais                                       |  |
| E            | Ausência por Acidente de trabalho                      |  |
| F            | Outros (especificar)                                   |  |
| Subtotal     |  |  |
| G            | Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição |  |
| <b>TOTAL</b> |  |  |

**Quadro - resumo – Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas**

| 4            | Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas | Valor (R\$) |
|--------------|--|-------------|
| 4.1          | 13 ° salário + Adicional de férias         |             |
| 4.2          | Encargos previdenciários e FGTS            |             |
| 4.3          | Afastamento maternidade                    |             |
| 4.4          | Custo de rescisão                          |             |
| 4.5          | Custo de reposição do profissional ausente |             |
| 4.6          | Outros (especificar)                       |             |
| <b>TOTAL</b> |  |             |

**MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO**

| 5            | Custos Indiretos, Tributos e Lucro    | % | Valor (R\$) |
|--------------|---------------------------------------|---|-------------|
| A            | Custos Indiretos                      |   |             |
| B            | Tributos                              |   |             |
|              | B1. Tributos Federais (especificar)   |   |             |
|              | B.2 Tributos Estaduais (especificar)  |   |             |
|              | B.3 Tributos Municipais (especificar) |   |             |
|              | B.4 Outros tributos (especificar)     |   |             |
| C            | Lucro                                 |   |             |
| <b>Total</b> |                                       |   |             |

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.

**Planilha B - 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 – Benefícios Mensais e Diários                                   |  |
| C                         | Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros) |  |
| D                         | Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas                                |  |
| Subtotal (A + B +C+ D)    |   |  |
| E                         | Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro                             |  |
| Valor total por empregado |   |  |

**Planilha C - Quadro-resumo – VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS**

| Tipo de serviço (A)                                   |                      | Valor proposto por empregado (B) | Qtde de empregados por posto (C) | Valor proposto por posto (D) = (B x C) | Qtde de postos (E) | Valor total do serviço (F) = (D x E) |
|---|----------------------|----------------------------------|----------------------------------|--|--------------------|--------------------------------------|
| I   | Serviço 1 (indicar)  | R\$                              |                                  | R\$                                    |                    | R\$                                  |
| II  | Serviço 2 (indicar)  | R\$                              |                                  | R\$                                    |                    | R\$                                  |
| ...   | Serviço .. (indicar) | R\$                              |                                  | R\$                                    |                    | R\$                                  |
| <b>VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS (I + II + III + ...)</b> |                      |                                  |                                  |  |                    |                                      |

**Planilha D - Quadro - demonstrativo - VALOR GLOBAL DA PROPOSTA**

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Valor Global da Proposta</b> |  |
| <b>Descrição</b>                | <b>Valor (R\$)</b>   |
| A                               | Valor proposto por unidade de medida *                                     |
| B                               | Valor mensal do serviço  |
| C                               | Valor global da proposta (valor mensal do serviço X nº meses do contrato). |

Nota (1): Informar o valor da unidade de medida por tipo de serviço

**ANEXO III**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
HOSPITAL MUNICIPAL DR. RODOLPHO PÉRRISSE  
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

**PLANILHA DE COTAÇÃO**

| <b>PACIENTE DO HMPR DESJEJUM</b> |                   |                     |                       |
|----------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Tipo de Dieta – Desjejum</b>  | <b>Quantidade</b> | <b>Preço máximo</b> | <b>Preço Unitário</b> |
|                                  | <b>diária</b>     | <b>Unitário R\$</b> | <b>Total R\$</b>      |
| Desjejum – Normal                | 57                |                     | 0,00                  |
| Desjejum – Branda                |                   |                     |                       |
| Desjejum – Pastosa               |                   |                     |                       |
| Desjejum - Semi – Líquida        |                   |                     |                       |

| <b>PACIENTE DO HMPR COLAÇÃO</b> |                   |                     |                       |
|---------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Tipo de Dieta – Colação</b>  | <b>Quantidade</b> | <b>Preço máximo</b> | <b>Preço Unitário</b> |
|                                 |                   | <b>Unitário R\$</b> | <b>Total R\$</b>      |
| Colação                         | 57                |                     | 0,00                  |

| <b>PACIENTE DO HMPR ALMOÇO</b> |                   |                     |                       |
|--------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Tipo de Dieta – Almoço</b>  | <b>Quantidade</b> | <b>Preço máximo</b> | <b>Preço Unitário</b> |
|                                |                   | <b>Unitário R\$</b> | <b>Total R\$</b>      |
| Almoço – Normal                | 57                |                     | 0,00                  |
| Almoço – Branda                |                   |                     |                       |
| Almoço – Pastosa               |                   |                     |                       |
| Almoço - Semi – Líquida        |                   |                     |                       |

| <b>PACIENTE DO HMPR LANCHE</b> |                   |                     |                       |
|--------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Tipo de Dieta – Lanche</b>  | <b>Quantidade</b> | <b>Preço máximo</b> | <b>Preço Unitário</b> |
|                                |                   | <b>Unitário R\$</b> | <b>Total R\$</b>      |
| Lanche – Normal                | 57                |                     | 0,00                  |
| Lanche – Branda                |                   |                     |                       |
| Lanche – Pastosa               |                   |                     |                       |
| Lanche - Semi – Líquida        |                   |                     |                       |

| PACIENTE DO HMPR JANTAR |            |              |                |
|-------------------------|------------|--------------|----------------|
| Tipo de Dieta - Jantar  | Quantidade | Preço máximo | Preço Unitário |
|                         |            | Unitário R\$ | Total R\$      |
| Jantar – Normal         | 57         |              | 0,00           |
| Jantar – Branda         |            |              |                |
| Jantar – Pastosa        |            |              |                |
| Jantar - Semi – Líquida |            |              |                |

| PACIENTE DO HMPR CEIA |            |              |                |
|-----------------------|------------|--------------|----------------|
| Tipo de Dieta - Ceia  | Quantidade | Preço máximo | Preço Unitário |
|                       |            | Unitário R\$ | Total R\$      |
| Ceia – Normal         | 57         |              | 0,00           |
| Ceia – Branda         |            |              |                |
| Ceia – Pastosa        |            |              |                |
| Ceia - Semi – Líquida |            |              |                |

| SERVIDORES E TERCERIZADOS DO HMRP |            |              |                |
|-----------------------------------|------------|--------------|----------------|
| Tipo de Dieta                     | Quantidade | Preço máximo | Preço Unitário |
|                                   |            | Unitário R\$ | Total R\$      |
| Desjejum                          | 80         |              | 0,00           |
| Almoço                            | 100        |              | 0,00           |
| Lanche                            | 80         |              | 0,00           |
| Jantar                            | 70         |              | 0,00           |
| Ceia                              | 70         |              | 0,00           |

| ACOMPANHANTE DO HMRP |            |              |                |
|----------------------|------------|--------------|----------------|
| Tipo de Dieta        | Quantidade | Preço máximo | Preço Unitário |
|                      |            | Unitário R\$ | Total R\$      |
| Desjejum             | 20         |              | 0,00           |
| Almoço               | 20         |              | 0,00           |
| Jantar               | 20         |              | 0,00           |

| SERVIDORES DA EMERGENCIA DA RASA E PACIENTES DOCAPS |            |              |                |
|---|------------|--------------|----------------|
| Tipo de Dieta                                       | Quantidade | Preço máximo | Preço Unitário |
|   |            | Unitário R\$ | Total R\$      |
| Desjejum  | 30         |              | 0,00           |
| Almoço  | 30         |              | 0,00           |
| Lanche  | 31         |              | 0,00           |
| Jantar  | 10         |              | 0,00           |
| Ceia  | 10         |              | 0,00           |
| CAFÉ LITRO  | 24         |              | 0,00           |
| Valor Total dia                                     |            |              | R\$ -          |
|   |            |              |                |
|   |            |              |                |



| <b>FÓRMULAS LÁCTEAS</b>  |                   |                     |                       |
|--|-------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Descrição</b>   | <b>Quantidade</b> | <b>Preço máximo</b> | <b>Preço Unitário</b> |
| Dieta normal para recém natos de 0 a 12 meses (Emb:400g)               | 1 lata/dia        |                     |                       |
| Dieta Especial para recém natos com intolerância a lactose (Emb. 400g) | 2 latas/sem.      |                     |                       |
| <b>Dieta Enteral Sistema fechado</b>                                   | <b>Quantidade</b> | <b>Preço máximo</b> | <b>Preço Unitário</b> |
|  | 5L. /Dia          |                     |                       |
| <b>Dieta Parenteral 3/1</b>  | <b>Quantidade</b> | <b>Preço máximo</b> | <b>Preço Unitário</b> |
|  | 1 bolsa/dia       |                     |                       |
| <b>Total Dia</b>   |                   |                     | <b>R\$</b>            |
| <b>Total Mês</b>   |                   |                     | <b>R\$</b>            |
| <b>Total para 12 meses</b>   |                   |                     |                       |
| <b>VALIDADE DA PROPOSTA: 90 DIAS</b>                                   |                   |                     |                       |





ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO IV

MATERIAL DE LIMPEZA

| ÍTEM | QUANT. MENSAL | QUANT. ANUAL | REFERENCIA | DESCRIÇÃO  |
|------|---------------|--------------|------------|--|
| 01   | 12            | 144          | CAIXA.     | <b>Desengordurante (500ML)</b> limpador desengordurante, ideal para limpeza pesada (cx com 12und)  |
| 02   | 3             | 36           | CAIXA.     | <b>Álcool 70% (1L)</b> - Álcool Etílico Hidratado (cx com 12und)   |
| 03   | 2             | 24           | CAIXA.     | <b>Hipoclorito de sódio 1% (5l)</b> – o produto deverá estar disposto em embalagem tipo bombona de polietileno com 05 litros e conter todas as informações necessárias no rótulo como modo de usar, data de fabricação e validade, composição química, advertências e registro no MS (cx com 12 und)   |
| 04   | 16            | 192          | PCT        | <b>Esponja</b> – (Pct com 04 unidades) duas faces, sendo uma face macia para limpeza leve e outra face em material resistente para limpeza pesada medindo 100 x 70mm   |
| 05   | 60            | 720          | UNID       | <b>Pano de Limpeza</b> –confeccionado em 100% algodão na cor branca , tecido com textura enrugada, alvejado e muito resistente, sendo ideal para o uso de limpeza em geral.  |
| 06   | 28            | 336          | PCT        | <b>pano de limpeza tipo perfex</b> – pano multiuso de limpeza descartável. pacote com 03 un  |
| 07   | 21            | 252          | CAIXA      | <b>Detergente Líquido (500ml)</b> glicerinado, sequestrante, derivados de isotiazolinonas, espessante, corante, perfume e água, componente ativo: linear alquil benzeno sulfonato de sódio. Com tensoativo biodegradável Detergente líquido para pronto uso, concentrado, biodegradável, neutro, devidamente identificados com a descrição resumida do matéria, Com registro no Ministério da Saúde. Prazo de validade (caixa com 12und) |
| 08   | 3             | 36           | CAIXA      | <b>Limpa alumínio (500ml)</b> - Produto líquido para limpeza de alumínio, embalagem plástico de 500 ml, com tampa dosadora. Composição: tensoativa não tóxico, biodegradável, sabão coadjuvante, corante, água, glicerina e ácido sulfônico (Caixa com 12und)  |
| 09   | 3             | 36           | CAIXA      | <b>Limpa forno (500ml)</b> Possui tensoativo biodegradável eficiente na limpeza de locais com acúmulo de gorduras e óleos. Ideal para limpeza de: Forno, Fogão, Painéis com Gorduras. (caixa com 12und)  |
| 10   | 8             | 96           | PCT        | <b>Lã de aço</b> - formato retangular, aplicação limpeza geral, textura macia e isenta de sinais de oxidação. Composição: lã de aço carbono. Pacote com 08   |



|    |    |     |        |   |
|----|----|-----|--------|---|
|    |    |     |        | unidades  |
| 11 | 3  | 36  | CAIXA  | <b>Limpa vidro</b> - tipo líquido. Cor incolor/azul. Frasco plástico de <b>500ml</b> , com gatilho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde (caixa com 12 und)                              |
| 12 | 12 | 144 | CAIXA  | <b>Multi-uso</b> - Frasco plástico de <b>500ml</b> . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde (caixa com 12 und)   |
| 13 | 1  | 12  | UNID   | <b>Lixeira</b> - material polietileno, capacidade 100 litros, com tampa e pedal.  |
| 14 | 2  | 24  | UNID   | <b>Balde</b> – Balde de plástico sem tampa, capacidade 15 litros, alta densidade com alça em metal telado e resistência a impactos, paredes, fundo e encaixe de alça reforçado  |
| 15 | 1  | 12  | UNID   | <b>Lixeira</b> - material polietileno, capacidade 10 litros, com tampa, formato cilíndrico  |
| 16 | 8  | 96  | UNID   | <b>Luva de borracha Tam: M.</b> para limpeza, resistente, colorida, anti derrapante na face externa, moldada anatômicamente, com forração anti-alérgica.  |
| 17 | 2  | 24  | UNID   | <b>Pá de lixo</b> - com cabo longo em inox.   |
| 18 | 15 | 180 | PACOTE | <b>Papel higiênico</b> - 100% fibras naturais, folha simples na cor branca (100% branca), neutro, de primeira qualidade. Pacote com 04 rolos medindo 30mx10cm. A embalagem deverá ter boa visibilidade do produto   |
| 19 | 8  | 96  | UNID   | <b>Sabonete líquido 5L</b> - aspecto físico viscoso, com fragrância variada. Aplicação: para higienização e hidratação da pele. Frasco de 5 litros. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde |
| 20 | 6  | 72  | UNID   | <b>Saco de lixo 300 litros</b> - saco de lixo de polietileno, reforçado, uniforme e isento de furos; medindo 125cm x 135cm x 0,6 micragem com capacidade de 300 litros, pacote com 50 unidades  |
| 21 | 6  | 72  | UNID   | <b>Saco de lixo 200 litros</b> - saco para lixo doméstico de polietileno de primeira, com capacidade de 200 litros. micragem 0,06, reforçado, pacote contendo 100 unidades, medindo 90x113cm , na cor preta, suas condições deverão estar de acordo com a nbr 9190, nbr 919 pacote com 100und           |
| 22 | 2  | 24  | UNID   | <b>Vassoura piaçava</b> - Vassoura Piaçava Natural cabo Madeira   |



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**ANEXO V**

**MATERIAL DESCARTÁVEL**

| Item | Quantidade<br>MÊS | Quantidade<br>Anual | Referência | Descrição  |
|------|-------------------|---------------------|------------|--|
| 01   |                   | 02                  | Pacote     | <b>Canudo descartável</b> – Pacote com 500un, Material Polipropileno atóxico Comprimento: 25cm Espessura: 4mm  |
| 02   | 250               | 3000                | Pacote     | <b>Colher descartável para refeição</b> – Pacote com 50 un, com padrão de 1º qualidade inmetro normatizado tamanho médio em acrílico, transparente   |
| 03   | 06                | 72                  | Caixa      | <b>Copo descartável 100ml</b> – Copo descartável em poliestireno (os) para líquido, padrão ABNT-NBR em vigor, com capacidade para 100ml, isento de bolhas, furos, rachaduras ou deformações. Os copos deverão estar acondicionados em caixa com 3.000 un.  |
| 04   | 3                 | 36                  | Caixa      | <b>Descartável para bandeja térmica similar a Alban – caixa com 1.000 und-</b> Fabricada em PSAl branco, Bandeja 100% descartável, Pode ser levada ao micro-ondas por até dois minutos. Composta por 3 divisões. Contém laudos microbiológico e de atoxidade fornecidos pelo ITAL - Instituto Tecnológico de Alimentos |
| 05   | 01                | 12                  | Caixa      | <b>Embalagem multiuso para bandeja térmica (cx c/ 1.000)</b> Fabricada em PSAl; Contém laudos microbiológico e de atoxidade fornecidos pelo ITAL - Instituto Tecnológico de Alimentos; Embalado em saco plástico com data de fabricação e nome do fabricante;  |
| 06   | 01                | 12                  | Caixa      | <b>Descartável para sopeira térmica similar a Alban – caixa com 1.000</b> - Fabricado em PSAl (Poliestireno alto impacto), Possui 1 cavidade oval, Contém laudo microbiológico e de atoxidade fornecidos pelo ministério da saúde.   |

|    |     |       |             |   |
|----|-----|-------|-------------|---|
|    |     |       |             | Capacidade: Total de 450 ml; Medindo aproximadamente 4,0 Alt. X 12,50 Larg. X 20,50 Comp.   |
| 07 | 250 | 3000  | Pacote      | <b>Faca descartável para refeição</b> - Material: Poliestireno. Medidas: 16cm de comprimento, pacote com 50 UN.   |
| 08 | 250 | 3000  | Pacote      | <b>Garfo descartável para refeição</b> - Contém na Embalagem: 50un. Material: Poliestireno Medidas: 16cm de comprimento   |
| 09 | 400 | 4800  | Pacote      | <b>Guardanapo 15 x 15</b> - descartável embalagem com 50 unidades   |
| 10 |     | 02    | Caixa       | <b>Palito de madeira</b> - embalado individualmente DIMENSÃO: (Altura)0,10 (Largura)0,18 (Comprimento) 0,14. Caixa com 1.000 un.  |
| 11 | 160 | 1.920 | Pacote c/ 2 | <b>Papel toalha folha dupla</b> - em rolo, folha dupla, picotada, não reciclado, cor branca, dimensões mínimas de 22,0 x 20,0   |
| 12 | 15  | 180   | Pacote      | <b>Marmitex de alumínio nº 8</b> -fechamento manual cap: 850ml dimensões: 195x57mm. Embalagem com 100 un  |
| 13 | 10  | 120   | Pacote      | <b>Saco plástico transparente (20x6cm)</b> com 0,06 micras de espessura, embalagem com 100 un   |
| 14 | 02  | 24    | Rolo/bobina | <b>Saco plástico transparente capac. 10 L</b> - produzido em polietileno, atóxico, inodoro e incolor desenvolvido para armazenar alimentos em freezer ou geladeira. Bobina com 500un  |
| 15 | 20  | 240   | Pacote      | <b>Saco plástico transparente 20 x 15cm</b> com 0,06 micras de espessura com 1 Kilo de capacidade. Pacote com 500 un  |
| 16 | 10  | 120   | caixa       | <b>Tampa para copo descartável 100ml</b> - Tampa para copo descartável, de 100ml, em plástico translúcido. Embaladas em caixa com 3.000   |
| 17 | 20  | 240   | caixa       | <b>Tampa para copo descartável 200ml</b> - Tampa para copo descartável, de 200ml, em plástico translúcido. Embaladas em Caixa com 2.000   |
| 18 | 04  | 48    | Rolo        | <b>Bobina de Filme 45cm x 300m</b> - Filme/pelicula em PVC, atóxico, inodoro, transparente, esticável, aderente. Utilizado para embalar alimentos, frutas, carnes, usado em diversos estabelecimentos.  |
| 19 | 04  | 48    | Rolo        | <b>Papel Alumínio</b> - rolo com 30 cm largura x 75 mts comp.   |
| 20 | 05  | 60    | Caixa       | <b>Luva Plástica Descartável Tam: M</b> - luva em latex 100% natural, descartável, ambidestra, anti-derapante, alta sensibilidade tátil, resistente, formato anatômico, boa elasticidade e resistência, com tensão de ruptura mínima, totalmente impermeável a água, isenta de quaisquer defeitos, alta resistência, caixa contendo 100 unidades, com registro na anvisa, |

|    |    |    |       |  |
|----|----|----|-------|--|
|    |    |    |       | e com validade mínima de 3 anos a partir da data de entrega.   |
| 21 | 05 | 60 | Unid. | <b>Avental Plástico Transparente</b> - impermeável. Transparente para trabalhos com água, isento de quaisquer defeitos, alta resistência, medidas aproximadas de 70 x 120 cm, respectivamente largura e comprimento.   |
| 22 | 05 | 60 | caixa | <b>touca descartável</b> - na cor branca, atóxico, tnt 100% propileno, geralmente usadas em cozinhas industriais. Embalada em caixa Caixa com 100 un   |
| 23 | 05 | 60 | caixa | <b>Máscara Descartável</b> - Máscara descartável dupla com clips nasal e elástico. Embalagem c/ 100 unidades. Confeccionado em tnt, 100% polipropileno Atóxica. Dispõe lateralmente dois elásticos do tipo roliço recobertos com algodão, que se destinam ao apoio e a ajustes à face e que se prendem atrás da orelha de usuários, A máscara é confeccionada no estilo retangular, tamanho único, inteiramente em tnt, com acabamento em toda a extremidade . |



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17

FL \_\_\_\_\_

RUBRICA \_\_\_\_\_

Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 001/2018

**ANEXO II**  
**PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS**



# PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS

Estrada da Usina, 600  
Centro  
Armação dos Búzios - RJ

## Anexo II - Planilha de Composição de Preços

Pregão: 001/2018      Processo Adm: 11244/2017

Data do Certame: 26/01/2018      Hora: 10:00

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS, FORMULAS LACTEAS, DIETAS ENTERAIS, DIETAS ENTERAIS E PARENTERAIS DE SISTEMA FECHADO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E OUTROS AUTORIZADOS, COM FORNECIMENTO DE MATERIAL.

| Item | Produto | Und. | Qtd | Pr. Médio | Pr. Médio Total |
|------|---------|------|-----|-----------|-----------------|
|------|---------|------|-----|-----------|-----------------|

1 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, SV 12,00 268.208,4000 3.218.500,80

Descr: DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS, FORMULAS LACTEAS, DIETAS ENTERAIS E PARENTERAIS DE SISTEMA FECHADO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E OUTROS AUTORIZADOS, COM FORNECIMENTO DE MATERIAL, FERRAMENTAS, UTENSILIOS E EQUIPAMENTOS NECESSARIOS AO PLENO FUNCIONAMENTO DOS FERERIDOS SERVIÇOS, NA UNIDADE HOSPITALAR, PU, DA RASA, C APS (CENTRO DE APOIO PSICOSSOCIAL), CAMPANHA, CONFERENCIAS E EVENTOS REALIZADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SA UDE DO MUNICIPIO DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS - RIO DE JANEIRO. OS SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR SERÃO EXECUTADOS NAS DEPENDENCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL RODOLFO PERRISSE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS NO TERMODE REFERENCIA, PARA PERIODO DE 12 MESES.

Valor Global      :3.218.500,80



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 001/2018

**ANEXO III**  
**(MODELO DE CREDENCIAMENTO)**

À

Comissão Permanente de Licitação – MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

Pregão Presencial nº xxx/2018

Prezados Senhores,

Credenciamos o/a Sr. (a) ....., nacionalidade ....., cédula de identidade nº ....., emitido pelo ....., para, em nome da .....(nome da empresa)....., participar do Pregão Presencial sob referência, podendo, para tanto, juntar e apresentar documentos, apresentar propostas, assinar propostas, atos e termos, requerer e deliberar, apresentar recursos, renunciar a direitos, inclusive recursos, e tudo o mais que se fizer necessário, de acordo com o Edital.

Local e Data

Assinatura do representante legal da empresa devidamente identificada



## Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 001/2018

### ANEXO IV DECLARAÇÃO DE PROPOSTA

Pregão Presencial nº xxx/2018

Pela presente, declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente os da Lei e 8.666/93 e suas atualizações.

Propomos à Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios, pelo menor preço a seguir indicado o fornecimento de \_\_\_\_\_, objeto desta licitação, obedecendo às estipulações do correspondente edital deste certame e asseverando que:

- a) A prestação de serviços constantes do rol de especificações será de boa qualidade.
- b) Temos plenas condições de fornecer os produtos ou prestar serviços constantes da relação;
- c) Em caso de divergência entre os valores prevalecerá o de menor valor;
- d) Cotamos como preço unitário para fornecimento dos produtos ou prestação dos serviços na presente licitação, nos termos do Anexo I, estando já incluídos todos os custos.
- e) O valor total da proposta é de R\$ \_\_\_\_\_ (por extenso)

Uma vez aberta às propostas, estamos cientes de que não serão admitidos pedidos de retificação dos valores, das condições ou vantagens oferecidas.

O prazo de validade desta Declaração de Proposta é 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura do respectivo envelope, renováveis conforme norma deste edital.

Local / data

(assinatura do representante legal)

Razão Social do proponente:

Endereço:

Telefone:

CNPJ nº.

Inscrição Estadual:

Inscrição Municipal:

Banco (nome e nº.)

Agência (nome e nº.)

Conta Corrente nº.



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17

FL \_\_\_\_\_

RUBRICA \_\_\_\_\_

Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 001/2018

**ANEXO V**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO**



# PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS

Estrada da Usina, 600  
Centro  
Armação dos Búzios - RJ

## Anexo V - Planilha de Proposta de Preços

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Nome da Firma ou Razão Social: _____   | Processo Adm: 11244/2017 |
| Data: _____                            | Pregão: 001/2018         |
| Endereço: _____                        | Data: 26/01/2018         |
| CNPJ: _____                            | Horário: 10:00           |
| Inscrição Estadual: _____              |                          |
| Inscrição Municipal: _____             |                          |
| Agência: _____ Banco: _____ C/C: _____ |                          |

CONTRATAÇÃO DE EMPR.. PARA PREST. DE SERV. PARA PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS, FORMULAS LACTEAS, DIETAS ENTERAIS E PARENTERAIS DE SISTEMA FECHADO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E OUTROS AUTORIZADOS, COM FORNECIMENTO DE MATERIAL.

| Item  | Produto   | Unidade | Marca | Quantidade | Valor | Valor Total |
|-------|---|---------|-------|------------|-------|-------------|
| 1     | CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO,  | SV      | _____ | 12,00      | _____ | _____       |
| Descr | DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS, FORMULAS LACTEAS, DIETAS ENTERAIS E PARENTERAIS DE SISTEMA FECHADO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E OUTROS AUTORIZADOS, COM FORNECIMENTO DE MATERIAL, FERRAMENTAS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS AO PLENO FUNCIONAMENTO DOS REFERIDOS SERVIÇOS, NA UNIDADE HOSPITALAR, PU, DA RASA, CAPS (CENTRO DE APOIO PSICOSSOCIAL), CAMPANHA, CONFERÊNCIAS E EVENTOS REALIZADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS - RIO DE JANEIRO. OS SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR SERÃO EXECUTADOS NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL RODOLFO PEREIRA, CONFORME ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, PARA PERÍODO DE 12 MESES. |         |       |            |       |             |

Valor Total: \_\_\_\_\_

Por extenso: \_\_\_\_\_

Prazo de entrega do objeto conforme o edital

Validade da Proposta 60 dias

Condições de pagamento conforme o edital

Qualificação do representante legal:

Assinatura/Carimbo do Responsável



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 001/2018

**Anexo VI – Declaração de Fatos Impeditivos**  
(modelo)

Pregão Presencial nº xxx/2018

(nome da empresa), inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, sediada\_\_\_ (endereço completo)\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos Superveniente, para sua habilitação no presente processo licitatório, assim como ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Armação dos Búzios, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2017.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal

carimbo CNPJ

(Esta carta deverá ser confeccionada em papel timbrado da empresa).



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 001/2018

**Anexo VII – Declaração Trabalhista de Menores**

Pregão Presencial nº xxx/2018

A ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal, Sr. ...., portador da Carteira de Identidade nº ..... e do CPF nº ....., **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999 que:

( ) não realiza trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos.

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

Armação dos Búzios, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2017.

Representante Legal  
(nome e assinatura)  
(com carimbo da empresa)



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 001/2018

**Anexo VIII – Declaração de Atendimento ao Edital**

Pregão Presencial nº xxx/2018

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_ por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.(a) \_\_\_\_\_ portador do R.G. n.º \_\_\_\_\_ e do CPF/MF n.º \_\_\_\_\_, **DECLARA:**

- Assumir inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;
- Que na Empresa não há servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, conforme dispõe o artigo 9º, inciso III da Lei Federal nº 8666/93.

Armação dos Búzios, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2017.

Representante Legal  
(nome e assinatura)  
(com carimbo da empresa)



## Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 001/2018

### ANEXO IX Minuta de Contrato

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/2017

#### TERMO DE CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXX.

O MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob n.º xx.xxx.xxx/xxxx-xx, com sede administrativa situada na Estrada da Usina Velha, n.º 600, Centro, Armação dos Búzios - RJ, representado neste ato pela Secretaria Municipal de XXXXXXXXXXX, por intermédio do secretário Sr. XXXXXXXX, brasileiro, casado, nomeado através da portaria sob o n.º. XXX/2017, portador da cédula de identidade n.º.XXXXXXX, expedido pelo IFP/RJ, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o n.º. XXX.XXX.XXX-XX e pela Secretaria Municipal de XXXXXXXX, através do secretário nomeado pela portaria n.º. XXXX de XX de XXXX de 2017, Sr. XXXXXXXX, brasileiro, casado, médico, portador da cédula de identidade profissional n.º. XXXXXXXX, expedido pelo XXX/RJ e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o n.º. XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado na Rua XXXX, n.º. XXX, Bairro: XXXXX, Cidade - RJ, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **XXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º XX.XXX.XXX/0001-XX, com sede na Rua XXXX, n.º XXX, sala XXX, Bairro XXXX, Cidade – RJ – CEP: xx.xxx-xxx, representada pela sócio Sr. xxxxxxx, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade n.º. xxxxxxx, expedida pelo XXX/XX e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o n.º. XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado na XXXXXXXX, n.º. XXX, Bairro xxxxx, Estado xxxxxx-XX – CEP: xx.xxx-xxx, doravante denominada **CONTRATADA**, perante as testemunhas abaixo firmadas, pactuam o presente Contrato, em decorrência do resultado da Licitação na Modalidade Pregão Presencial sob o n.º. xxx/2017, realizado nos autos do Processo Administrativo n.º xxxx/2017, nos termos das seguintes cláusulas e condições:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO**

- 1.1. O presente contrato administrativo tem por objeto a **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, conforme Termo de Referência e demais anexos que, para todos os fins e efeitos legais, são partes integrantes deste contrato.
- 1.2. O objeto deste contrato somente será recebido, nos termos do Art. 73, inciso I, da Lei Federal n.º 8.666/93, se estiver plenamente de acordo com as especificações constantes dos documentos citados no projeto básico.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA: REGIME DE EXECUÇÃO**

- 2.1. Obriga-se a CONTRATADA a executar o objeto deste Contrato pelo regime de **menor preço global**, nos termos do artigo 10, II, da Lei Federal n.º 8.666/1993.
- 2.2. Os serviços deverão ser executados obedecendo, fiel e integralmente, a todas as normas, itens, elementos, especificações, condições e projetos constantes do Processo, Edital, Anexos e instruções que forem fornecidas pelo Município.
- 2.3. Os documentos referidos no parágrafo antecedente, aceitos e conferidos pela CONTRATADA, passam juntamente com sua proposta, a constituir parte integrante deste Contrato para todos os fins e efeitos.



### **CLÁUSULA TERCEIRA: DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**3.1.** Os serviços de que trata este Contrato serão realizados de acordo com as quantidades restabelecidas no Edital e preços constantes na proposta da **CONTRATADA**.

**3.2.** Dá-se ao presente contrato, o valor de R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxx), correspondente às especificações previstas no Termo de Referência, constante dos autos do Processo Administrativo n°. xxxx/2017, que é parte integrante do presente contrato. Sendo o valor de R\$ xxxxx(xxxxxxxxx), referente ao objeto xxxxxxx.

**3.3.** Qualquer pagamento somente será efetuado à CONTRATADA por produtos efetivamente entregues e após a conferência pelo Servidor Responsável, e ainda, se a CONTRATADA não tiver nenhuma pendência de débito junto ao CONTRATANTE, inclusive de multas, sendo que eventual atraso no pagamento incidirá multa na ordem de 1% (um por cento) sobre o valor da fatura e originará compensação financeira, que terá por base os índices do IPCA. Quanto a eventual antecipação de pagamento, dará direito ao desconto "pro rata die", calculado com base nos índices da IPCA.

**3.4.** Os valores serão pagos, após o respectivo adimplemento das obrigações constantes no edital e projeto básico, devendo as faturas serem apresentadas na Secretaria Municipal de xxxxxxxxxxx do Município de Armação dos Búzios – RJ, juntamente com as notas de empenho correspondentes.

**3.5.** A realização de todo e qualquer pagamento devido à CONTRATADA, em decorrência do presente Contrato, e de eventuais aditamentos, só se efetivará mediante autorização da CONTRATANTE, observada a legislação de Administração Financeira e Contabilidade Pública.

**3.6.** Os pagamentos serão realizados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data final do período de adimplemento a que se referir, mediante fatura que deverá ser apresentada pela CONTRATADA, atestada e visada por 02 (dois) servidores da Secretaria responsável pelo recebimento.

**3.7.** Caso se faça necessário a retificação da fatura por culpa da CONTRATADA, o prazo terá sua contagem suspensa até a data de reapresentação da fatura ao órgão, isenta de erros, dando-se, então, prosseguimento à contagem.

**3.8.** Os pagamentos serão efetuados após a regular liquidação das despesas, nos termos do artigo 63, da Lei n° 4.320/64, obedecido ao disposto no artigo 73, da Lei Federal n° 8.666/1993.

**3.9.** O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso injustificado sofrerá a incidência de juros moratórios de 0,01667% ao dia, alcançando 6% ao ano, consoante o artigo 406, da Lei Federal n°. 10.406/2002.

**3.10.** No caso de antecipação de recursos para pagamento aplicar-se-á o inciso XIV, "d" do art. 40 da Lei Federal n° 8.666/1993 c/c art. 9° da Lei n° 10.520/2002, aplicando-se a base de cálculo do item anterior.

**3.11.** O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso em virtude de ato ou fato que não seja atribuível à CONTRATADA sofrerá a incidência do índice IPCA "pro rata die", a título de compensação financeira, que será o produto resultante do mesmo índice do dia anterior ao pagamento, multiplicado pelo número de dias de atraso do mês correspondente, repetindo-se a operação a cada mês de atraso.

**3.12.** Entende-se por atraso o período que exceder o trintídio previsto nesta cláusula, e no caso de antecipação de recursos para pagamento aplicar-se-á o inciso XIV, "d" do artigo 40 da Lei Federal n°. 8.666/1993.

**3.13.** 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.

**3.14.** As despesas decorrentes deste contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

1)Prog. Trabalho: xx.xxx.xxxx.x.xxx  
Despesa: x.x.xx.xx.xx  
Fonte: xxx  
R\$ xxx.xxx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)



**3.15.** Fica assegurada a correção do presente contrato através dos índices legais.

**3.16.** O valor do contrato é fixo e irrevogável, até o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias consecutivos, prazo após o qual será admitido, na hipótese de prorrogação do Contrato, em havendo justificativa, reajuste do valor, somente em suas parcelas remanescentes, obedecendo à variação dos índices IPCA, correspondente às famílias constantes da Proposta, consoante a fórmula contida no Edital e tendo como data base a data da apresentação da proposta pela CONTRATADA.

**3.17.** O pagamento será efetivado mediante crédito em conta bancária que o beneficiário informará.

#### **CLÁUSULA QUARTA: DO PRAZO**

**4.1.** O prazo para execução dos serviços é de 12 (doze) meses, contados da emissão da Autorização de fornecimento, podendo ser prorrogado nos termos da Lei n.º 8.666/1993 e suas alterações.

#### **CLÁUSULA QUINTA: DA MANUTENÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

**5.** O CONTRATANTE deverá promover a fiscalização sistemática da realização dos serviços contratados na forma do artigo 73, I, Lei 8.666/93.

**5.1.** A fiscalização da prestação de serviço caberá ao CONTRATANTE, notada à unidade requisitante, ou a quem dele preposto seja, a quem incumbirá a prática de todos e quaisquer atos próprios ao exercício desse procedimento, definidos na legislação pertinente e, em especial, na especificação do serviço, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas neste contrato.

**5.2.** A CONTRATADA declara antecipadamente, aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo CONTRATANTE, obrigando-se a fornecer os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

**5.3.** Compete à CONTRATADA fazer minucioso exame das especificações dos serviços, de modo a permitir, a tempo e por escrito, apresentar à fiscalização todas as divergências ou dúvidas porventura encontradas, para o devido esclarecimento, que venham a impedir o bom desempenho do contrato. O silêncio implica total aceitação das condições estabelecidas.

**5.4.** A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne ao serviço prestado, à sua entrega e às conseqüências e implicações, próximas ou remotas, perante a CONTRATANTE, ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na entrega dos mesmos não implicará em co-responsabilidade do CONTRATANTE e de seus prepostos.

#### **CLÁUSULA SEXTA: DAS PENALIDADES**

**6.1.** O inadimplemento total ou parcial de qualquer das obrigações ora estabelecidas, implicará, além das sanções previstas na Lei Federal n.º 8.666/93, artigo 86 a 88, as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa administrativa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, sem prejuízo de perdas e danos e da multa moratória cabíveis;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a PMAB, por prazo não superior a 02 (dois) anos.
- d) 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 o CONTRATADO ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicável, conforme letra c desta cláusula.





- 6.1.1. A penalidade estabelecida no subitem anterior é de competência da Prefeitura Municipal.
- 6.1.2. Após o décimo dia de atraso ou no caso de reincidência na execução imperfeita do contrato, poderá restar caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, ensejando a rescisão unilateral de relação contratual e/ou cancelamento da respectiva nota de empenho pela Administração. Sujeita-se, ainda, a CONTRATADA às sanções previstas nessa cláusula.
- 6.1.3. O valor da multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontado da garantia do respectivo contratado, se essa tiver sido exigida.
- 6.1.4. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o CONTRATADO por sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente.
- 6.1.5. A multa a que alude este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique cumulativamente as sanções previstas pela Lei 8.666/1993.
- 6.1.6. Quem, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, ensejar o retardamento da execução de seu objeto por não celebrar o contrato, deixar de entregar o objeto, apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas para o caso.
- 6.1.7. As penalidades poderão ser registradas no sistema de cadastro de fornecedores e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas para o caso.
- 6.1.8. A multa não exime a CONTRATADA de responsabilidade por perdas e danos decorrentes de infrações cometidas.
- 6.2. Nas hipóteses de aplicação das penalidades, será garantido contraditório e ampla defesa em processo administrativo.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: DA RESCISÃO**

- 7.1. A contratante poderá rescindir administrativamente o presente contrato, nas hipóteses previstas no Art. 78, incisos I ao XII, da Lei Federal nº 8.666/93, sem que acarrete, para a contratada, direito a indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes.
- 7.2. Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções previstas na legislação pertinente, ficará a CONTRATADA sujeita, ainda, à multa de até 20% (vinte por cento) do valor global atualizado do Contrato, sem prejuízo da reposição das importâncias indevidamente recebidas e das perdas e danos que forem apurados.
- 7.3. A rescisão administrativa observará o disposto no artigo 80 da Lei Federal nº. 8.666/1993.

#### **CLÁUSULA OITAVA: DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA**

8. O presente objeto não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no seu todo ou em parte.

#### **CLÁUSULA NONA: DAS RESPONSABILIDADES**

- 9.1. A CONTRATADA assume, na forma do Art. 70 e seguintes da Lei Federal nº 8.666/93, como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão-de-obra, aparelhos e equipamentos necessários a boa e perfeita execução dos serviços contratados. Responsabilizando-se também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados a CONTRATANTE ou a terceiros.



**9.2.** O CONTRATANTE não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária securitária, e decorrente da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusivamente à CONTRATADA.

**9.3.** A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**9.4.** A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas no processo.

#### **CLAUSULA DÉCIMA: DAS OBRIGAÇÕES**

##### **10.1 – Do CONTRATANTE:**

**10.1.1** – Supervisionar e fiscalizar a execução dos serviços, verificando se todas as obrigações foram cumpridas, acompanhar o andamento dos serviços, bem como atestar as Notas Fiscais/Faturas competentes;

**10.1.2** – Fornecer todas as informações que se fizeram necessárias à CONTRATADA para atender aos padrões de qualidade, exigidos no projeto;

**10.1.3** – Assegurar o livre acesso das pessoas credenciadas pela CONTRATADA às suas instalações, impedindo que pessoas não credenciadas intervenham no andamento dos serviços a serem prestados, em qualquer situação;

**10.1.4** – Efetuar o pagamento dos serviços nos termos desse projeto.

**10.1.5** - Executar fielmente o contrato, de acordo com as cláusulas avençadas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

**10.1.6** - Atestar nas notas fiscais/faturas o efetivo a efetiva prestação do objeto deste contrato;

**10.1.7** - Aplicar à empresa vencedora penalidades, quando for o caso;

**10.1.8** - Prestar à CONTRATADA toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;

**10.1.9** - Efetuar o pagamento à Contratada no prazo avençado, após a entrega das faturas no setor competente, devidamente atestada por servidor deste setor, conforme alínea "a", inciso XIV, do artigo 40, da Lei nº. 8.666/1993;

**10.1.10** - Notificar, por escrito, à CONTRATADA da aplicação de qualquer sanção;

**10.1.11** - Fiscalizar a execução do contrato, com o direito de impugnar tudo o que estiver em desacordo com estas instruções e a boa técnica de execução;

##### **10.2 - Da CONTRATADA:**

**10.2.1** – Executar os serviços previstos neste documento, de acordo com o Termo de Referência constante às fls. xxx/xxx;

**10.2.2** – Manter o sigilo e a confidencialidade de quaisquer dados que a CONTRATANTE fornecer e que sejam classificados como confidenciais;

**10.2.3** – Devolver a CONTRATANTE todos os materiais por este fornecidos, necessários à realização do projeto, nas mesmas condições em que os recebeu a menos de seu desgaste natural ocasionado pelo uso;

**10.2.4** – Manter pessoal habilitado e com experiência para executar, adequadamente, todos os serviços contratados;

**10.2.5** – Zelar para que a execução dos serviços ocorra em rigorosa obediência às determinações da fiscalização da CONTRATANTE;

**10.2.6** - Executar fielmente o contrato, de acordo com as cláusulas avençadas e exigidas no edital e seus anexos, bem como na nota de empenho, dentro do prazo estipulado, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

**10.2.7** – Prestar o serviço no local determinado no edital;





- 10.2.8** – Manter contato permanente com a Secretaria responsável pela retirada da nota de empenho;
- 10.2.9** - Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos e serviços;
- 10.2.10** - Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;
- 10.2.11** – Tomar medidas preventivas necessárias para evitar danos a terceiros, em consequência da prestação de serviço. Será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA a obrigação de reparar os prejuízos que vier a causar a quem quer que seja e quaisquer que tenham sido as medidas preventivas acaso adotadas;
- 10.2.12** - Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite legal;
- 10.2.13** – atender a determinações e exigências formuladas pelo CONTRATANTE;
- 10.2.14** - Executar o objeto licitado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta, no edital e seus anexos;
- 10.2.15** - Executar o objeto com boa qualidade, dentro dos padrões exigidos neste edital;
- 10.2.16** – refazer, por sua conta e responsabilidade, a qualquer época, o serviço prestado, desde que fique comprovada a existência de não conformidade com o exigido no certame, somente possível de aferição com a devida utilização;
- 10.2.17** – reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem os vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução ou de materiais empregados;
- 10.2.18** - Responder pelo pagamento dos salários devidos pela mão-de-obra empregada nos serviços, pelos encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários respectivos, e por tudo mais que, como empregadora deve satisfazer, além de ficar sob sua integral responsabilidade e observância das leis trabalhistas, previdenciárias e fiscais, assim como os registros, seguros contra riscos de acidente do trabalho, impostos e outras providências e obrigações necessárias à execução dos serviços;
- 10.2.19** - Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de caso fortuito ou de força maior, por qualquer causa de destruição, danificação, defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos na via pública junto à execução dos serviços;
- 10.2.20** - Executar o objeto contratado com completa organização, elevada qualidade e no prazo estipulado;
- 10.2.21** - Realizar com seus próprios recursos todas as obrigações relacionadas com o objeto desta licitação, de acordo com as especificações determinadas neste edital e em seus anexos;
- 10.2.22** - Cumprir a legislação federal, estadual e municipal pertinente, bem como se responsabilizar pelos danos e encargos de qualquer espécie decorrentes de ações ou omissões, culposas ou dolosas, que praticar durante a execução do contrato;
- 10.2.23** – Providenciar todos os recursos necessários à execução dos serviços descritos no Projeto Básico.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ACEITAÇÃO DO OBJETO DO CONTRATO**

**11.** A aceitação do serviço se dará mediante a avaliação de funcionários do CONTRATANTE que constatarão se o projeto atende a todas as especificações contidas no edital.

**11.1.** Na recusa de aceitação por não atenderem às exigências do CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá refazer qualquer serviço defeituoso ou qualitativamente inferiores, passando a contar os prazos para pagamento e demais compromissos da CONTRATANTE a partir da data da efetiva aceitação.

**11.2.** A aceitação do serviço será provisório para efeito de posterior verificação da conformidade do serviço com a especificação e, definitivo após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação.

**11.3.** Salvo se houver exigência a ser cumprida pelo adjudicatário, o processamento da aceitação provisória ou definitiva deverá ficar concluído no prazo de 30 (trinta) dias úteis, contados da entrada do respectivo requerimento no protocolo da repartição interessada.





**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DAS CLÁUSULAS EXORBITANTES**

12. Fazem parte do presente contrato as prerrogativas constantes do artigo 58, da Lei nº. 8.666/1993.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DOS TRIBUTOS E DESPESAS**

13. Constituirá encargo exclusivo da CONTRATADA o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA PUBLICAÇÃO**

14. Até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura do presente, será providenciada a publicação resumida deste contrato, na Imprensa Oficial, onde são publicadas os atos do Poder Executivo, para ocorrer no prazo de 20(vinte) dias daquela data (na forma do art. 61, §único).

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO FORO**

15. Fica eleito o Foro da Cidade de Armação dos Búzios, com a exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios oriundos deste contrato. E por estarem justos e acordados, firmam o presente TERMO DE CONTRATO em 5 (cinco) vias de igual forma e teor, mas para um só e único efeito, que depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes e por duas testemunhas abaixo identificadas.

Armação dos Búzios, XX de XXXX de 2017.

\_\_\_\_\_  
SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXX

\_\_\_\_\_  
EMPRESA XXXXXXXX

| Testemunha 01 | Testemunha 02 |
|---------------|---------------|
| Assinatura    | Assinatura    |
| Nome          | Nome          |
| RG            | RG            |
| CPF           | CPF           |



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 001/2018

ANEXO X  
PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

| PACIENTE DO HMRP - DESJEJUM |            |              |           |
|-----------------------------|------------|--------------|-----------|
| Tipo de Dieta - Desjejum    | Quantidade | Preço máximo | Preço     |
|                             | diária     | Unitário R\$ | Total R\$ |
| Desjejum - Normal           | 57         |              | 0,00      |
| Desjejum - Branda           |            |              |           |
| Desjejum - Pastosa          |            |              |           |
| Desjejum - Semi - Líquida   |            |              |           |

| PACIENTE DO HMRP - COLAÇÃO |            |              |           |
|----------------------------|------------|--------------|-----------|
| Tipo de Dieta - Colação    | Quantidade | Preço máximo | Preço     |
|                            |            | Unitário R\$ | Total R\$ |
| Colação                    | 57         |              | 0,00      |

| PACIENTE DO HMRP - ALMOÇO |            |              |           |
|---------------------------|------------|--------------|-----------|
| Tipo de Dieta - Almoço    | Quantidade | Preço máximo | Preço     |
|                           |            | Unitário R\$ | Total R\$ |
| Almoço - Normal           | 57         |              | 0,00      |
| Almoço - Branda           |            |              |           |
| Almoço - Pastosa          |            |              |           |
| Almoço - Semi - Líquida   |            |              |           |

| PACIENTE DO HMRP - LANCHE |            |              |           |
|---------------------------|------------|--------------|-----------|
| Tipo de Dieta - Lanche    | Quantidade | Preço máximo | Preço     |
|                           |            | Unitário R\$ | Total R\$ |
| Lanche - Normal           | 57         |              | 0,00      |
| Lanche - Branda           |            |              |           |
| Lanche - Pastosa          |            |              |           |
| Lanche - Semi - Líquida   |            |              |           |



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17  
FL \_\_\_\_\_  
RUBRICA \_\_\_\_\_

| <b>PACIENTE DO HMRP - JANTAR</b> |            |              |           |
|----------------------------------|------------|--------------|-----------|
| Tipo de Dieta - Jantar           | Quantidade | Preço máximo | Preço     |
|                                  |            | Unitário R\$ | Total R\$ |
| Jantar - Normal                  | 57         |              | 0,00      |
| Jantar - Branda                  |            |              |           |
| Jantar - Pastosa                 |            |              |           |
| Jantar - Semi - Líquida          |            |              |           |

| <b>PACIENTE DO HMRP - CEIA</b> |            |              |           |
|--------------------------------|------------|--------------|-----------|
| Tipo de Dieta - Ceia           | Quantidade | Preço máximo | Preço     |
|                                |            | Unitário R\$ | Total R\$ |
| Ceia - Normal                  | 57         |              | 0,00      |
| Ceia - Branda                  |            |              |           |
| Ceia - Pastosa                 |            |              |           |
| Ceia - Semi - Líquida          |            |              |           |

| <b>SERVIDORES E TERGERIZADOS DO HMRP</b> |            |              |           |
|--|------------|--------------|-----------|
| Tipo de Dieta                            | Quantidade | Preço máximo | Preço     |
|  |            | Unitário R\$ | Total R\$ |
| Desjejum                                 | 80         |              | 0,00      |
| Almoço                                   | 100        |              | 0,00      |
| Lanche                                   | 80         |              | 0,00      |
| Jantar                                   | 70         |              | 0,00      |
| Ceia                                     | 70         |              | 0,00      |

| <b>ACOMPANHANTE DO HMRP</b> |            |              |           |
|-----------------------------|------------|--------------|-----------|
| Tipo de Dieta               | Quantidade | Preço máximo | Preço     |
|                             |            | Unitário R\$ | Total R\$ |
| Desjejum                    | 20         |              | 0,00      |
| Almoço                      | 20         |              | 0,00      |
| Jantar                      | 20         |              | 0,00      |



| <b>SERVIDORES DA EMERGÊNCIA RASA E PACIENTES DO CAPS</b> |            |              |           |
|--|------------|--------------|-----------|
| Tipo de Dieta  | Quantidade | Preço máximo | Preço     |
|  |            | Unitário R\$ | Total R\$ |
| Desjejum   | 30         |              | 0,00      |
| Almoço   | 30         |              | 0,00      |
| Lanche   | 31         |              | 0,00      |
| Jantar   | 10         |              | 0,00      |
| Ceia   | 10         |              | 0,00      |
| CAFÉ LITRO   | 24         |              | 0,00      |
| <b>Valor Total dia</b>                                   |            |              | R\$ -     |

| <b>FÓRMULAS LÁCTEAS</b>  |                   |                     |                       |
|--|-------------------|---------------------|-----------------------|
| Descrição  | Quantidade        | Preço máximo        | Preço unitário        |
| Dieta normal para recém natos de 0 a 12 meses (Emb:400g)               | 1 lata/dia        |                     |                       |
| Dieta Especial para recém natos com intolerância a lactose (Emb. 400g) | 2 latas/sem.      |                     |                       |
| <b>Dieta Enteral Sistema fechado</b>                                   | <b>Quantidade</b> | <b>Preço máximo</b> | <b>Preço Unitário</b> |
|  | 5L / Dia          |                     |                       |
| <b>Dieta Parenteral 3/1</b>  | <b>Quantidade</b> | <b>Preço máximo</b> | <b>Preço Unitário</b> |
|  | 1 bolsa/dia       |                     |                       |
| <b>Total Dia</b>   |                   |                     | R\$                   |
| <b>Total Mês</b>   |                   |                     | R\$                   |
| <b>Total para 12 meses</b>   |                   |                     |                       |
| <b>VALIDADE DA PROPOSTA: 90 DIAS</b>                                   |                   |                     |                       |



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 001/2018

**ANEXO XI - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**  
**(Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008)**

Essa planilha deve ser preenchida para cada cargo/função da mão-de-obra da Contratada e deverá ser adaptada às especificidades do serviço e às necessidades do órgão ou entidade Contratante, de modo a permitir a identificação de todos os custos envolvidos na execução do serviço.

|              |  |
|--------------|--|
| Nº Processo  |  |
| Licitação Nº |  |

Dia \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ às \_\_\_:\_\_\_ horas

Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)

|   |  |  |
|---|--|--|
| A | Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)                   |  |
| B | Município/UF   |  |
| C | Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo |  |
| D | Nº de meses de execução contratual                               |  |

Identificação do Serviço

| Tipo de Serviço | Unidade de Medida | Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida) |
|-----------------|-------------------|---|
|                 |                   |   |
|                 |                   |   |
|                 |                   |   |

Nota (1) - Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive adaptar rubricas e suas respectivas provisões e ou estimativas, desde que devidamente justificado.

Nota (2)- As provisões constantes desta planilha poderão não ser necessárias em determinados serviços que não necessitem da dedicação exclusiva dos trabalhadores da CONTRATADA para com a Administração.



## Planilha A – Mão-de-obra

### Mão-de-obra vinculada à execução contratual

| Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra |   |  |
|---|---|--|
| 1   | Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas) |  |
| 2   | Salário Normativo da Categoria Profissional                   |  |
| 3   | Categoria profissional (vinculada à execução contratual)      |  |
| 4   | Data base da categoria (dia/mês/ano)                          |  |

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

### MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

| 1 | Composição da Remuneração   | Valor (R\$) |
|---|-----------------------------|-------------|
| A | Salário Base                |             |
| B | Adicional de periculosidade |             |
| C | Adicional de insalubridade  |             |
| D | Adicional noturno           |             |
| E | Hora noturna adicional      |             |
| F | Adicional de Hora Extra     |             |
| G | Intervalo Intra jornada     |             |
| H | Outros (especificar)        |             |
|   | <b>Total da Remuneração</b> |             |



## MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS

| 2 | Benefícios Mensais e Diários                   | Valor (R\$) |
|---|--|-------------|
| A | Transporte                                     |             |
| B | Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.) |             |
| C | Assistência médica e familiar                  |             |
| D | Auxílio creche                                 |             |
| E | Seguro de vida, invalidez e funeral            |             |
| F | Outros (especificar)                           |             |
|   | <b>Total de Benefícios mensais e diários</b>   |             |

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

## MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

| 3 | Insumos Diversos                 | Valor (R\$) |
|---|----------------------------------|-------------|
| A | Uniformes                        |             |
| B | Materiais                        |             |
| C | Equipamentos                     |             |
| D | Outros (especificar)             |             |
|   | <b>Total de Insumos diversos</b> |             |

Nota: Valores mensais por empregado.



## MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

### Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:

| 4.1          | Encargos previdenciários e FGTS | % | Valor (R\$) |
|--------------|---------------------------------|---|-------------|
| A            | INSS                            |   |             |
| B            | SESI ou SESC                    |   |             |
| C            | SENAI ou SENAC                  |   |             |
| D            | INCRA                           |   |             |
| E            | Salário Educação                |   |             |
| F            | FGTS                            |   |             |
| G            | Seguro acidente do trabalho     |   |             |
| H            | SEBRAE                          |   |             |
| <b>TOTAL</b> |                                 |   |             |

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

### Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

| 4.2          | 13º Salário e Adicional de Férias                                   | Valor (R\$) |
|--------------|---|-------------|
| A            | 13º Salário   |             |
| B            | Adicional de Férias   |             |
| Subtotal     |   |             |
| C            | Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias |             |
| <b>TOTAL</b> |   |             |



### Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

| 4.3          | Afastamento Maternidade:                                  | Valor (R\$) |
|--------------|---|-------------|
| A            | Afastamento maternidade                                   |             |
| B            | Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade |             |
| <b>TOTAL</b> |   |             |

### Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

| 4.4          | Provisão para Rescisão                                    | Valor (R\$) |
|--------------|---|-------------|
| A            | Aviso prévio indenizado                                   |             |
| B            | Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado          |             |
| C            | Multa do FGTS do aviso prévio indenizado                  |             |
| D            | Aviso prévio trabalhado                                   |             |
| E            | Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado |             |
| F            | Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado                  |             |
| <b>TOTAL</b> |   |             |

### Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

| 4.5 | Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente | Valor (R\$) |
|-----|--|-------------|
| A   | Férias   |             |
| B   | Ausência por doença                                      |             |
| C   | Licença paternidade                                      |             |
| D   | Ausências legais   |             |
| E   | Ausência por Acidente de trabalho                        |             |
| F   | Outros (especificar)                                     |             |



|              |  |  |
|--------------|--|--|
| Subtotal     |  |  |
| G            | Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição |  |
| <b>TOTAL</b> |  |  |

#### Quadro - resumo – Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

| 4            | Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas | Valor (R\$) |
|--------------|--|-------------|
| 4.1          | 13 ° salário + Adicional de férias         |             |
| 4.2          | Encargos previdenciários e FGTS            |             |
| 4.3          | Afastamento maternidade                    |             |
| 4.4          | Custo de rescisão                          |             |
| 4.5          | Custo de reposição do profissional ausente |             |
| 4.6          | Outros (especificar)                       |             |
| <b>TOTAL</b> |  |             |

#### MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

| 5            | Custos Indiretos, Tributos e Lucro    | % | Valor (R\$) |
|--------------|---------------------------------------|---|-------------|
| A            | Custos Indiretos                      |   |             |
| B            | Tributos                              |   |             |
|              | B1. Tributos Federais (especificar)   |   |             |
|              | B.2 Tributos Estaduais (especificar)  |   |             |
|              | B.3 Tributos Municipais (especificar) |   |             |
|              | B.4 Outros tributos (especificar)     |   |             |
| C            | Lucro                                 |   |             |
| <b>Total</b> |                                       |   |             |



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.

### Planilha B - Quadro-resumo do Custo por Empregado

|                           | Mão-de-obra vinculada à execução contratual<br>(valor por empregado)      | Valor (R\$) |
|---------------------------|---|-------------|
| A                         | Módulo 1 – Composição da Remuneração                                      |             |
| B                         | Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários                                   |             |
| C                         | Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros) |             |
| D                         | Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas                                |             |
| Subtotal (A + B + C + D)  |   |             |
| E                         | Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro                             |             |
| Valor total por empregado |   |             |

### Planilha C - Quadro-resumo – VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS

| Tipo de serviço<br>(A)                                | Valor<br>proposto<br>por<br>emprega<br>do<br>(B) | Qtde de<br>emprega<br>dos<br>por<br>posto<br>(C) | Valor<br>propos<br>to por<br>posto<br>(D) =<br>(B x C) | Qtde<br>de<br>postos<br>(E) | Valor total do<br>serviço<br>(F) = (D x E) |
|---|--|--|--|-----------------------------|--|
| I Serviço 1<br>(indicar)                              | R\$  |  | R\$  |                             | R\$  |
| II Serviço 2<br>(indicar)                             | R\$  |  | R\$  |                             | R\$  |
| ... Serviço ..<br>(indicar)                           | R\$  |  | R\$  |                             | R\$  |
| <b>VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS (I + II + III + ...)</b> |  |  |  |                             |  |



**Planilha D - Quadro - demonstrativo - VALOR GLOBAL DA PROPOSTA**

| <b>Valor Global da Proposta</b>   |                    |
|---|--------------------|
|   | <b>Valor (R\$)</b> |
| <b>Descrição</b>  |                    |
| A Valor proposto por unidade de medida *  |                    |
| B Valor mensal do serviço   |                    |
| C Valor global da proposta<br>(valor mensal do serviço X nº meses do contrato). |                    |

Nota (1): Informar o valor da unidade de medida por tipo de serviço



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 001/2018

ANEXO XII  
PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS UNITÁRIO

| 4.1 PACIENTES INTERNADOS E EMERGENCIA – DIETA NORMAL, BRANDA OU PASTOSA   |            |                           |                          |
|---|------------|---------------------------|--------------------------|
| 4.1.1 - PEQUENAS REFEIÇÕES  |            |                           |                          |
| DESJEJUM  |            |                           |                          |
| Valor calórico de aproximadamente 540 (quinhentos e quarenta) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para cada dieta: |            |                           |                          |
| PEQUENAS REFEIÇÕES  | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
| a) Café ou chás ou mate ou leite ou café com leite (200 ml)   | 1          |                           |                          |
| b) Pães variados (50g)  | 1          |                           |                          |
| • Biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água (30g);   | 1          |                           |                          |
| c) Margarina (10g)  | 1          |                           |                          |
| Geléia de frutas (15g)  | 1          |                           |                          |
| Queijo cremoso (15g)  | 1          |                           |                          |
| Queijo minas com ou sem sal (30g);  | 1          |                           |                          |
| d) Frutas naturais da época (01porção).   | 1          |                           |                          |



| COLAÇÃO   |            |                           |                          |
|---|------------|---------------------------|--------------------------|
| Valor calórico de aproximadamente 140 (cento e quarenta) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero, obedecendo às características prescritas para a dieta: |            |                           |                          |
| Colação   | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
| Colação suco de frutas naturais com ou sem sacarose, com ou sem adoçante (200 ml).  | 1          |                           |                          |

| MERENDA  |            |                           |                          |
|--|------------|---------------------------|--------------------------|
| Valor calórico de aproximadamente 400 (quatrocentos) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para cada dieta: |            |                           |                          |
| Merenda  | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
| a) Café ou chás ou mate ou leite ou café com leite (200 ml);   | 1          |                           |                          |
| b) Pães variados (50g) ou biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água (30g) ou cereal integral (20g);   | 1          |                           |                          |
| c) Margarina (10g) ou geléia de frutas (15g) ou queijo cremoso (15g) ou queijo minas com ou sem sal (30g);   | 1          |                           |                          |
| d) Frutas naturais da época (01porção).  | 1          |                           |                          |



| CEIA  |            |                           |                          |
|---|------------|---------------------------|--------------------------|
| Valor calórico de aproximadamente 290 (duzentos e noventa) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para cada dieta |            |                           |                          |
| Ceia  | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
| a) Café ou chás ou mate ou leite ou café com leite ou achocolatado (200 ml);  | 1          |                           |                          |
| b) Biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água ou torradas (30g)   | 1          |                           |                          |
| • Cereal integral (20g);  | 1          |                           |                          |
| d) Margarina (10g)  | 1          |                           |                          |
| • Geléia de frutas (15g)  | 1          |                           |                          |
| • Queijo cremoso (15g).   | 1          |                           |                          |

| 4.1.2 - GRANDES REFEIÇÕES  |            |                           |                          |
|--|------------|---------------------------|--------------------------|
| ALMOÇO/JANTAR  |            |                           |                          |
| <b>ALMOÇO/ JANTAR</b> – Valor calórico de aproximadamente 1.100 (um mil e cem) Kcal, com a seguinte distribuição percentual: 60% (sessenta por cento) de glicídios, 25% (vinte e cinco por cento) de lipídios e 15% (quinze por cento) de protídios.<br>O cardápio do almoço será composto por 05 (cinco) pratos variados, acrescidos de sobremesa e suco de fruta natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural (200 ml), contendo preparações e gêneros conforme discriminação: |            |                           |                          |
| GRANDES REFEIÇÕES  | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
| 1 – Entrada: composta por salada ou sopa:  |            |                           |                          |
| Vegetais tipo A: porção de 30 g crua   | 1          |                           |                          |
| 80g cozida   | 1          |                           |                          |
| Vegetais tipo B e C: porção de 100g cozida   | 1          |                           |                          |



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17

FL \_\_\_\_\_

RUBRICA \_\_\_\_\_

| 2 – Prato Protéico:  | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
|--|------------|---------------------------|--------------------------|
| <b>Prato Protéico:</b>   |            |                           |                          |
| a) Carne bovina – grelhados, assados, com molho e outras preparações (alcatra, patinho, chã de dentro, lagarto, acém) – porção 120g; | 1          |                           |                          |
| b) Ave – grelhada, assada, com molho porção com osso - 200g  | 1          |                           |                          |
| porção sem osso - 120g;  | 1          |                           |                          |
| c) Peixe – em forma de posta - porção 120g (pescada, cação, merluza)   | 1          |                           |                          |
| d) Víscera – fígado – porção 120g  | 1          |                           |                          |

| 3 – Guarnição: composta por preparações a base de legumes ou massas: | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
|--|------------|---------------------------|--------------------------|
| <b>Guarnição:</b>  |            |                           |                          |
| a) Vegetais:   |            |                           |                          |
| • TIPO A: porção 80g cozida;   | 1          |                           |                          |
| • TIPO B OU C: porção 120g   | 1          |                           |                          |
| b) Massas - porção 150g  | 1          |                           |                          |

| Complemento:   | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
|--|------------|---------------------------|--------------------------|
| 4 – Complemento: composto de 1 (um) cereal e 1 (uma) Leguminosa            |            |                           |                          |
| a) Cereal (arroz) – porção 150g;   | 1          |                           |                          |
| b) Leguminosas (feijões, ervilha, lentilha, grão de bico e outros) – de 1ª | 1          |                           |                          |



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17

FL \_\_\_\_\_

RUBRICA \_\_\_\_\_

qualidade, selecionadas pelo SND –  
porção 120g.

| Sobremesas  | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
|---|------------|---------------------------|--------------------------|
| 5- Sobremesas:  |            |                           |                          |
| a) Frutas – variando conforme sazonalidade, com o seguinte porcionamento: |            |                           |                          |
| • Abacaxi - 120g;   | 1          |                           |                          |
| • Banana d'água - 1 unidade;  | 1          |                           |                          |
| • Banana prata – 1 unidade;   | 1          |                           |                          |
| • Caqui – 130g;   | 1          |                           |                          |
| • Laranja – 150g;   | 1          |                           |                          |
| • Maçã – 120g;  | 1          |                           |                          |
| • Mamão – 150g;   | 1          |                           |                          |
| • Melancia – 180g;  | 1          |                           |                          |
| • Melão – 150g;   | 1          |                           |                          |
| • Pêra – 130g;  | 1          |                           |                          |
| • Tangerina – 130g;   | 1          |                           |                          |
| • Fruta cozida ou cozida e tamisada - 100g;                               | 1          |                           |                          |
| • Creme de frutas, salada de frutas - 130g.                               | 1          |                           |                          |
| b) Doces – em calda: 80g  | 1          |                           |                          |
| em corte: 50g   | 1          |                           |                          |
| Pudins e flans: 80g   | 1          |                           |                          |
| Geléias: 80g  | 1          |                           |                          |
| Doce pastoso: 50g   | 1          |                           |                          |
| Doce de banana, mamão ou abóbora: 80g.                                    | 1          |                           |                          |



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17

FL \_\_\_\_\_

RUBRICA \_\_\_\_\_

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| c) Sorvetes de sabores variados - porção 100 ml | 1 |  |  |
|---|---|--|--|

| <i>Temperos:</i>   | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
|--|------------|---------------------------|--------------------------|
| 6- <i>Temperos:</i> adequados ao tipo de dieta, na quantidade aproximada por refeição de:      |            |                           |                          |
| • Sal refinado: com baixo teor de umidade, 3g per capita;                                      | 1          |                           |                          |
| • Alho: 2g per capita;   | 1          |                           |                          |
| • Cebola: 5g per capita;   | 1          |                           |                          |
| • Tomate: 10g per capita;  | 1          |                           |                          |
| • Vinagre ou suco de limão: 3 a 5 ml per capita;   | 1          |                           |                          |
| • Polpa de tomate: 1 g per capita;   | 1          |                           |                          |
| • Pimentão: 2g per capita  | 1          |                           |                          |
| • Ervas aromáticas: salsa, cebolinha, manjericão , orégano e outros, em quantidade suficiente. | 1          |                           |                          |
| • Azeite de oliva: 5 ml per capita   | 1          |                           |                          |
| • Óleo vegetal: 5 a 10 ml  | 1          |                           |                          |



**4.2 - PACIENTES INTERNADOS E EMERGENCIA – DIETA SEMILÍQUIDA**

**DESJEJUM**

Valor calórico de aproximadamente 550 (quinhentos e cinquenta) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para a dieta:

| PEQUENAS REFEIÇÕES  | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
|---|------------|---------------------------|--------------------------|
| <b>4.2.1 - PEQUENAS REFEIÇÕES</b>   |            |                           |                          |
| a) Café ou chás ou mate ou leite ou café com leite ou mingau ou frutas liquidificadas com ou sem leite ou achocolatado (200ml); | 1          |                           |                          |
| b) Biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água (30g) ou farináceos (20g);                                | 1          |                           |                          |
| c) Margarina (10g) ou geléia individual de frutas (15g) ou queijo cremoso (15g);  | 1          |                           |                          |
| d) Frutas naturais da época tamisadas (100g) ou suco de frutas naturais (200 ml).   | 1          |                           |                          |

**COLAÇÃO**

Valor calórico de aproximadamente 140 (cento e quarenta) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero, obedecendo às características prescritas para a dieta: suco de frutas naturais coado, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, (200 ml).

| COLAÇÃO  | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
|--|------------|---------------------------|--------------------------|
| <b>COLAÇÃO</b>   |            |                           |                          |
| Suco de frutas naturais coado, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, (200 ml). | 1          |                           |                          |



| MERENDA  |            |                           |                          |
|--|------------|---------------------------|--------------------------|
| Valor calórico de aproximadamente 300 (trezentos) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para a dieta: |            |                           |                          |
| MERENDA  | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
| MERENDA  |            | R\$                       |                          |
| a) Café ou chás ou mate ou leite ou café com leite ou mingau ou achocolatado ou suco de frutas naturais ou frutas liquidificadas com ou sem leite (200 ml);                                | 1          |                           |                          |
| b) Biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água (30g) ou farináceos (20g);   | 1          |                           |                          |
| c) Margarina (10g) ou geléia individual de frutas (15g) ou queijo cremoso (15g).   | 1          |                           |                          |

| CEIA   |            |                           |                          |
|--|------------|---------------------------|--------------------------|
| Valor calórico de aproximadamente 290 (duzentos e noventa) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para a dieta |            |                           |                          |
| CEIA   | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
| CEIA   |            | R\$                       |                          |
| a) Café ou chás ou mate ou leite ou café com leite ou mingau ou achocolatado ou suco de fruta natural (200ml);   | 1          |                           |                          |
| e) Biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água (30g):   | 1          |                           |                          |
| - farináceos (20g);  | 1          |                           |                          |



|                          |   |  |  |
|--------------------------|---|--|--|
| c) Margarina (10g):      | 1 |  |  |
| - Geléia de frutas (15g) | 1 |  |  |
| - Queijo cremoso (15g).  | 1 |  |  |

| 4.2.2 - GRANDES REFEIÇÕES   |            |                           |                          |
|---|------------|---------------------------|--------------------------|
| ALMOÇO E JANTAR   |            |                           |                          |
| <b>ALMOÇO E JANTAR</b> – Valor calórico de aproximadamente 750 (setecentos e cinquenta) Kcal com a seguinte distribuição percentual: 60% (sessenta por cento) de glicídios, 25% (vinte e cinco por cento) de lipídios e 15% (quinze por cento) de protídios.<br>O cardápio do almoço será composto por 04 (quatro) pratos variados, sobremesa e suco natural de frutas ou refresco de frutas naturais (200 ml). Alimentos e preparações que poderão ser utilizados na composição dos cardápios desta dieta: |            |                           |                          |
| GRANDES REFEIÇÕES   | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
| GRANDES REFEIÇÕES   |            |                           |                          |
| 1- <b>Entrada:</b> sopa cremosa, canja.   | 1          |                           |                          |
| 2- <b>Prato Protéico:</b> carne bovina, aves e peixes moídos ou liquidificados, ovos.   | 1          |                           |                          |
| 3- <b>Guarnição:</b> vegetais B e C em forma de purê ou de creme, massas (tipo aletria).  | 1          |                           |                          |
| 4- <b>Complementos:</b> leguminosas tamisadas   | 1          |                           |                          |
| 5- <b>Sobremesas:</b> pudins, cremes, doces cremosos, geléias, sorvetes simples, frutas naturais tamisadas, creme de frutas e outras.   | 1          |                           |                          |



| 4.3 - PACIENTES INTERNADOS E EMERGENCIA – DIETA LÍQUIDA   |            |                           |                          |
|---|------------|---------------------------|--------------------------|
| 4.3.1 - PEQUENAS REFEIÇÕES  |            |                           |                          |
| DESJEIUM  |            |                           |                          |
| <b>DESJEIUM - MERENDA – CEIA</b> - Valor calórico de aproximadamente 230 (duzentos e trinta) Kcal para cada refeição, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para a dieta:                          |            |                           |                          |
| PEQUENAS REFEIÇÕES  | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
| PEQUENAS REFEIÇÕES  |            |                           |                          |
| a) Chás ou mate ou leite ou café com leite ou suco de frutas naturais ou frutas liquidificadas com ou sem leite, com ou sem complemento de farinha ou mingau (5% ou 10%) com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina (200ml), | 1          |                           |                          |
| • logurte (120g);   | 1          |                           |                          |
| b) Geléia de mocotó (50g) ou creme de frutas naturais (150g).   | 1          |                           |                          |



| <b>COLAÇÃO</b>  |            |                           |                          |
|---|------------|---------------------------|--------------------------|
| <b>COLAÇÃO</b> - Valor calórico de aproximadamente 140 (cento e quarenta) Kcal, constando alternativamente de uma preparação ou gênero, obedecendo às características prescritas para a dieta: leite ou suco de frutas naturais e/ou de vegetais coados ou frutas liquidificadas com ou sem leite, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina (200 ml) ou iogurte (120g) ou creme de frutas naturais (120g). |            |                           |                          |
| Colação   | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
| Colação   |            |                           |                          |
| leite ou suco de frutas naturais e/ou de vegetais coados ou frutas liquidificadas com ou sem leite, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina (200 ml)  | 1          |                           |                          |
| • Iogurte (120g)  | 1          |                           |                          |
| • Creme de frutas naturais (120g).  | 1          |                           |                          |

| <b>4.3.2 - GRANDES REFEIÇÕES</b>  |            |                           |                          |
|---|------------|---------------------------|--------------------------|
| <b>ALMOÇO E JANTAR</b> - Valor calórico de aproximadamente 400 (quatrocentos) Kcal para cada refeição, constando alternativamente de uma preparação ou gênero de cada item abaixo, obedecendo às características prescritas para a dieta: |            |                           |                          |
| GRANDES REFEIÇÕES   | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
| GRANDES REFEIÇÕES   |            |                           |                          |
| a) Caldo de legumes com carne ou caldo de legumes tamisados ou sopa creme com carne e/ou creme de leite e/ou ovo ou canja liquidificada ou caldo de feijão – porção 300 ml;   | 1          |                           |                          |
| b) Geléia de mocotó (50g)   | 1          |                           |                          |



|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| Creme de frutas naturais (150g)  | 1 |  |  |
| Pudins (80g);  | 1 |  |  |
| c) Suco de frutas naturais ou refresco de frutas naturais coado, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina (200 ml). | 1 |  |  |

#### 4.4 - DIETAS DE ACRÉSCIMO OU DE RESTRIÇÃO:

As dietas de acréscimo ou de restrição serão compostas a partir de dietas básicas, composta no subitem 4.1, modificadas em suas características, com acréscimo ou redução ou exclusão de um ou mais nutrientes / alimentos relacionados no subitem 4.1, conforme padronização do SND ( SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DIETÉTICA) (ex.: dietas para diabéticos, para portadores de doenças renais, hipertensos, entre outras).

**4.4.1-DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO, MERENDA, JANTAR e CEIA** – valor calórico de acordo com o tipo da dieta padronizada pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade. As preparações deverão seguir as técnicas dietéticas adequadas.

#### **OBSERVAÇÕES GERAIS:**

Aos pacientes internados na Emergência por um período superior a 24 horas (longa permanência), serão fornecidas dietas adequadas ao quadro clínico, conforme descrição da dieta para as unidades de internação.

Em relação a frequência no cardápio com os itens composto no subitem 4.1;

- Prato Proteico carne bovina deve entrar 3 vezes por semana
- Prato Proteico aves deve entrar 3 vezes por semana
- Prato Proteico peixes deve entrar 1 vez por semana
- Prato Proteico vísceras deve entrar de 15 em 15 dias assim como prato proteico suíno, substituindo a carne bovina

Deverá ter alternância no almoço e jantar do dia com prato proteico carne bovina, aves e peixe

Os alimentos e as preparações constantes das dietas poderão ter restrição total ou parcial de sal e/ou gordura e/ou açúcar.

Quando for servida margarina ou geléia à granel, a mesma deverá ser porcionada em recipientes apropriados, com tampa, individualizados, fornecendo faca descartável.



Para as dietas com restrição de sal e/ou açúcar, será servido adoçante e/ou sal em forma de sachê. Para gestantes, o tipo de adoçante servido deverá ficar a critério do SND da Unidade, de acordo com o conhecimento científico vigente.

Quando autorizadas pelo SND da unidade, as dietas dos pacientes poderão ser acrescidas de qualquer alimento in natura ou preparação, nas diversas refeições.

Na ceia dos pacientes com dieta normal, branda, pastosa ou semilíquida, quando a preparação escolhida na letra "a" for mingau, a letra "b" (biscoitos ou torradas) não fará parte da composição do cardápio.

Dietas para o preparo de exames deverão ser padronizadas pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

O leite utilizado nas preparações destinadas à pacientes deverá ser semi desnatado, desnatado ou com baixo teor de lactose, em embalagem tetra-brik de litro, dependendo das necessidades dos mesmos.

Os itens (b) e (c) das merendas normal, branda e pastosa podem ser substituídos por bolo simples sabores variados (100g).

As saladas cruas ou cozidas serão temperadas com azeite de oliva.

Nas grandes refeições:

- Deverá ser servida fruta como sobremesa, no mínimo três vezes por semana no almoço e três vezes no jantar. Dar preferência aos doces feitos de frutas e vegetais;

As grandes refeições (almoço e jantar) dos pacientes internados ou na emergência, que estiverem em precaução de contato ou respiratória deverão ser servidas em embalagens descartáveis com quatro divisões, com tampa.

#### **4.5 - DIETA, FÓRMULAS LÁCTEAS INFANTIS, MÓDULOS E SUPLEMENTOS**

Caberá à adjudicatária prover o fornecimento dos produtos e insumos necessários à manipulação, distribuição e administração de fórmulas enterais, parenterais, fórmulas lácteas infantis, módulos e suplementos.

As fórmulas enterais e módulos, podem ser apresentadas em:

**Sistema aberto:** A manipulação desses produtos deverá obedecer às normas sanitárias vigentes no referente à Implantação do Manual de Boas Práticas garantindo a integridade físico-química e microbiológica das formulações segundo RDC ANVISA nº63/2000 e nº12/2001, e os produtos acondicionados em frascos apropriados fornecidos pela Adjudicatária. Os frascos deverão ser fornecidos com os equipos, sendo disponibilizado 1 (um) para cada frasco (etapa) prescrito conforme recomendações do fabricante ou por indicação do SND. Os equipos serão próprios para infusão gravitacional ou para bombas peristálticas, de acordo com a indicação do SND.

**Sistema fechado:** A distribuição desses produtos deverá obedecer às normas sanitárias vigentes no referente à Implantação do Manual de Boas Práticas garantindo a integridade físico-química e microbiológica das formulações segundo RDC ANVISA nº63/2000 e nº 12/2001. Os equipos deverão ser fornecidos de acordo com a indicação do SND, devendo ser disponibilizado 1 (um) por etapa, com validade conforme recomendações do fabricante.

**Sistema aberto com adição de módulos** que serão cobrados conforme unidade de fornecimento, sem ônus pela manipulação, seguindo as normas sanitárias vigentes.

Módulos adicionados a outros alimentos constantes neste Projeto Básico que serão cobrados conforme a unidade de fornecimento, sem ônus pela manipulação.



**OBSERVAÇÕES GERAIS:**

A manipulação de uma ou mais prescrições dietéticas de fórmula láctea deverá ser sob as mesmas condições de trabalho, por uma mesma equipe e sem interrupção do processo.

A Adjudicatária deve contar com pessoal qualificado e em número suficiente para o desempenho de todas as tarefas pré-estabelecidas, para que todas as operações sejam executadas corretamente.

A empresa Adjudicatária deverá ser ressarcida integralmente pelo custo desse fornecimento nos seguintes casos:

- obras de infra-estrutura realizadas pelo Município nas áreas de manipulação;
- no caso de interdição pela Vigilância Sanitária, cujo auto de infração não seja causado por fator de responsabilidade da Adjudicatária conforme consta neste projeto básico.

A Adjudicatária deverá fornecer produtos, em conformidade com o Termo de Referência, cabendo a empresa escolher a marca comercial e manter o fornecimento do produto escolhido durante todo o período do tratamento do usuário. Os produtos de marcas comerciais diferentes daqueles inicialmente escolhidos poderão ser substituídos, exclusivamente, por justificativas técnicas do SND das Unidades.

| <b>4.6 – SERVIDORES, RESIDENTES, ACOMPANHANTES DE PACIENTES E DEMAIS AUTORIZADOS</b>                             |                   |                                  |                                 |
|--|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| <b>DESJEJUM, MERENDA e CEIA</b>  |                   |                                  |                                 |
| <b>DESJEJUM - MERENDA – CEIA - Valor calórico de aproximadamente 400 (quatrocentos) Kcal para cada refeição.</b> |                   |                                  |                                 |
| <b>DESJEJUM, MERENDA e CEIA</b>  | <b>Quantidade</b> | <b>Preço máximo Unitário R\$</b> | <b>Preço Unitário Total R\$</b> |
| a) Café com leite com ou sem açúcar (café 50 ml, leite 150 ml)   | 1                 |                                  |                                 |
| • Leite com ou sem açúcar ou achocolatado (200 ml);  | 1                 |                                  |                                 |
| b) Pão francês ou careca doce ou sal ou outro tipo, a critério do SND (50g);                                     | 1                 |                                  |                                 |
| b) Manteiga (10g)  | 1                 |                                  |                                 |
| Geléia de frutas (15g)   | 1                 |                                  |                                 |
| Queijo cremoso (15g)   | 1                 |                                  |                                 |
| Queijo minas ou prato (30g)  | 1                 |                                  |                                 |
| Presunto magro (30g).  | 1                 |                                  |                                 |





**ALMOÇO E JANTAR**

Valor calórico de aproximadamente 1200 (um mil e duzentos) Kcal para cada refeição, com a seguinte distribuição percentual: 60% (sessenta por cento) de glicídios, 25% (vinte e cinco por cento) de lipídios e 15% (quinze por cento) de protídios. O cardápio será composto por 05 (cinco) preparações, acrescidas de refresco de frutas com ou sem açúcar e sobremesa, obedecendo às características de distribuição discriminadas para pacientes, acrescentando as preparações protéicas compostas por carne suína:

| <b>Entrada:</b>                             | <b>Quantidade</b> | <b>Preço máximo Unitário R\$</b> | <b>Preço Unitário Total R\$</b> |
|---|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| <b>1 - Entrada: composta por salada:</b>    |                   |                                  |                                 |
| a) Vegetais tipo A: porção de 30g crua      | 1                 |                                  |                                 |
| Porção de 30g crua                          | 1                 |                                  |                                 |
| Porção de 80g cozido                        | 1                 |                                  |                                 |
| b) Vegetais tipo B e C: porção de 30 g crua | 1                 |                                  |                                 |
| • Porção de 80g cozida                      | 1                 |                                  |                                 |

| <b>Prato protéico</b>  | <b>Quantidade</b> | <b>Preço máximo Unitário R\$</b> | <b>Preço Unitário Total R\$</b> |
|--|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| <b>2 - Prato protéico:</b>   |                   |                                  |                                 |
| a) Carne bovina – gelhada, assados, com molho e outras preparações (alcatra, patinho, chã de dentro, lagarto, acém) - porção 150g; | 1                 |                                  |                                 |
| b) Ave – grelhada, assada, com molho:  |                   |                                  |                                 |
| Porção com osso – 250g   | 1                 |                                  |                                 |
| Porção sem osso – 150g   | 1                 |                                  |                                 |
| c) Peixe – forma de filé ou posta – porção 120g (pescada, cação, meluza)   | 1                 |                                  |                                 |



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17

FL. \_\_\_\_\_

RUBRICA \_\_\_\_\_

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| d) Víscera – fígado – porção 120g                    | 1 |  |  |
| Dobradinha – porção 130g                             | 1 |  |  |
| e) Suínos – file grelhado ou assado – porção de 150g | 1 |  |  |

| Guarnição:                   | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
|------------------------------|------------|---------------------------|--------------------------|
| 3 – Guarnição:               |            |                           |                          |
| a) Vegetais:                 |            |                           |                          |
| • TIPO A: porção 80g cozida; | 1          |                           |                          |
| • TIPO B OU C: porção 120g;  | 1          |                           |                          |
| b) Massas - porção 150g      | 1          |                           |                          |
| c) Farofa – porção 50g       | 1          |                           |                          |

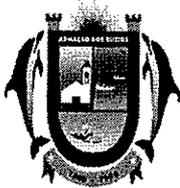
| Complemento:   | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
|--|------------|---------------------------|--------------------------|
| 4 – Complemento: composto de 1 (um) cereal e 1 (uma) Leguminosa  |            |                           |                          |
| a) Cereal (arroz) – porção 150g;   | 1          |                           |                          |
| b) Leguminosas (feijões, ervilha, lentilha, grão de bico e outros) – de 1ª qualidade, selecionadas pelo SND – porção 120g. | 1          |                           |                          |



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA  
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 11244/17  
FL \_\_\_\_\_  
RUBRICA \_\_\_\_\_

| Sobremesas:   | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
|---|------------|---------------------------|--------------------------|
| 5- Sobremesas:  |            |                           |                          |
| a) Frutas – variando conforme sazonalidade, com o seguinte porcionamento: |            |                           |                          |
| • Abacaxi - 120g;   | 1          |                           |                          |
| • Banana d'água - 1 unidade;  | 1          |                           |                          |
| • Banana prata – 1 unidade;   | 1          |                           |                          |
| • Caqui – 130g;   | 1          |                           |                          |
| • Laranja – 150g;   | 1          |                           |                          |
| • Maçã – 120g;  | 1          |                           |                          |
| • Mamão – 150g;   | 1          |                           |                          |
| • Melancia – 180g;  | 1          |                           |                          |
| • Melão – 150g;   | 1          |                           |                          |
| • Pêra – 130g;  | 1          |                           |                          |
| • Tangerina – 130g;   | 1          |                           |                          |
| • Fruta cozida ou cozida e tamisada - 100g;                               | 1          |                           |                          |
| • Creme de frutas, salada de frutas - 130g.                               | 1          |                           |                          |
| b) Doces – em calda: 80g  | 1          |                           |                          |
| em corte: 50g   | 1          |                           |                          |
| Pudins e flans: 80g   | 1          |                           |                          |
| Geléias: 80g  | 1          |                           |                          |
| Doce pastoso: 50g   | 1          |                           |                          |
| Doce de banana, mamão ou abóbora: 80g.                                    | 1          |                           |                          |



|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| c) Sorvetes de sabores variados - porção 100 ml | 1 |  |  |
|---|---|--|--|

| 6- Temperos adequados ao tipo de dieta, na quantidade aproximada por refeição de:             | Quantidade | Preço máximo Unitário R\$ | Preço Unitário Total R\$ |
|---|------------|---------------------------|--------------------------|
| Temperos:   |            |                           |                          |
| • Sal refinado: com baixo teor de umidade, 3g per capita;                                     | 1          |                           |                          |
| • Alho: 2g per capita;  | 1          |                           |                          |
| • Cebola: 5g per capita;  | 1          |                           |                          |
| • Tomate: 10g per capita;   | 1          |                           |                          |
| • Vinagre ou suco de limão: 3 a 5 ml per capita;  | 1          |                           |                          |
| • Polpa de tomate: 1 g per capita;  | 1          |                           |                          |
| • Pimentão: 2g per capita   | 1          |                           |                          |
| • Ervas aromáticas: salsa, cebolinha, manjericão, orégano e outros, em quantidade suficiente. | 1          |                           |                          |
| • Azeite de oliva: 5 ml per capita  | 1          |                           |                          |
| • Óleo vegetal: 5 a 10 ml   | 1          |                           |                          |

### **OBSERVAÇÕES GERAIS:**

O fornecimento de grandes refeições a servidores, residentes, acompanhantes e demais autorizados será no sistema no qual o usuário poderá escolher uma entre duas opções de preparação proteica (a segunda opção será sempre ovo nas suas diversas formas de preparo, de acordo com o cardápio estabelecido pelo SND da Unidade).

Em relação a frequência no cardápio;

- Prato Proteico carne bovina deve entrar 3 vezes por semana
- Prato Proteico aves deve entrar 3 vezes por semana





- Prato Proteico peixes deve entrar 1 vez por semana
- Prato Proteico vísceras deve entrar de 15 em 15 dias assim como prato proteico suíno, substituindo a carne bovina

Deverá ter alternância no almoço e jantar do dia com prato proteico carne bovina, aves e peixe

Em situações especiais, onde o servidor necessite de uma dieta modificada, prescrita por nutricionista ou médico, o mesmo será atendido por meio da autorização do SND da unidade. Esta refeição será cobrada conforme a dieta solicitada.

Deverá estar disponível no refeitório sal, açúcar e adoçante artificial, em forma de sachê. Assim como azeite e vinagre para temperar as saladas.

Nas grandes refeições, a salada poderá ser temperada com azeite de oliva .

Usar leite integral em embalagem tetra-brik de litro para todas as preparações de servidores.

Os itens (b) e (c) do desjejum e merenda podem ser substituídos por bolo simples, sabores variados (120 g) na frequência de 2 vezes por semana.

As preparações à base de frituras deverão estar restritas a duas vezes por semana.

Nas grandes refeições deverá ser servido fruta como sobremesa, no mínimo três vezes por semana no almoço e três vezes no jantar. Dar preferência aos doces feitos de frutas e vegetais.

As preparações à base de leite (pudins, flans, manjar) poderão ser incluídos nos cardápios, na frequência máxima de duas vezes/semana.

A preparação cozido poderá ser oferecida uma vez por mês, em época apropriada, sendo reduzido para quatro o número de pratos oferecidos.

Deverão ser distribuídos 2(dois) litros de café em cada copas da administração, internação e centro cirúrgico, nos horários de 9:00, 14:00, 21:00 e 2:00.