



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 135/2018
Processo Administrativo nº 23110.050886/2018-28

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Hospital Escola da Universidade Federal de Pelotas (HE-UFPel)**, por meio da Unidade de Licitações, que está situada na Rua Gomes Carneiro, 01 – Campus Porto, Bairro Centro, Pelotas/RS, CEP 96010-610, telefone (53) 3284-3944 realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **Menor preço por lote**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 3, de 26 de abril de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Portaria nº 409, de 21 de dezembro de 2016, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

1. DATA, HORÁRIO E LOCAL PARA ABERTURA DA LICITAÇÃO

DATA: 27/12/2018

HORÁRIO: 09h00min (horário de Brasília)

LOCAL: www.comprasgovernamentais.gov.br

UASG Gerenciadora: 154047

1.1. O encaminhamento das propostas terá início com a divulgação do aviso de Edital no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, até a data e horário da abertura da licitação (definidos acima), exclusivamente por meio eletrônico.

1.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública, observarão o horário de Brasília – DF.

2. DO OBJETO

2.1. Esta licitação tem por objeto a **contratação de empresa especializada em prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar**, conforme Pedido nº 269/2018, do Unidade de Nutrição do Hospital Escola da Universidade Federal de Pelotas, e conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, com consumo estimado para 12 (doze) meses podendo ser prorrogado por igual período, até o limite legal, e obedecendo o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

2.2. O HE-UFPel reserva-se o direito de, a qualquer momento, aumentar ou reduzir o objeto deste Edital nos limites da Lei 8.666/93, art. 65, § 1º.

2.3. Qualquer discordância entre a descrição do objeto neste edital e o contido no Compras Governamentais, valerá o primeiro.

2.4. A licitação terá sua disputa em um único grupo, composto por 6 itens, conforme tabela constante do Termo de Referência.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.



3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 9º da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

4.1.1. A licitante deverá estar cadastrada e habilitada parcialmente no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, na forma da Lei.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. Declaradas suspensas de participar de licitações e impedidas de contratar com o órgão ou a entidade responsável por esta licitação, conforme art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.3. Que estejam reunidas em consórcio, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

4.2.4. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.5. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.6. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.7. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.3.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.3.1.1. a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;

4.3.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;



- 4.3.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.3.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.
- 4.3.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.3.6. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.
- 4.3.7. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 5.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao HE-UFPel responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 5.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 5.6.1. **Valor total do item;**
 - 5.6.2. Quantidade a ser contratada;
 - 5.6.3. Descrição detalhada do objeto;
 - 5.6.4. Descrição detalhada do objeto, conforme especificações previstas no Termo de Referência, de forma que possibilite a identificação do serviço ofertado, sendo que a especificação completa, será exigida no momento da aceitação;
- 5.6. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.
 - 5.6.5. Caso a proposta apresente eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos que favoreça a Contratada, este será revertido como lucro durante a vigência da contratação, mas poderá ser objeto de negociação para a eventual prorrogação contratual.



5.7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

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

5.10. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data de entrega das propostas (abertura da sessão).

5.8. 5.10.1. Se por ventura o pregão demorar mais de 60 (sessenta) dias, o Pregoeiro poderá solicitar confirmação, por parte da licitante, de que renova sua proposta. Assim, a validade da proposta passa a ser de 60 (sessenta) dias a contar da data da renovação

6. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital ou que contenham vícios insanáveis.

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

6.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.2.2.1. Eventual pedido de desclassificação do licitante deverá ser acompanhado de justificativa, cabendo ao pregoeiro deliberar sobre sua aceitação ou recusa.

6.2.2.2. Se o pedido de desclassificação ocorrer durante a fase de lances e for possível a exclusão do lance pelo Pregoeiro antes do encerramento do item, o pedido será considerado aceito.

6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

6.5.2. O resultado da divisão do valor total do lance pela quantidade a ser adquirida não poderá exceder duas casas decimais. Caso isto não ocorra, o Pregoeiro estará autorizado a truncar o valor do lance, desconsiderando a terceira e quarta casa após a vírgula, de forma que o valor desta divisão não exceda duas casas decimais.



- 6.5.3. Será declarado vencedor do lote a empresa que obtiver o menor valor total do lote, onde a empresa deverá cotar lances para todos os itens.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.7.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.
- 6.8. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.10. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.11. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.12. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 6.13. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.15. Encerrada a etapa de lances será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentado pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.15.1. Caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.15.2. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.15.3. Caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes qualificadas como microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.



6.16. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

7.1.1. Em relação às especificações do objeto, sempre que necessário o Pregoeiro se reserva o direito de consultar a área técnica demandante, com a finalidade de analisar o cumprimento do objeto ofertado frente ao solicitado no edital.

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

7.2.1. contenha vício insanável ou ilegalidade.

7.2.2. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência.

7.2.3. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.2.4. não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada quando for o caso.

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

7.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no anexo VII-a diretrizes gerais para elaboração do ato convocatório tópico 9.4 da IN SLTI/MPOG nº 05, de 2017.

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

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

7.7. O Pregoeiro convocará o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema ("enviar anexo"), estabelecendo no "chat" prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta. Caso o sistema seja considerável instável pelo Pregoeiro, poderá ser convocado o licitante para envio de documentação via e-mail.

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



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

7.8.1. **Na proposta a ser enviada após o encerramento da fase de lances, deverá conter o nome, telefone e e-mail (endereço eletrônico) do Responsável da Empresa pelo recebimento do e-mail informando da disponibilidade da Nota de Empenho no Portal da Transparência.**

7.8.2. A proposta deverá conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

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

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

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

7.11. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.11.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

7.11.3. Caso haja necessidade, o Pregoeiro poderá realizar a negociação via e-mail, informando no chat o valor negociado.

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

7.13. Para possíveis trocas de mensagens, após a fase de lances, inclusive em relação a negociação de valores, o Pregoeiro irá conceder prazo razoável para resposta do licitante. O prazo mínimo que será concedido é de dez minutos, podendo ser superior, a critério do Pregoeiro.

8. DA HABILITAÇÃO

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

8.1.1. SICAF;

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

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



8.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

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

8.2. O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, trabalhista à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica conforme disposto no artigo 6º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 26/04/2018.

8.2.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

8.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.3. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 26/04/2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, à Regularidade Fiscal e trabalhista:

8.4. Habilitação jurídica:

8.4.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.4.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.4.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.4.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.4.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

8.4.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

8.5. Regularidade fiscal e trabalhista:



8.5.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.5.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.5.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.5.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.5.5. o licitante detentor do menor preço deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.6. Na contratação de serviço continuado, para efeito de qualificação técnico-operacional, a Administração Pública exigirá do licitante:

8.6.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a 6 (seis) meses, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

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

8.6.1.3. Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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

8.7. A licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar para ser declarada vencedora, encerrada a etapa de lances, deverá apresentar os documentos digitalizados, com assinatura e carimbo do representante da empresa, por meio de funcionalidade disponível no sistema (“enviar anexo”), observando também as exigências contidas no Anexo I – Termo de



Referência (ver subitem 5. do Termo de Referência – DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO), sob pena de desclassificação do licitante. Caso o sistema seja considerável instável pelo Pregoeiro, a documentação poderá ser enviada por e-mail.

8.7.1. Os documentos digitalizados, mencionados no subitem acima, não necessitam de autenticação digital.

8.7.1.1. Somente haverá a necessidade de comprovação, através de autenticação digital, quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital anexado ao sistema.

8.7.1.2. Os documentos apresentados digitalmente são de responsabilidade do interessado, que responderá nos termos da legislação civil, penal e administrativa por eventuais inconsistências e/ou fraudes.

8.7.2. O prazo mínimo para envio dos documentos será de 2 (duas) horas e será definido pelo Pregoeiro via chat em sessão pública.

8.7.3. Este prazo poderá ser prorrogado, a critério do Pregoeiro.

8.7.4. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail pregao.heufpel@gmail.com

8.8. O não encaminhamento dos documentos exigidos nos prazos estabelecidos poderá implicar na desclassificação do licitante, com consequente lançamento de advertência no sistema de cadastramento unificado de fornecedores – SICAF e/ou aplicação das penalidades cabíveis na lei.

8.9. Ainda, para ser declarada vencedora, a licitante deverá estar cadastrada no SICAF, com a documentação válida, na forma da lei, mediante consulta online. O cadastro e a habilitação parcial serão verificados no SICAF, após a análise e julgamento da proposta de preços. No caso de a empresa possuir somente o cadastro obrigatório no SICAF, serão aceitas as certidões negativas emitidas pelas respectivas receitas estaduais e municipais.

8.9.1. Caso alguma certidão referente ao cadastro obrigatório esteja vencida no SICAF, serão aceitas consultas aos respectivos sítios oficiais.

8.10. Serão consultadas no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br as declarações da licitante vencedora relacionadas abaixo:

8.10.1. Declaração de ciência e concordância com as condições contidas no Edital e seus Anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

8.10.2. Declaração, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

8.10.3. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;

8.10.4. Declaração de que a proposta apresentada para esta licitação foi elaborada de maneira independente, de acordo com o que é estabelecido na Instrução Normativa Nº 02, de 16 de setembro de 2009 da SLTI/MP.

8.11. Caso a empresa assinala de forma negativa no Compras Governamentais alguma das declarações referentes ao subitem acima, será obrigatório o envio de declaração, **por meio de funcionalidade disponível no sistema (“enviar anexo”)**.



8.12. Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, o licitante será comunicado e poderá requerer o prazo de até 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, para comprovar a regularização. Este prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa

8.13. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

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

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

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

8.17. Os prazos poderão ser prorrogados por solicitação justificada do licitante desde que a solicitação seja formulada antes de findo o prazo estabelecido e a justificativa aceita pelo Pregoeiro.

8.18. O não encaminhamento dos documentos exigidos nos prazos estabelecidos poderá implicar na desclassificação do licitante, com consequente aplicação das penalidades cabíveis na lei.

8.19. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico

9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.



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

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

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

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

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

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

11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. As regras acerca da Garantia de Execução são as estabelecidas na Minuta de Contrato, Anexo VIII deste Edital.

13. DO TERMO DE CONTRATO

13.1. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas, será firmado Contrato com a adjudicatária, de acordo com a legislação vigente, com vigência de **12 meses**, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vantagens para a Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme minuta constante do **Anexo VIII**, a qual será adaptada à proposta da empresa vencedora.

13.2. Antes da assinatura do Termo de Contrato, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF e os demais sites definidos no edital, conforme a cláusula 8 - Da Habilitação, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

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

13.3. A adjudicatária terá o prazo definido, pela contratante, após a homologação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.



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

14. DO PREÇO / REAJUSTE

14.1.As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas na Minuta de Contrato, Anexo VIII deste Edital.

15. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1.Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no ANEXO I - Termo de Referência.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

16.1.As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no ANEXO I - Termo de Referência.

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1.Os recursos orçamentários para fazer frente às despesas da presente licitação serão alocados na classificação abaixo:

Gestão/Unidade (UGR): 154145

Fonte de Recurso: 6153000300

Programa de Trabalho (Ptres): 109671

Elemento de Despesa: 339039

Plano Interno: MAC2018

18. DO PAGAMENTO

18.1. As regras acerca do Pagamento são as estabelecidas na Minuta de Contrato, Anexo VIII deste Edital;

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1.As penalidades contratuais são as previstas na Lei 8.666/93, no artigo 7º da Lei 10.520/2002 e artigo 28 do Decreto n. 5450/2005 e demais normas cogentes.

19.2.. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, e na Lei 8.666/93 o licitante/adjudicatário/contratado que:

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

19.2.2. apresentar documentação falsa;

19.2.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.2.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.2.5. não mantiver a proposta;



19.2.6. cometer fraude fiscal;

19.2.7. comportar-se de modo inidôneo;

19.2.8. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

19.2.9. fraudar na execução do contrato.

19.3. A licitante vencedora incorrerá em atraso na execução do objeto licitado, se não iniciar o serviço no prazo estipulado na ordem de serviço emitida pelo fiscal.

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

19.5. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

19.5.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

19.5.2. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante, a critério da Administração;

19.5.3. multa de até 20% (vinte por cento), do valor do CONTRATO, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada;

19.5.4. suspensão de licitar e impedimento de contratar com a UFPel pelo prazo de até dois anos;

19.5.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93;

19.5.6. impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

19.6. A multa de mora será aplicada da seguinte maneira, com base no valor do contrato:

19.6.1. 5% (cinco por cento) para atraso de até 09 (nove) dias

19.6.2. 10% (dez por cento) para atraso de 10 (dez) a 29 (vinte e nove) dias

19.6.3. 20% (vinte por cento) a partir do 30º dia de atraso.

19.7. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

19.8. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:

19.8.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

19.8.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

19.8.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

19.9. Os créditos da UFPel, de qualquer natureza, não pagos nos prazos previstos na legislação, serão acrescidos de multa de mora, cuja taxa será de trinta e três centésimos por cento, por dia de atraso, até o limite de vinte por cento, calculada a partir do primeiro dia subsequente ao do vencimento do prazo previsto para o pagamento até o dia em que ocorrer o seu pagamento e acrescidas de juros equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e Custódia -



SELIC, acumulada mensalmente, calculados a partir do primeiro dia do segundo mês subsequente ao do encerramento do período de apuração até o último dia do mês anterior ao do pagamento e de um por cento no mês do pagamento, conforme disposto no artigo 37A da Lei 10.522/2002 e art. 61 da Lei 9.430/1996.

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

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

19.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pregao.heufpel@gmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Universidade Federal de Pelotas, rua Gomes Carneiro, nº 1, Campus Porto, Prédio da Reitoria, Coordenação de Material e Patrimônio (CMP) – Licitações, CEP 96010610, Bairro Centro, Pelotas/RS.

20.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

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

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

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

20.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

20.7.1. www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio do link Consultas>Compras Governamentais>Pregões>Agendados, para conhecimento da sociedade em geral e dos fornecedores, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-lo para a obtenção das informações prestadas.

21. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

21.1. Os serviços a serem fornecidos deverão ser prestados de acordo com os critérios de sustentabilidade ambiental contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG, no que couber.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil



subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo Pregoeiro.

22.2.No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

22.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

22.4.As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

22.5.Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.6.Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.7.O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.8.Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.9.Ao HE-UFPel, por interesse público justificado, é reservado o direito de revogar este Pregão, nos termos da legislação, sem que caiba aos participantes direito à reclamação ou indenização.

22.10.A simples participação nessa licitação implica na aceitação plena e incondicional do inteiro teor expresso neste Edital.

22.11.Após a fase de lances, toda e qualquer comunicação do HE-UFPel com a licitante poderá ocorrer por correio eletrônico (e-mail), sendo obrigação da empresa manter o cadastro atualizado no SICAF. O endereço de e-mail para contato utilizado na comunicação poderá ser aquele cadastrado no Formulário de Informações do Licitante (ANEXO II do edital), ou o e-mail cadastrado no SICAF ou, ainda, o e-mail cadastrado na Proposta enviada após a fase de lances.

22.11.1. A empresa, quando notificada via e-mail, deverá confirmar o recebimento do mesmo. Caso contrário, o prazo concedido para resposta começará a contar 24 horas após o envio do e-mail.

22.12.Quando da emissão da Nota Fiscal, deverá ser fornecido nesta ou em anexo a mesma os dados bancários da Empresa.

22.13.As dúvidas e inadimplência serão resolvidas no foro da Justiça Federal-Subseção Judiciária de Pelotas.

22.14.Informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação, serão solicitados ao pregoeiro, exclusivamente através do endereço eletrônico: pregao.heufpel@gmail.com.

22.15.O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.ufpel.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Universidade Federal de Pelotas, Rua Gomes Carneiro, nº 01, Campus Porto, Prédio da Reitoria, Coordenação de Material e Patrimônio (CMP) - Licitações, CEP 96010-610. Bairro Centro, Pelotas/RS, nos dias úteis, no horário das 08h00min às 12h00min e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**



das 13h00min às 17h00min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

22.16. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 22.16.1. ANEXO I – Termo de Referência
- 22.16.2. ANEXO II – Formulário de Informações da Licitante
- 22.16.3. ANEXO III – Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental
- 22.16.4. ANEXO IV - Das Condutas Inidôneas e Ilegais
- 22.16.5. ANEXO V - Índice de Medição de Resultados – IMR
- 22.16.6. ANEXO VI – Manual de preparações/nutrição – HE/UFPEL/EBSERH
- 22.16.7. ANEXO VII – Guia de operacionalização da unidade de alimentação e nutrição
- 22.16.8. ANEXO VIII - Minuta de Termo de Contrato
- 22.16.9. Anexo IX– Minuta de termo de vistoria
- 22.16.10. Anexo X – Termo de responsabilidade

Pelotas, 10 de dezembro de 2018.

Gilson de Ramos Sebaje
Pregoeiro



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 135/2018 **Processo Administrativo nº 23110.050886/2018-28**

1. DO OBJETO

1.1. Esta licitação tem por objeto a **contratação de empresa especializada em prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar**, conforme Pedido nº 269/2018, do(a) Unidade de Nutrição do Hospital Escola da Universidade Federal de Pelotas, de acordo com as especificações e quantidades abaixo relacionadas:

Grupo	Item	Qtd. Anual Estimada	Unid.	SIASG	Especificação Detalhada	Valor estimado/anual
1	1	163.680	Refeição	15210	Desjejum	R\$ 787.300,80
	2	163.680	Refeição	15210	Almoço	R\$ 2.753.097,60
	3	163.680	Refeição	15210	Jantar	R\$ 2.677.804,80
	4	180	Porção de 150 ml	15210	Papa Doce	R\$ 768,60
	5	180	Porção de 250 ml	15210	Papa Salgada	R\$ 781,20
	6	18.252	Copo de 200 ml	*	Água mineral sem gás (embalagem em formato de copo, lacrada)	R\$ 12.411,36

1.2. Constitui objeto desta licitação a contratação de empresa especializada em prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando ao fornecimento de dietas normais, dietas especiais, destinadas a pacientes internados, acompanhantes, residentes e, segundo normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, para a Unidade de Nutrição do Hospital Escola da Universidade Federal de Pelotas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando:

1.2.1. Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem a produção de dietas normais e especiais e suplementação nutricional oral;

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

1.3.1 A entrega de café da manhã, almoço e jantar nas quantidades e horários pré-estabelecidos entre as partes, já porcionados, identificados e embalados individualmente pela empresa Contratada.

1.3.2 Execução em horários que não interfiram nas atividades normais do Contratante, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas pelo contratante, observando o seu funcionamento ininterrupto e respeitadas as jornadas de trabalho informadas neste TR.

1.3.3. Uniformização da equipe e provimento de EPI's adequados, específicos e em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado, do pessoal da Contratada que fizer a entrega.



1.4 O Hospital Escola da Universidade Federal de Pelotas EBSEH poderá ser redimensionado, podendo ocorrer inclusão ou exclusão de unidades, e consequentemente aditamento do termo contratual decorrente da prestação dos serviços.

1.5. Endereço e Característica da Unidade:

1.5.1. Endereço: Hospital Escola Universidade Federal de Pelotas

Rua Professor Araújo, 538 – Centro

CEP: 96020-360

Pelotas – Rio Grande do Sul

1.6 Número de leitos da Unidade Hospitalar

1.6.1. A prestação dos serviços se dará neste Hospital, sendo assim distribuídos e especificados:

1.6.1.1. Classificação da Unidade Hospitalar: Hospital Geral Municipal

1.6.1.2. População atendida: SUS

1.6.1.3. Número de leitos da Unidade: 175 leitos

1.6.1.4. O hospital é vertical e há uma única copa, local onde devem entregar as refeições (café da manhã, almoço e jantar).

1.7. A divisão das áreas segue o esquema abaixo:

1.7.1. 1º andar – UTI adulto, Rede de urgência e emergência I (RUE I), Ginecologia e Obstetrícia, e Centro Cirúrgico.

1.7.2. 2º andar – Clínica Médica, Rede de urgência e emergência II (RUE II), Rede de urgência e emergência III (RUE III), Pediatria (UTI Neonatal, Unidade de Internação semi-intensiva),

3º andar – Clínica Cirúrgica.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Os serviços aqui pleiteados constituem-se para o Hospital Escola da Universidade Federal de Pelotas EBSEH, em atividade meio, ensejando esforços redobrados para a sua realização em detrimento da atividade fim. A contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição, visa à captação de fornecimento de refeições, junto à empresas do ramo, qualificada tecnicamente para tal necessidade (para quem as atividades constituem-se em atividade fim). O que significa a viabilidade de possibilitar os meios de garantir a oferta dos recursos necessários, inerentes a esta atividade meio, ao processo produtivo hospitalar com qualidade, em quantidades adequadas, no tempo correto, contribuindo com isto para a garantia do acesso e assistência ao paciente/cliente/usuário.

2.2. O objeto desse termo visa a preparação de dietas livres, dietas especiais (modificadas em nutrientes e consistências), destinadas a pacientes internados e ambulatoriais, acompanhantes, pacientes externos, residentes médicos e multiprofissionais, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.



2.3. Este processo se faz necessário para que se possa garantir a alimentação diária e a assistência nutricional a coletividade enferma e sadia desta Unidade Hospitalar.

2.4. Tendo o He Ufpel um perfil assistencial de hospital geral de média e alta complexidade e sendo uma instituição voltada para o ensino e a pesquisa exige-se a contratação de profissionais qualificados e capacitados para desempenhar as mais diversas funções e com isso melhor atender às demandas da sociedade, agilizando e proporcionando mais segurança aos serviços que são ofertados nessa Instituição.

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

2.6. Portanto, a contratação de empresa terceirizada para fornecimento de refeições para a unidade de alimentação e nutrição alicerça-se nos seguintes pontos:

2.7. Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados no HE UFPEL EBSERH visando a manter ou recuperar o estado nutricional;

2.8. Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especializada aos pacientes internados e externos do HE UFPEL EBSERH, no tratamento de diversas enfermidades e suporte a programas ou exames complementares, entre outros.

2.9. Diante do exposto, conclui-se que o abastecimento de desjejum, almoço e jantar, nos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar tem caráter contínuo, o que irá requerer a contratação pelo período de 12 meses, na conformidade do que preconiza o Art. 57 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Decreto 5.450/2005 – Art. 4º Nas licitações para aquisição de bens e serviços comuns será obrigatória a modalidade pregão, sendo preferencial a utilização da sua forma eletrônica.

3.2. Declaramos para os devidos fins que os serviços/bens a serem executados são de natureza comum conforme decreto 5.450 de 31 de maio de 2005, art. 2º, § 1º. Consideram-se bens e serviços comuns, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. CARACTERÍSTICAS DE TRABALHO

4.1.1. O fornecimento de refeições aos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar deve respeitar todas as etapas do processo de operacionalização conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pelo Contratante.

4.1.2. À empresa Contratada para o fornecimento de refeições aos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar compete:



- 4.1.2.1. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – para aprovação junto ao contratante – periodicidade mínima de 14 dias para dietas especiais e de 28 dias para dietas normais;
- 4.1.2.2. Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Termo de Referência e conforme determinação de norma sanitária vigente, no seu estabelecimento;
- 4.1.2.3. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo, no seu estabelecimento;
- 4.1.2.4. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 4.1.2.5. Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- 4.1.2.6. Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo Contratante utilizando-se utensílios apropriados;
- 4.1.2.7. Controle da temperatura das preparações, do momento da embalagem até a entrega, no Hospital;
- 4.1.2.8. Coleta de amostras da alimentação preparada seguindo norma sanitária vigente;
- 4.1.2.9. Análises microbiológicas conforme definido neste Termo de Referência;
- 4.1.2.10. Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos.

4.1.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

4.1.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da Contratada, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

4.1.5. A operacionalização e porcionamento das dietas deverão ser supervisionadas pelos técnicos em nutrição e dietética ou encarregados da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, sejam feitas alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

4.1.6. A Contratante informará o tipo e o número aproximado de desjejuns até às 18hs do dia anterior, informar o tipo e o número de almoços aproximado até às 9:00hs do mesmo dia e o tipo e número de jantar até às 14hs do mesmo dia em que será servidas as refeições, a Contratada já terá um padrão de quantidade de refeições a fazer por dia, sendo esse ajuste feito pela Contratante necessário para que fique mais próximo da quantidade real, ressaltando que sempre haverá variações dos tipos e quantidades de refeições.

4.2. Horários de entrega das refeições na copa da Contratante:



REFEIÇÃO	Horário
Desjejum	07:30
Almoço	10:30
Jantar	16:30

4.2.1. A liberação de refeições não programadas de pacientes por internação recente ou outra causa que impeça a programação prévia poderá ser realizada nos limites de horário abaixo estabelecidos mediante solicitação e com a anuência do Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante:

REFEIÇÃO	Horário
Desjejum	8:00
Almoço	13:00
Jantar	20:30

4.3. QUANTITATIVOS ESTIMADOS - ESTIMATIVA DIÁRIA DE CADA TIPO DE REFEIÇÃO:

4.3.1. As quantidades de refeições para pacientes internados e pacientes do hospital – dia, foram estimadas tendo como base o número de leitos e a estatística de atendimento no ano de 2017. As refeições de acompanhantes legalmente constituídos foram calculadas a partir do número obtido no Plano Estatístico de 2017. Todas foram projetadas para realidade atual e proporcionalmente para uma possível ampliação de serviços programada para o Hospital. Para os pacientes externos, a estimativa foi feita com base no histórico dos meses de janeiro a dezembro de 2017. Para os residentes e plantonistas, o cálculo baseou-se no quantitativo de alunos a serem admitidos anualmente pelo Programa de Residência em Áreas de Saúde da Universidade Federal de Pelotas.

4.3.2. ALIMENTAÇÃO DO PACIENTE ADULTO, INFANTIL (adequada para a idade), ACOMPANHANTES E RESIDENTES – INTERNADOS/HOSPITAL DIA

Dieta Livre (que sofrerá modificações conforme a prescrição dietética da nutricionista)

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal estimada	Quantidade anual estimada
Desjejum	refeição	13.655	163.680
Almoço	refeição	13.655	163.680
Jantar	refeição	13.655	163.680

4.3.3. ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES



O quantitativo destas refeições está contemplado nas refeições livres, são compostas de desjejum, almoço e jantar.

4.3.4. ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES EXTERNOS

São pacientes do hospital-dia, já estão contabilizadas no total de pacientes internados.

4.3.5. ALIMENTAÇÃO PARA RESIDENTES E PLANTONISTAS

A média de residentes por ano é de 120 alunos, totalizando aproximadamente 43800 refeições/ano. O quantitativo destas refeições está contemplado nas refeições livres, são compostas de desjejum, almoço ou jantar.

As refeições (desjejum, almoço e jantar) virão no mesmo horário das refeições dos pacientes e acompanhantes, sendo que as refeições dos plantonistas e residentes ficarão guardadas, refrigeradas e os mesmos ficarão responsáveis por aquecer na hora em que forem comer, caso não consigam fazê-lo na hora da entrega.

4.3.6. FORNECIMENTO DE ÁGUA MINERAL (PACIENTES DE CONTROLE HÍDRICO, PACIENTES EM PRECAUÇÃO ESPECÍFICA - RESPIRATÓRIA E IMUNODEPRIMIDOS)

Especificação	Unidade de Medida	Quantidade mensal estimada	Quantidade anual estimada
Água mineral sem gás (embalagem em formato de copo, lacrada)	Copo de 200ml	1.520	18.252

4.4. CARDÁPIO - Regras Gerais para a Elaboração:

4.4.1. Para elaboração dos cardápios e atendimento de pacientes com prescrição de dietas normais, assim como para dietas especiais, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com as respectivas porções e frequência de utilização, constantes no Anexo nº VI do Termo de Referência – “Manual de preparações -Elementos e Porcionamentos Mínimos Constitutivos dos Cardápios”, observando um valor energético total mínimo de 2000 kcal para adultos e 1600 kcal para pacientes pediátricos.

4.4.2. O Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao Contratante a aprovação de tais substituições.

4.4.3. A Técnica Dietética de preparo ficará a critério da Contratada, mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico-nutricional de macronutrientes e micronutrientes; do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;



4.4.4. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

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

4.4.6. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se alterações relativas a itens de hortifrutigranjeiros.

4.4.7. A Contratada deverá elaborar Ficha Técnica Dietética de todas as preparações, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.

4.4.8. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante;

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

4.4.10. Deverão ser previstos 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 do mesmo;

4.4.11. Preparar, em casos especiais e de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante, molhos especiais à base de limão, vinagretes, especiarias, erva aromáticas, tomate etc., para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas. Estes deverão ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante;

4.4.12. Almoço, Jantar, Desjejum, devem ser servidos em bandejas térmicas com refis descartáveis ou outra tecnologia que mantenha a temperatura do alimento em condições ideais para consumo conforme preconizado por legislações vigentes e mediante prévia aprovação do Contratante.

4.4.13. As substituições dos cardápios solicitados para pacientes deverão ser obrigatoriamente atendidas em tempo hábil pela empresa Contratada, com limite de três substituições por refeição, sendo requisitadas até às 09hs da manhã para o almoço e até às 15hs para o jantar. As substituições de preparações de grupos alimentares equivalentes não serão cobradas à parte, sendo mantido o valor contratual da refeição.

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



4.4.15. A contratada deverá elaborar um cardápio de substitutos para pré aprovação juntamente com o cardápio com as seguintes características:

4.4.15.1. Um substituto para cada item citado na tabela de substituição de acordo com as normas do HE UFPEL EBSERH.

4.4.15.2. 4Ofertar frutas da época que atendam às necessidades individuais dos pacientes, disponibilizando principalmente uma opção de suco e frutas laxantes, obstipantes, sem ácidos e pobre em potássio diariamente.

4.4.15.3. A periodicidade do cardápio de substitutos deverá obedecer uma repetição de 14 dias.

4.4.16. A Contratada deverá instituir programas/métodos permanentes de verificação da aceitação (pesquisa de satisfação) ao cardápio oferecido aos pacientes, acompanhante e residentes pelo menos duas vezes ao ano. Os métodos/programas definidos devem passar por análise prévia da Contratante, para posterior autorização.

4.5. SUBSTITUIÇÕES E OPÇÕES DE ALIMENTOS - ALMOÇO/JANTAR:

ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Folhosas (alface crespa, alface roxa, alface americana, alface lisa, rúcula, couve, agrião, radichi, espinafre, acelga)	Folhosas cruas	15g	Todos os dias (uma delas)
Beterraba, cenoura, tomate, repolho verde, repolho roxo, pepino, cebola, pimentões, nabo	Crua não folhosas	15g	Todos os dias (uma delas)
Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, vagem, repolho verde, repolho roxo, brócolis, batata-doce, batata inglesa, inhame, batata Yacon, couve-flor, couve manteiga, berinjela, pimentões, milho, ervilha, grão de bico, aspargo, lentilha, feijão branco, soja, trigo	Cozida	20g	Todos os dias (uma delas)
CARNES BOVINA SEM		100g	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**



OSSO			
Patinho ou coxão de dentro	Com recheio, em cubo, em iscas		4 vezes ao mês
	Carne moída		Todos os dias
	Kibe e almôndegas		1 vez ao mês
Contra filé, alcatra	Grelhado		1 vez ao mês
	Assado		1 vez ao mês
	Ensopado		1 vez ao mês
Vazio	Assado		1 vez ao mês
	Refogado		1 vez ao mês
	Grelhado		1 vez ao mês
AVE SEM OSSO		100g	
Filé de peito, sobrecoxa	Grelhado		2 vezes ao mês
	Em cubos, iscas, moído (recheio)		Todos os dias
AVE COM OSSO		120g	
Sobrecoxa, coxa	Assado		4 vezes ao mês
	Refogado com molho		4 vezes ao mês
CARNE SUÍNA SEM OSSO (Lombo, pernil)	Assado	100g	2 vezes ao mês
	Refogado	100g	2 vezes ao mês
VÍSCERAS/MIÚDOS			
Fígado bovino, moela de frango	Ensopado	100g	4 vez ao mês
	Assado		1 vez ao mês
PEIXE			
Filé/posta – pescada, linguado, tainha	Grelhado	100g	2 vezes ao mês
	Ensopado	100g	2 vezes ao mês
OPÇÃO VEGETARIANA			
Proteína texturizada de soja	Almôndega, hambúrguer	100g	4 vezes ao mês
Trigo	Cozido com temperos		4 vezes ao mês
Grão de bico	Estrogonofe/Refogado		4 vezes ao mês
Proteína de soja grande	Estrogonofe/Refogado		4 vezes ao mês
GUARNIÇÕES			
MASSAS			
Penne, talharim, espaguete, fusili, nhoque, ravióli, capeleti	Cozido	90g	8 vezes ao mês
TUBÉRCULOS	Escondidinho, purê, cozido, ensopado, nhoque		
Aipim, batata inglesa, batata doce		100g	Todos os dias
FARINHAS			
Polenta	Cozida, assada	100g	5 vezes ao mês
Farofa	Refogada	20g	1 vez ao mês
PREPARAÇÕES ESPECIAIS	Assado	100g	4 vezes ao mês



Sufê de vegetais, quiche, empadão, vegetais assados	Assado	100g	4 vezes ao mês
ACOMPANHAMENTOS			
Arroz branco	Cozido		Todos os dias
Arroz integral	Cozido		Todos os dias
LEGUMINOSAS			
Feijão-preto	Cozido	90g	12 vezes ao mês
Feijão-cariquinha	Cozido	90g	10 vezes ao mês
Lentilha	Cozido	90g	8 vezes ao mês
SOBREMESA			
Frutas	In natura	60g (mínimo)	Todos os dias, variando durante a semana (dar preferência às frutas da época)
Banana		150g	
Bergamota		100g	
Uva		100g	
Pêssego		150g	
Caqui		100g	
Pêra		100g	
Mamão		150g	
Maçã		130g	
Laranja		150g	
Goiaba		100g	
Ameixa		100g	
Nectarina		150g	
Kiwi		70g	
SOPA ou CANJA		200ml	Todos os dias

4.6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS AOS COMENSAIS SADIOS, COM DIETA LIVRE, RESIDENTES, PLANTONISTAS E ACOMPANHANTES: (Refeição Padrão):

Refeição Padrão

- Destinada aos residentes e acompanhantes, conforme estabelecido;
- Consistência: normal, deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- Distribuídas em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar, em horários regulares.

4.7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS AOS PACIENTES

Básicas



Serão compostas a partir da refeição padrão conforme detalhado na refeição padrão, modificadas em suas características conforme particularidades de cada dieta, com redução, exclusão ou adição de um ou mais nutrientes/alimentos (ex. sódio, fibras, proteínas, carboidratos, entre outras), assim como alteração de consistência.

4.7.1. **DIETA LIVRE**

Destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação nutricionalmente equilibrada, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais, podendo receber as preparações do refeitório.

- Consistência: normal, deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- Características qualitativas: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- Fracionamento: 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar.

4.7.2. **DIETA BRANDA**

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta normal, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente com as seguintes características:

- Consistência: normal abrandada, redução no teor de fibras pela exclusão de hortaliças cruas e cascas de frutas, assim como pelo abrandamento da celulose e do tecido conectivo (fibras da carne) ocorrido por cocção ou ação mecânica;
- Características qualitativas: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- Fracionamento: 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar em horários regulares.

A composição das grandes refeições deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- não incluir hortaliças cruas nas saladas;
- isenta de alimentos gordurosos, frituras, condimentos picantes, enlatados, cereais integrais; frutas deverão ser servidas sem casca e cozidas.

4.7.3. **DIETA PASTOSA**

Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios, casos neurológicos e para os casos de transição de consistência de dieta. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: pastosa;
- Características qualitativas: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- Fracionamento: 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar em horários regulares.



A composição das grandes refeições deverá apresentar as mesmas preparações da dieta branda, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- As frutas quando macias poderão ser servidas in natura (somente banana), ou em forma de purê homogêneo conforme consistência B ou C;
- Os pães e biscoitos deverão ser macios, que dissolvam facilmente na boca, pão de forma sem casca, biscoito sequinhos, biscoito de maisena, etc;
- O arroz deverá estar bem cozido, porém com os grãos íntegros, em forma de papa. Não deverá ter um aspecto de canja;
- As leguminosas deverão estar bem cozidos para serem liquidificadas;
- Os purês de vegetais deverão ter a consistência de purê mesmo;
- A consistência das preparações das grandes refeições (almoço e jantar) da dieta pastosa devem ser mais grossas e devem ter menor teor de água que as preparações da dieta líquida-pastosa;
- Para garantir uma maior variabilidade do cardápio dessa dieta, deverá ser utilizado espessante sem amido, como exemplo purê de chuchu, purê de couve-flor, purê de brócolis, papa de maçã, papa de pera, papa de melão e outros. Ou ainda, as frutas poderão ser servidas em purê após processo de cocção.

4.7.4. **DIETA LÍQUIDA PASTOSA**

Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios, casos neurológicos, evolução pós cirúrgica e para proporcionar o mínimo trabalho digestivo.

Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semi-líquida com pouco resíduo;
- Características qualitativas: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- Fracionamento: 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar, em horários regulares.
- As frutas deverão ser servidas em forma de purê homogêneo;
- O arroz deverá estar bem cozido e liquidificado,
- As leguminosas deverão estar bem cozidos para serem liquidificadas;
- Os purês de vegetais deverão ter a consistência final bem pastosa;
- A consistência das preparações das grandes refeições (almoço e jantar) da dieta líquida-pastosa devem ser mais ralas e conter maior teor de água que as preparações da dieta pastosa;
- Os coquetéis de frutas deverão ser compostos por duas frutas. Os mingaus e o coquetel de fruta deverão ter variações nas farinhas: cereal integral pré-cozido, aveia, mistura à base de amido de milho enriquecido, creme de arroz. Os coquetéis de fruta também poderão ser servidos sem farináceo a depender da especificação da refeição/cardápio.

4.7.5. **DIETA LÍQUIDA**



Destinada a pacientes com dificuldades de deglutição, impossibilidade de mastigação, em preparo de exames, pré e pós-operatórios. Com as seguintes características:

- Consistência: Líquida;
- Características qualitativas: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- Fracionamento: 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, em que o desjejum terá volume de 500ml (duas preparações de 250ml), e as sopas (almoço / jantar) 600 ml.
- Essa dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoproteica, hipopotássica, sem resíduos e outras particularidades).

A composição das grandes e pequenas refeições deverá apresentar as seguintes ressalvas:

- As sopas deverão ser liquidificadas;
- As sopas do almoço e do jantar deverão ser preparadas conforme a dieta (ex. a normossódica deverá ser preparada com sal durante a cocção), devem ser acompanhadas de sachê de azeite extra virgem (7 ml).
- Os coquetéis de frutas deverão ser compostos por duas frutas. Os mingaus e o coquetel de fruta deverão ter variações nas farinhas: cereal integral pré-cozido, aveia, mistura à base de amido de milho enriquecido, creme de arroz. Os coquetéis de fruta também poderão ser servidos sem farináceo a depender da especificação da refeição/cardápio.

4.7.6. **DIETA LÍQUIDA GELADA**

Destinadas a pacientes em pós-operatório das cirurgias de otorrinolaringologia e bucomaxilofacial, algumas doenças do esôfago e mucosites orais, objetivando evitar hemorragias e dores. Com as seguintes características:

- Consistência: líquida em temperatura fria (igual ou abaixo de 10°C) e isentas de alimentos ácidos;
- Características qualitativas: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- Fracionamento: 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, em que o desjejum e merenda terão volume de 500ml (duas preparações de 250ml), a colação e a ceia terão volume padrão de 250 ml, o almoço e o jantar terão volume de 350ml quando milk-shake e 600ml quando sopa fria.

4.7.7. **DIETA LÍQUIDA RESTRITA**

Destinada a pacientes em pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames e com semi-oclusão intestinal. Deve ser composta por alimentos que forneçam quantidade reduzida de resíduos alimentares para diminuir a demanda digestiva e absorptiva do trato gastrointestinal. Deverá fornecer em média 1500 Kcal/dia, cerca de 51%CHO, 19%PTN, 30%LIP e 70g de proteína/dia com as seguintes características:

- Consistência: líquida coada restrita em fibras alimentares, isenta de sacarose e de lactose;



- Fracionamento: 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, em que o desjejum, terão volume de 500ml (duas preparações de 250ml);
- A água de coco ou os sucos poderão ser substituídos por chá a pedido do nutricionista de clínica;
- O mingau ofertado nessa dieta será composto apenas por amido de milho a 3% e leite sem lactose.

4.7.8. **DIETA HIPOCALÓRICA**

Destinada a pacientes inapetentes ou com demanda metabólica reduzida. Deve fornecer uma média calórica de 1500 Kcal/dia, cerca de 52%CHO, 18%PTN, 29%LIP e 70g de proteína/dia com as seguintes características:

- Consistência: normal, branda, pastosa;
- Características qualitativas: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- Fracionamento: 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar, em horários regulares.

A composição e a frequência das refeições deverão apresentar as mesmas preparações do cardápio das dietas básicas. Quando solicitado substituição de algum dos itens que compõem essa dieta, deverá ser considerado o porcionamento descrito no quadro de cada refeição.

4.7.9. **Esquemas dietéticos padrão para dietas DM (Diabetes Mellitus)**

Destinada a auxiliar no controle dos níveis da glicose e dos lipídios séricos; auxiliar na prevenção, no retardo ou no tratamento das complicações ligadas à progressão da doença; manter ou alcançar a eutrofia como estado nutricional de pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2, em uso crônico ou agudo de alta dosagem de corticosteróides, com resistência à insulina, com hiperglicemias decorrentes de outras patologias ou que necessitam perder peso.

- Consistência: normal, pastosa, líquida pastosa.
- Fracionamento: 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar em horários regulares.
- Características qualitativas: dieta isenta de açúcar de adição, doces e alimentos que contenham alto teor de sacarose ou outros açúcares de alto índice glicêmico. Dieta com teor de fibras dentro das recomendações de ingestão diária, com média de 25g/dia e composta por refeições com baixo índice glicêmico possibilitando o controle da carga glicêmica diária; As preparações deverão utilizar adoçante, em substituição ao açúcar (em sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.) usar adoçante.

O nutricionista prescreverá para o paciente diabético dieta padrão hospitalar com opções de 1500, 1700, 1900, 2100 e 2300, 2500 kcal.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio das dietas básicas, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:



Deverá haver substituição da sacarose por adoçante em sachês, para todos os pacientes, quantidade e qualidade previamente aprovada e determinada pelo nutricionista da CONTRATANTE.

As per capitas deveram ser seguidas conforme cada esquema alimentar.

As substituições poderão ser feitas conforme detalhado nas dietas básicas, desde que solicitada pela nutricionista de clínica.

Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extra virgem (7ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.

4.7.10. DIETA PARA NEUTROPÊNICO - (NEUT)

- Objetivo: oferecer alimentos com carga microbiana inicial reduzida;
- Indicação: pacientes imunodeprimidos;
- Características: dieta isenta de alimentos in natura e/ou com alto grau de manipulação
- Alimentos permitidos:
 - a) Laticínios: leite, derivados e preparações lácteas industrializadas em embalagens individualizadas ou leite UHT
 - b) Cereais: cozidos, crus em embalagens individualizadas, preparados em embalagens individualizadas
 - c) Frutas de casca grossa e íntegras ou cozidas, sucos de polpas pasteurizadas ou industrializados em embalagens individualizadas
 - d) Vegetais cozidos
 - e) carnes e leguminosas cozidas
- Alimentos proibidos:
 - a) Laticínios: leite, derivados e preparações lácteas não individualizadas, que necessitem porcionamento;
 - b) Cereais: granola ou similar, aveia crua ou similar, pães e biscoitos que necessitem abertura da embalagem para porcionamento;
 - c) Oleoginosas em geral;
 - d) Frutas de casca fina, preparações com alto grau de manipulação como frutas picadas ou salada de frutas, sucos naturais;
 - e) Vegetais crus;
 - f) Bebidas com alto grau de manipulação, água de coco in natura ou envazada;
 - g) Terapia nutricional oral manipulada
- Observação: todos os utensílios utilizados devem ser descartáveis.

4.7.11. DIETA COM RESTRIÇÃO HÍDRICA

- Objetivo: restringir a quantidade de líquidos ofertada ao paciente
- Características: cardápio isento de alimentos líquidos, sopas, molhos e caldos.



- Líquidos liberados em quantidade limitada pelo nutricionista, de forma individual para cada paciente.

4.7.12 PECULIARIDADES DO PACIENTE PEDIÁTRICO

4.7.12.1. As refeições aos pacientes pediátricos deverão fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios. Também o balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança.

4.7.12.2. Em relação à alimentação do adulto, a alimentação infantil terá algumas particularidades, com recomendações alimentares específicas preconizadas para a faixa etária.

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

4.7.12.4. As preparações, assim como a apresentação dos pratos deverão contemplar os cinco sentidos, de modo a promover a estimulação sensorial.

4.7.13. PECULIARIDADES DOS ACOMPANHANTES E RESIDENTES

4.7.13.1. A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para todos os comensais do hospital, adequado aos hábitos alimentares da comunidade. Para os acompanhantes serão distribuídas 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, e para residentes será oferecido uma refeição no horário em que estiverem dentro do hospital, no caso do desjejum, almoço e jantar.

4.7.13.2. As refeições (desjejum, almoço e jantar) virão no mesmo horário das refeições dos pacientes e acompanhantes, sendo que as refeições dos plantonistas e residentes ficarão guardadas, refrigeradas e os mesmos ficarão responsáveis por aquecer na hora em que forem comer, caso não consigam fazê-lo na hora da entrega.

4.7.13.3. Todas as dietas deverão seguir o **Manual de Preparações em Nutrição do HE UFPEL EBSERH** (Anexo VI do Termo de referência).

5. DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

5.1. A documentação a ser enviada após a fase de lances, via funcionalidade do Sistema do Compras Governamentais (enviar anexo), conforme subitem **8.7 do edital**, é a seguinte:

5.1.1. Proposta com os valores finais negociados, devidamente assinada e carimbada, contendo no mínimo os campos de: especificação do produto ofertado, quantidade e valor;



5.1.2. Atestado(s) de capacidade técnica, conforme previsto no item 8.6. do edital, em nome do licitante, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) ter o licitante fornecido no mínimo 50 % do quantitativo das refeições solicitadas durante o período de um ano, permitindo-se o somatório de atestados para comprovação do quantitativo para o serviço prestado no mesmo período.

5.1.2.1. O atestado deverá conter pelo menos: prazo contratual com data de início e término, local da prestação dos serviços; natureza da prestação dos serviços; quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante; identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do contratante da licitante.

5.1.3. Comprovante de registro ou inscrição da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição sobre o domicílio da sede da licitante;

5.1.4. Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal (vínculo empregatício), 01 (um) profissional de nível superior, graduado em nutrição, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços.

5.1.5. Comprovante de vínculo empregatício se dará por meio de apresentação de contrato de trabalho ou carteira profissional e de graduação através da apresentação do diploma emitido por instituição de nível superior reconhecida pelo MEC – Ministério da Educação

5.1.6. Juntamente com a comprovação de vínculo empregatício, a licitante deverá apresentar:

5.1.6.1. Comprovante de regularidade deste profissional junto ao conselho de classe a que pertence;

5.1.6.2. Comprovante de que este profissional possui experiência comprovada na produção e distribuição de alimentação. A experiência se comprovará por meio de cópias de contratos de serviços prestados, podendo estes serem somados.

5.1.7. Declaração formal de disponibilidade do aparelhamento técnico adequado e do elenco básico de insumos essenciais para o cumprimento do objeto;

5.1.8. Termo de Compromisso de execução do objeto na conformidade do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) do HE UFPEL EBSERH;

5.1.9. Declaração da licitante de que vistoriou e tomou conhecimento das condições das instalações das Unidades de Saúde onde serão prestados os serviços, ou Declaração da licitante de conhecimento das condições das instalações da Contratante onde serão prestados os serviços ou Declaração de responsabilidade.

5.1.10. Certificação emitida por Instituição Pública Oficial ou instituição credenciada de que a licitante cumpre os critérios de **Sustentabilidade Ambiental** conforme IN 01/2010 SLTI/MPOG. Na falta deste documento poderá ser apresentada a Declaração de Sustentabilidade Ambiental devidamente assinada e com carimbo da empresa (modelo constante no Anexo III do edital);



5.1.11. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento ou Licença Sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, emitida pela Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, da sede do licitante.

5.1.11.1. Será aceito o protocolo de revalidação, de acordo com o Decreto 74.170 de 1974, desde que a revalidação da licença tenha sido requerida até cento e vinte (120) dias antes do término de sua vigência.

5.1.14 O prazo mínimo para envio dos documentos será de 2 (duas) horas e será definido pelo Pregoeiro via chat em sessão pública.

5.1.15 Os documentos acima mencionados deverão ser digitalizados, com assinatura do representante da empresa e com carimbo.

6. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

6.2. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal do contrato.

6.3. Ao final de cada período mensal, o fiscal deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório.

6.4. Será elaborado relatório circunstanciado, com registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato.

6.5. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa.

6.6. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo fiscal do contrato.

6.7. O fiscal do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela CONTRATADA, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

6.8. O fiscal emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

7. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A prestação dos serviços deverá ser iniciada após a emissão da ordem de serviço emitida pelo fiscal do contrato após assinatura do contrato.

8. DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS



8.1. Conforme descrito neste Termo de Referência - ANEXO I.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da Contratante:

- 9.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 9.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 9.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 9.1.4. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 9.1.5. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 9.1.6. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 9.1.7. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 9.1.8. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 9.1.9. solicitar à contratada todas as providências necessárias ao bom andamento do objeto contratado;
- 9.1.10. rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com o contrato;
- 9.1.11. prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.

9.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Regras Gerais

- 10.1.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;



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

10.1.3. Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários;

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

10.1.5. Caberá à Contratada fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros, passíveis de serem fiscalizados diariamente por colaborador do HE.

10.1.6. Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes e residentes, em outra Unidade de Alimentação e Nutrição, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais da UAN, sem ônus adicional a contratante. À contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim.

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

10.1.8. A contratada deverá apresentar à contratante, no prazo máximo de 20 dias corridos após a assinatura do contrato o PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente) e o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

10.1.9. Implantar de forma adequada, sob a avaliação do Fiscal do Contrato e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética;

10.1.10. Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da Contratada;

10.1.11. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;



- 10.1.12. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados;
- 10.1.13. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.1.14. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 10.1.15. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 10.1.16. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 10.1.17. Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;
- 10.1.18. Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;
- 10.1.19. Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;
- 10.1.20. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 10.1.21. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 10.1.22. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 10.1.23. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 10.1.24. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.1.25. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus empregados nesse sentido.



- 10.1.26. Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;
- 10.1.27. Proceder à contagem e registro do número de refeições, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o fiscal do Contratante, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado;
- 10.1.28. Submeter-se à fiscalização permanente dos fiscais do contrato designados pela Contratante;
- 10.1.29. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições servidas, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;
- 10.1.30. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas da Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições, caso houver
- 10.1.31. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) do Contratante e da Contratada;
- 10.1.32. Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- 10.1.33. Fazer adequações nas dietas, considerando as influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos pacientes, conforme padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.
- 10.1.34. Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto dos Serviços de Nutrição e Dietética;
- 10.1.35. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;
- 10.1.36. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
- 11.1.38 Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;



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

10.1.38. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo à legislação vigente;

10.1.39. Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

10.1.40. Coletar amostras de todas as refeições. Estas deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais. De acordo com a RESOLUÇÃO RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

10.1.41. Encaminhar conforme solicitação da Contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

10.1.42. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das refeições fornecidos a pacientes, residentes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

10.1.43. Utilizar para execução das rotinas o Manual de Preparações em Nutrição do HE UFPEL EBSERH e os Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios constantes no Anexo VI do edital.

10.2. DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

10.2.1. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado e a continuidade dos serviços estabelecidos no presente termo de referência.

11. CONSIDERAÇÕES GERAIS

11.1. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços.

11.2. Os materiais a serem entregues, devem estar de acordo com os descritivos contidos neste termo de referência.



12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência.

13. DA NOTA FISCAL

13.1. Quando da emissão da Nota Fiscal, deverá ser informado no verso desta os dados bancários da Empresa (banco, agência e conta corrente).

13.2. Deverá ser informado na Nota Fiscal, ainda, a descrição completa e detalhada dos serviços.

14. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/por outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

15.1. 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 da 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.

15.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

15.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

15.5. A fiscalização dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

15.5.1. não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

15.5.2. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.



15.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.7. O fiscal do contrato deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.8. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.10. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

15.11. O fiscal poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.12. O fiscal, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.13. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.14. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.15. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.16. 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 corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DOS DEVERES DA CONTRATANTE, NO EXERCÍCIO DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS



- 16.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis utilizados, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
- 16.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- 16.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;
- 16.4. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da Contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar sua fiscalização ou de cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
- 16.5. Se utilizar do procedimento de Índice de Medição de Resultados (IMR) para o acompanhamento do desenvolvimento dos trabalhos, medição dos níveis de qualidade e correções.
- 16.6. Conferir e dar vistas os relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente pela Contratada, por meio do Fiscal do contrato;
- 16.7. Avaliar mensalmente a Medição dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados bem como aqueles não aprovados por inconformidade aos padrões estabelecidos, desde que por motivos imputáveis à Contratada, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato.
- 16.8. Encaminhar à Contratada o Relatório Mensal de Qualidade dos Serviços;
- 16.9. Se constatada pela fiscalização o não atendimento das determinações quanto a regular execução dos serviços, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento da Ordem de Serviços, a Contratante poderá ordenar a suspensão dos serviços, sem prejuízos das penalidades a que a empresa prestadora dos serviços esteja sujeita.
- 16.10. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:
- 16.10.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
 - 16.10.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.
 - 16.10.3. Solicitar escalas de trabalho vigentes, rotinas, manuais, planilhas, POPs e quaisquer outros documentos necessários ao cumprimento da prestação Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar.
- 16.11. Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (art. 70, da Lei nº. 8.666/93), ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade da Contratada pela solidez, qualidade e segurança destes serviços.

17. DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS



17.1. Será utilizado, como ferramenta de aferição da qualidade dos serviços a serem prestados, o Índice de Medição de Resultados (IMR) – ANEXO V do termo de Referência.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 18.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 18.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 18.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 18.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e
- 18.1.5. cometer fraude fiscal.

18.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

18.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

18.2.2. Multa de:

18.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

18.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

18.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

18.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

18.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

18.2.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.



18.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.

18.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

18.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

18.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

18.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos	03



	não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

18.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

18.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

18.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

18.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

18.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



ANEXO II: Formulário de Informações da Licitante

FAVOR ENVIAR ESTE FORMULÁRIO EM FORMATO “.DOC” OU SIMILAR

Prezado(a) Licitante:

Pedimos que preencha as informações solicitadas abaixo para facilitar o processo de elaboração de eventuais **Atas de Registro de Preços**, assim como para a construção e manutenção de uma base de dados cadastrais das empresas licitantes participantes dos Pregões do Hospital Escola da Universidade Federal de Pelotas (HE-UFPel).

Enviar as informações por e-mail para pregao.heufpel@gmail.com

DADOS CADASTRAIS		
Nome da Empresa: Clique aqui para digitar o nome da empresa		
CNPJ: Clique aqui para digitar o CNPJ		
Endereço (completo e atualizado): Clique aqui para digitar o endereço		
CEP: Digite o CEP aqui	Cidade: Clique aqui para digitar a cidade	Estado: XX
Telefone: Digite o telefone aqui	Telefone 02 (opcional): Digite o telefone aqui	
e-mail para licitações: Clique aqui para digitar o e-mail		
Nome do representante legal*: Clique aqui para digitar o nome do representante legal		
CPF: Digite o CPF aqui	RG: Digite o RG aqui	

* Nome da pessoa responsável pela assinatura de eventuais Atas de Registro de Preço e/ou Contratos.

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA		
Nº Código do Banco: Digite aqui	Nome do Banco: Clique aqui para digitar o nome do banco	
Nº Agência Bancária: Digite aqui	Nº Conta Corrente: Digite aqui	Dígito (Conta Corrente): Digite aqui

Obs.: Pagamentos só serão efetuados em Conta Corrente no CNPJ da Empresa



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____/_____-_____, sediada na cidade de _____ Estado _____ à rua _____ nº _____ bairro _____, CEP _____-_____, fone _____, fax _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, CPF nº _____, para fins de habilitação no Pregão Eletrônico 135/2018, **DECLARA expressamente que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente**, em conformidade com a Instrução Normativa 01/2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI-MPOG).

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

Local e data.

Assinatura e carimbo
(nome do representante legal)



ANEXO IV

DAS CONDUTAS INIDÔNEAS E ILEGAIS

Art. 1º Apresentar proposta inexequível ou que não condiz com o objeto exigido pelo edital.

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 20 (vinte) dias.

Parágrafo único. Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de até 20 (vinte) dias.

Art. 2º Quando convocado pelo pregoeiro, não enviar o anexo ou não cumprir o prazo para envio estabelecido por aquele.

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 15 (quinze) dias.

§ 1º O anexo referido no caput pode ser, dentre outros, a documentação habilitatória, atestados e certidões exigidas pelo edital.

§ 2º Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de até 15 (quinze) dias.

Art. 3º Não enviar/postar amostra dentro do prazo estabelecido pelo pregoeiro ou não enviar a amostra quando solicitada por aquele.

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 30 (trinta) dias.

Parágrafo único. Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de até 30 (trinta) dias.

Art. 4º Quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o termo de contrato ou ata de registro de preços;

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 30 (trinta) dias.

Parágrafo único. Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de no mínimo 60 (sessenta) dias até o máximo de 90 (noventa) dias.

Art. 5º Deixar de entregar documentação exigida no edital.

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 30 (trinta) dias.

Parágrafo único. Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de no mínimo 15 (quinze) dias até o máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 6º Apresentar documentação falsa.

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 30 (trinta) dias.

Parágrafo único. Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de até 60 (sessenta) dias.

Art. 7º Não manter a proposta, salvo se em decorrência de fato superveniente, devidamente justificado e aceito pela Comissão de Apuração.

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 30 (trinta) dias.

Parágrafo único. Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de até 30 (trinta) dias.

Art. 8º Fraudar ou praticar atos fraudulentos no decorrer do certame;

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 60 (sessenta) dias.



Parágrafo único. Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de no mínimo 30 (trinta) dias até o máximo de 60 (sessenta) dias.

Art. 9º Fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 60 (sessenta) dias.

Parágrafo único. Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de no mínimo 30 (trinta) dias até o máximo de 60 (sessenta) dias.

Art. 10º Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público.

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 60 (sessenta) dias.

Parágrafo único. Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de no mínimo 30 (trinta) dias até o máximo de 60 (sessenta) dias.

Art. 11. Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público.

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 60 (sessenta) dias.

Parágrafo único. Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de no mínimo 30 (trinta) dias até o máximo de 60 (sessenta) dias.

Art. 12. Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo.

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 60 (sessenta) dias.

Parágrafo único. Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de no mínimo 30 (trinta) dias até o máximo de 60 (sessenta) dias.

Art. 13. Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo.

Penalidade – impedimento de licitar e contratar com a União por até 60 (sessenta) dias.

Parágrafo único. Se o licitante for reincidente no âmbito do HE-UFPel a penalidade será acrescida de no mínimo 30 (trinta) dias até o máximo de 60 (sessenta) dias.



ANEXO V

ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS - IMR

1. DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 1.1. Fica estabelecido entre as partes Índice de Medição de Resultados, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA;
- 1.2. Este capítulo é parte indissociável do contrato firmado entre as partes;
- 1.3. A medição da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA será feita por meio de fatores de avaliação, considerando o número de incidência e o percentual de desconto atribuído a cada um destes fatores. A soma dos percentuais relativos às penalidades notificadas definirá o valor mensal a ser glosado da Nota Fiscal da empresa no período avaliado;
- 1.4. A CONTRATADA obriga-se a aceitar a aferição dos serviços, conforme definição dos indicadores e descontos previstos neste Índice de Medição de Resultado;
- 1.5. O desconto máximo mensal será de 20%;
- 1.6. Caso o desconto calculado seja superior a 20%, será aplicado o valor de 20% não acumulando o excedente.
- 1.7. O indicador eleito reflete fatores que estão sob o controle da Administração no acompanhamento da execução do contrato, os quais são essencialmente relevantes para obtenção de resultados positivos dos serviços;
- 1.8. As situações abrangidas pelo Índice de Medição de Resultado – IMR se referem a fatos cotidianos da execução do contrato, não isentando a CONTRATADA das demais responsabilidades ou sanções legalmente previstas;

Ocorrências	Pontos
Cobrança fora do prazo estabelecido	0,1
Uniformização inadequada dos funcionários, por ocorrência.	0,1
Mudança de cardápio, sem prévia autorização do Contratante, por ocorrência.	0,1
Não atendimento do telefone fornecido pela Contratada para os contatos e registro das ocorrências	0,2
Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pelo Contratante, para cada 24 horas de atraso.	0,2
Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa neste documento não especificada nesta tabela	0,2
Emprego de gêneros de qualidade inferior à estabelecida neste termo de referência	0,2
Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência.	0,2
Falta de obediência à quantidade (volume e gramatura) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes dos cardápios, por ocorrência.	0,3
Dieta distribuída diferente da identificação da etiqueta do paciente	0,4
Utilização de fluxo em desacordo com preconizado	0,4
Falta do uso de EPI's pelos funcionários da Contratada	0,4
Falta de materiais, máquinas e equipamentos previstos em rotina	0,5
Refeições mal acondicionadas na entrega	0,8



Não observação dos princípios de higiene e limpeza descritos nas normas específicas neste termo de referência e/ou contrato, quanto ao transporte, armazenagem, manipulação, preparação e/ou distribuição de alimentos.	0,9
Emprego de gêneros com validade vencida ou deteriorados.	1
Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência.	1
Cobrança por serviços não prestados	1

2. GLOSAS:

2.1. A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências até o presente momento. Essa soma servirá como base para que o Contratante aplique a glosa mensal, de modo que, atingindo o quantum necessário à configuração de uma glosa, esta será aplicada em cima do valor apurado da fatura mensal.

Pontuação acumulada	Medidas
Até 8 pontos	Glosa correspondente a 1% do valor da fatura mensal
8,1 a 12 pontos	Glosa correspondente a 2% do valor da fatura mensal
12,1 a 16 pontos	Glosa correspondente a 3% do valor da fatura mensal
16,1 a 20 pontos	Glosa correspondente a 4% do valor da fatura mensal
20,1 a 24 pontos	Glosa correspondente a 5% do valor da fatura mensal
24,1 a 28 pontos	Glosa correspondente a 6% do valor da fatura mensal
28,1 a 32 pontos	Glosa correspondente a 8% do valor da fatura mensal
A cada ponto acima de 32	Glosa correspondente a 8% acrescido de 1% a cada ponto extra, do valor da fatura mensal

2.2. A cada aplicação de glosa, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação da mesma.

2.3. Independente da aplicação do IMR a Contratada estará sujeita às sanções aplicáveis, previstas na Legislação vigente.

2.3. A fim de não haver descontinuidade dos serviços, no caso acima, o Contratante poderá aguardar a efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o contrato.



ANEXO VI
MANUAL DE PREPARAÇÕES – NUTRIÇÃO
HE/UFPEL/EBSERH

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

- a. Empresa: Hospital Escola / UFPel / EBSERH
- b. Endereço: Rua Professor Araújo, nº 538 – Centro
- c. Atividade da Empresa: Atendimento Saúde
- d. Atividade do Setor: Alimentação e Nutrição
- e. Horário de funcionamento: 24 horas
- f. Chefia de Nutrição Clínica: Nutricionista Patrícia Abrantes Duval
- g. Responsável Unidade de Alimentação: Nutricionista Alessandra Haertel
- h. Responsável Técnico Clínico: Nutricionista: Rosane Scussel Garcia

Nutricionista: Renata Brasil



Sumário

Dieta Líquida Restrita	pág. 55
Dieta Líquida Restrita para Diabético	pág.56
Dieta Líquida Incompleta	pág. 57
Dieta Líquida Incompleta para Diabético	pág. 58
Dieta Líquida sem Resíduos.....	pág. 59
Dieta Líquida sem Resíduos para Diabético.....	pág. 60
Dieta Líquida Completa	pág.61
Dieta Líquida Completa para Diabético	pág. 62
Dieta Pastosa	pág. 63
Dieta Especial.....	pág. 64
Dieta Branda.....	pág. 65
Dieta Livre	pág. 66
Dieta Hipossódica.....	pág. 67
Dieta Sem Sal.....	pág. 68
Dieta Hiperproteica-Hipercalórica	pág. 69
Dieta para Diabético	pág. 70
Cafés	pág. 71 a 78



DIETA LIQUIDA RESTRITA

8 HS	CHÁ DE MAÇA AÇÚCAR	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g
10 HS	GELATINA	1 PORÇÃO	13 g
12 HS	CHÁ DE MAÇA AÇÚCAR	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g
15 HS	GELATINA	1 PORÇÃO	13 g
18 HS	CHÁ DE MAÇA AÇÚCAR	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g
21 HS	CHÁ DE MAÇA AÇÚCAR	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g



DIETA LIQUIDA RESTRITA / DM

8 HS	CHÁ DE MAÇA ADOÇANTE	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g
10 HS	GELATINA DIET	1 PORÇÃO	13 g
12 HS	CHÁ DE MAÇA ADOÇANTE	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g
15 HS	GELATINA DIET	1 PORÇÃO	13 g
18 HS	CHÁ DE MAÇA ADOÇANTE	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g
21 HS	CHÁ DE MAÇA ADOÇANTE	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g



DIETA LIQUIDA INCOMPLETA

8 HS	CHÁ DE MAÇA AÇÚCAR	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g
10 HS	GELATINA	1 PORÇÃO	13 g
12 HS	CALDO SOPA GELATINA	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 13 g
15 HS	GELATINA	1 PORÇÃO	13 g
18 HS	CALDO SOPA GELATINA	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	300 ML 13 g
21 HS	CHÁ DE MAÇA AÇÚCAR	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g

Sal = 2 gramas



DIETA LIQUIDA INCOMPLETA / DM

8 HS	CHÁ DE MAÇA ADOÇANTE	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g
10 HS	GELATINA DIET	1 PORÇÃO	13 g
12 HS	CALDO SOPA GELATINA DIET	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	300 ML 13 g
15 HS	GELATINA	1 PORÇÃO	13 g
18 HS	CALDO SOPA GELATINA DIET	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	300 ML 13 g
21 HS	CHÁ DE MAÇA ADOÇANTE	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g

Sal = 2 gramas



DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO

8 HS	CHÁ DE MAÇA MALTODEXTRINA	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g
10 HS	SUCO DE LARANJA COADO MALTODEXTRINA	1 COPO 1 PORÇÃO	180 ml 10 g
12 HS	CALDO SOPA GELATINA	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	300 ML 13 g
15 HS	SUCO DE LARANJA COADO MALTODEXTRINA	1 COPO 1 PORÇÃO	180 ml 10 g
18 HS	CALDO SOPA GELATINA	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	300 ML 15 g
21 HS	CHÁ DE MAÇA MALTODEXTRINA	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g

Sal = 2 gramas



DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO / DM

8 HS	CHÁ DE MAÇA MALTODEXTRINA	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g
10 HS	SUCO DE LARANJA <u>COADO</u> MALTODEXTRINA	1 COPO 1 PORÇÃO	180 ml 10 g
12 HS	CALDO SOPA GELATINA	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	300 ML 13 g
15 HS	SUCO DE LARANJA <u>COADO</u> MALTODEXTRINA	1 COPO 1 PORÇÃO	180 ml 10 g
18 HS	CALDO SOPA GELATINA	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	300 ML 13 g
21 HS	CHÁ DE MAÇA MALTODEXTRINA	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g

Sal = 2 gramas



DIETA LIQUIDA COMPLETA

8 HS	CAFÉ COM LEITE AÇÚCAR	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g
10 HS	MINGAU AÇÚCAR	1 PORÇÃO 1 PORÇÃO	180 ml 10 g
12 HS	PAPA DE LEGUMES GELATINA	1 PORÇÃO 1 PORÇÃO	300 ml 13 g
15 HS	CAFÉ COM LEITE AÇÚCAR	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ml 10 g
18 HS	PAPA DE LEGUMES GELATINA	1 PORÇÃO 1 PORÇÃO	300 ML 13 g
21 HS	MINGAU AÇÚCAR	1 PORÇÃO 1 PORÇÃO	180 ML 10 g

Sal = 2 gramas



DIETA LIQUIDA COMPLETA / DM

8 HS	CAFÉ COM LEITE DESNATADO ADOÇANTE	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ML 10 g
10 HS	MINGAU DESNATADO ADOÇANTE	1 PORÇÃO 1 PORÇÃO	180 ml 10 g
12 HS	PAPA DE LEGUMES GELATINA DIET	1 PORÇÃO 1 PORÇÃO	300 ml 13 g
15 HS	CAFÉ COM LEITE DESNATADO ADOÇANTE	1 XÍCARA 1 PORÇÃO	180 ml 10 g
18 HS	PAPA DE LEGUMES GELATINA DIET	1 PORÇÃO 1 PORÇÃO	300 ML 13 g
21 HS	MINGAU DESNATADO ADOÇANTE	1 PORÇÃO 1 PORÇÃO	180 ML 10 g

Sal = 2 gramas



DIETA PASTOSA

8 HS	CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
	BOLACHA DOCE	4 UNIDADE	20 g
	AÇÚCAR	1 PORÇÃO	10 g
12 HS	ARROZ PAPA	4 COLHERES SOPA	100 g
	CALDO DE FEIJÃO	1 CONCHA	---
	CARNE LIQUIDIFICADA	1 PORÇÃO	100 g
	PURE DE VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g
18 HS	ARROZ PAPA	4 COLHERES SOPA	100 g
	CALDO DE FEIJÃO	1 CONCHA	---
	CARNE LIQUIDIFICADA	1 PORÇÃO	100 g
	PURE DE VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g

Sal = 6 gramas
Óleo = 10 ml



DIETA ESPECIAL

8 HS	CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
	PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
	MARGARINA	1 PORÇÃO	10 g
	AÇÚCAR	1 PORÇÃO	10 g
12 HS	PURE DE BATATA	4 COLHERES SOPA	100 g
	CALDO DE FEIJÃO	1 CONCHA	----
	CARNE DESFIADA	1 PORÇÃO	100 g
	VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g
18 HS	PURE DE BATATA	4 COLHERES SOPA	100 g
	CALDO DE FEIJÃO	1 CONCHA	----
	CARNE DESFIADA	1 PORÇÃO	100 g
	VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g

Sal = 6 gramas
Óleo = 10 ml



DIETA BRANDA

8 HS	CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
	PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
	MARGARINA	1 PORÇÃO	10 g
	AÇÚCAR	1 PORÇÃO	10 g
12 HS	ARROZ	4 COLHERES SOPA	100 g
	CALDO DE FEIJÃO	1 CONCHA	---
	CARNE	1 PORÇÃO	100 g
	VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	MEDIA BATATA OU MASSA	2 COLHERES SOPA	50 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g
18 HS	ARROZ	4 COLHERES SOPA	100 g
	CALDO DE FEIJÃO	1 CONCHA	---
	CARNE	1 PORÇÃO	100 g
	VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	MEDIA BATATA OU MASSA	2 COLHERES SOPA	50 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g

Sal = 6 gramas
Óleo = 10 ml



LIVRE

8 HS	CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
	PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
	MARGARINA	1 PORÇÃO	10 g
	AÇÚCAR	1 PORÇÃO	10 g
12 HS	ARROZ	4 COLHERES SOPA	100 g
	FEIJÃO	1 CONCHA	80 g
	CARNE	1 PORÇÃO	100 g
	VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	MEDIA BATATA OU MASSA	2 COLHERES SOPA	50 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g
18 HS	ARROZ	4 COLHERES SOPA	100 g
	FEIJÃO	1 CONCHA	80 g
	CARNE	1 PORÇÃO	100 g
	VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	MEDIA BATATA OU MASSA	2 COLHERES SOPA	50 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g

Sal = 6 gramas
Óleo = 15 ml



DIETA HIPOSSODICA

8 HS	CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
	PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
	MARGARINA	1 PORÇÃO	10 g
	AÇÚCAR	1 PORÇÃO	10 g
12 HS	ARROZ	4 COLHERES SOPA	100 g
	FEIJÃO	1 CONCHA	80 g
	CARNE	1 PORÇÃO	100 g
	VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	MEDIA BATATA OU MASSA	2 COLHERES SOPA	50 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g
18 HS	ARROZ	4 COLHERES SOPA	100 g
	FEIJÃO	1 CONCHA	80 g
	CARNE	1 PORÇÃO	100 g
	VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	MEDIA BATATA OU MASSA	2 COLHERES SOPA	50 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g

Sal = 2 gramas
Óleo = 15 ml



DIETA SEM SAL

8 HS	CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
	PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
	MARGARINA	1 PORÇÃO	10 g
	AÇÚCAR	1 PORÇÃO	10 g
12 HS	ARROZ	4 COLHERES SOPA	100 g
	FEIJÃO	1 CONCHA	80 g
	CARNE	1 PORÇÃO	100 g
	VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	MEDIA BATATA OU MASSA	2 COLHERES SOPA	50 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g
18 HS	ARROZ	4 COLHERES SOPA	100 g
	FEIJÃO	1 CONCHA	80 g
	CARNE	1 PORÇÃO	100 g
	VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	MEDIA BATATA OU MASSA	2 COLHERES SOPA	50 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g

Óleo = 15 ml



DIETA HIPERPROTEICA – HIPERCALÓRICA

8 HS	CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
	PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
	MARGARINA	1 PORÇÃO	10 g
	AÇÚCAR	1 PORÇÃO	10 g
12 HS	ARROZ	4 COLHERES SOPA	100 g
	FEIJÃO	1 CONCHA	80 g
	CARNE	1 PORÇÃO	100 g
	OVO	½ UNIDADE	25 g
	VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	MEDIA BATATA OU MASSA	2 COLHERES SOPA	50 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g
18 HS	ARROZ	4 COLHERES SOPA	100 g
	FEIJÃO	1 CONCHA	80 g
	CARNE	1 PORÇÃO	100 g
	OVO	½ UNIDADE	25 g
	VEGETAIS	3 COLHERES SOPA	75 g
	MEDIA BATATA OU MASSA	2 COLHERES SOPA	50 g
	SOBREMESA DO DIA	1 PORÇÃO	15 g

Sal = 6 gramas
Óleo = 15 ml



DIETA PARA DIABÉTICO

8 HS	CAFÉ C/ LEITE DESNATADO PÃO DE CENTEIO MARGARINA ADOÇANTE	1 XÍCARA 2 FATIAS 1 PORÇÃO 1 PORÇÃO	180 ml 50 g 10 g 10 g
10 HS	FRUTA	1 PORÇÃO	100 g
12 HS	ARROZ FEIJÃO CARNE VEGETAIS SOBREMESA: FRUTA	4 COLHERES SOPA 1 CONCHA 1 PORÇÃO 4 COLHERES SOPA 1 PORÇÃO	100 g 80 g 100 g 100 g 100 g
15 HS	CAFÉ C/ LEITE DESNATADO BOLACHA INTEGRAL ADOÇANTE	1 XÍCARA 4 UNIDADES 1 PORÇÃO	180 ml 20 g 10 g
18 HS	ARROZ FEIJÃO CARNE VEGETAIS SOBREMESA: FRUTA	4 COLHERES SOPA 1 CONCHA 1 PORÇÃO 4 COLHERES SOPA 1 PORÇÃO	100 g 80 g 100 g 100 g 100 g
21 HS	CAFÉ C/ LEITE DESNATADO BOLACHA INTEGRAL ADOÇANTE	1 XÍCARA 4 UNIDADES 1 PORÇÃO	180 ml 20 g 10 g

Sal = 6 gramas
Óleo = 15 ml



CAFÉ DA MANHÃ PADRÃO C/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g
PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g

CAFÉ DA MANHÃ PADRÃO S/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g

CAFÉ DA MANHÃ PADRÃO SEM LACTOSE C/ AÇÚCAR

LEITE SEM LACTOSE	1 XÍCARA	180 ml
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g
PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g

CAFÉ DA MANHÃ PADRÃO SEM LACTOSE S/ AÇÚCAR

LEITE SEM LACTOSE	1 XÍCARA	180 ml
PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g

CAFÉ DA MANHÃ PADRÃO PARA DIABÉTICO

LEITE DESNATADO	1 XÍCARA	180 ml
PÃO CENTEIO	2 FATIAS	50 g



MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g
-----------	---------------	------

CAFÉ DA MANHÃ PADRÃO (SEM LACTOSE) PARA DIABÉTICO

LEITE SEM LACTOSE	1 XÍCARA	180 ml
PÃO CENTEIO	2 FATIAS	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g

CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL C/ PÃO CENTEIO C/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g
PÃO CENTEIO	2 FATIAS	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g

CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL C/ PÃO CENTEIO S/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
PÃO CENTEIO	2 FATIAS	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g

CAFÉ C/ LEITE DESNATADO C/ PÃO FRANCÊS C/ AÇÚCAR

LEITE DESNATADO	1 XÍCARA	180 ml
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g
PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g



CAFÉ C/ LEITE DESNATADO C/ PÃO FRANCÊS S/ AÇÚCAR

LEITE DESNATADO	1 XÍCARA	180 ml
PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g

CAFÉ C/ LEITE (SEM LACTOSE) C/ PÃO CENTEIO C/ AÇÚCAR

LEITE SEM LACTOSE	1 XÍCARA	180 ml
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g
PÃO CENTEIO	2 FATIAS	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g

CAFÉ OU CHÁ C/ PÃO FRANCÊS C/ AÇÚCAR

CAFÉ PRETO OU CHÁ	1 XÍCARA	180 ml
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g
PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g

CAFÉ OU CHÁ C/ PÃO FRANCÊS S/ AÇÚCAR

CAFÉ PRETO OU CHÁ	1 XÍCARA	180 ml
PÃO FRANCÊS	1 UNIDADE	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g

CAFÉ OU CHÁ C/ PÃO CENTEIO C/ AÇÚCAR

CAFÉ PRETO OU CHÁ	1 XÍCARA	180 ml
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g
PÃO CENTEIO	2 FATIAS	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g



CAFÉ OU CHÁ C/ PÃO CENTEIO S/ AÇÚCAR

CAFÉ PRETO OU CHÁ	1 XÍCARA	180 ml
PÃO CENTEIO	2 FATIAS	50 g
MARGARINA	1 CAMADA FINA	10 g

CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL C/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g

CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL S/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	1 XÍCARA	180 ml
----------------	----------	--------

CAFÉ C/ LEITE DESNATADO C/ AÇÚCAR

LEITE DESNATADO	1 XÍCARA	180 ml
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g

CAFÉ C/ LEITE DESNATADO S/ AÇÚCAR

LEITE DESNATADO	1 XÍCARA	180 ml
-----------------	----------	--------

CAFÉ C/ LEITE (SEM LACTOSE) C/ AÇÚCAR

LEITE SEM LACTOSE	1 XÍCARA	180 ml
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g



CAFÉ C/ LEITE (SEM LACTOSE) S/ AÇÚCAR

LEITE SEM LACTOSE	1 XÍCARA	180 ml
-------------------	----------	--------

LEITE C/ ACHOCOLATADO (INTEGRAL – 200 ML) C/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	180 ML	180 ml
ACHOCOLATADO	½ COPO CAFEZINHO	10 g
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g

LEITE C/ ACHOCOLATADO (INTEGRAL – 200 ML) S/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	180 ML	180 ml
ACHOCOLATADO	½ COPO CAFEZINHO	10 g

LEITE C/ AVEIA (INTEGRAL – 200 ML) C/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	180 ML	180 ml
AVEIA	1 COLHER DE SOPA	10 g
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g

LEITE C/ AVEIA (INTEGRAL – 200 ML) S/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	180 ML	180 ml
AVEIA	1 COLHER DE SOPA	10 g

LEITE C/ AVEIA (DESNATADO – 200 ML) C/ AÇÚCAR

LEITE DESNATADO	180 ML	180 ml
AVEIA	1 COLHER DE SOPA	10 g
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g

LEITE C/ AVEIA (DESNATADO – 200 ML) S/ AÇÚCAR

LEITE DESNATADO	180 ML	180 ml
AVEIA	1 COLHER DE SOPA	10 g



LEITE C/ AVEIA (SEM LACTOSE – 200 ML) C/ AÇÚCAR

LEITE SEM LACTOSE	180 ML	180 ml
AVEIA	1 COLHER DE SOPA	10 g
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g

LEITE C/ AVEIA (SEM LACTOSE – 200 ML) S/ AÇÚCAR

LEITE SEM LACTOSE	180 ML	180 ml
AVEIA	1 COLHER DE SOPA	10 g

LEITE C/ AVEIA (INTEGRAL – 300 ML) C/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	280 ML	280 ml
AVEIA	1 COLHER DE SOPA	10 g
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g

LEITE C/ AVEIA (INTEGRAL – 300 ML) S/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	280 ML	280 ml
AVEIA	1 COLHER DE SOPA	10 g

LEITE C/ AVEIA (DESNATADO – 300 ML) C/ AÇÚCAR

LEITE DESNATADO	280 ML	280 ml
AVEIA	1 COLHER DE SOPA	10 g
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g

LEITE C/ AVEIA (DESNATADO – 300 ML) S/ AÇÚCAR

LEITE DESNATADO	280 ML	280 ml
AVEIA	1 COLHER DE SOPA	10 g



LEITE C/ AVEIA (SEM LACTOSE – 300 ML) C/ AÇÚCAR

LEITE SEM LACTOSE	280 ML	280 ml
AVEIA	1 COLHER DE SOPA	10 g
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g

LEITE C/ AVEIA (SEM LACTOSE – 300 ML) S/ AÇÚCAR

LEITE SEM LACTOSE	280 ML	280 ml
AVEIA	1 COLHER DE SOPA	10 g

LEITE C/ NUTREN (INTEGRAL – 200 ML) C/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	180 ML	180 ml
NUTREN MORANGO OU BAUNILHA	1 COPO CAFEZINHO	20 g
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g

LEITE C/ NUTREN (INTEGRAL – 200 ML) S/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	180 ML	180 ml
NUTREN MORANGO OU BAUNILHA	1 COPO CAFEZINHO	20 g

LEITE C/ NUTREN (INTEGRAL - 300 ML) C/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	280 ML	280 ml
NUTREN MORANGO OU BAUNILHA	3 COPOS CAFEZINHO	60 g
AÇÚCAR	1 SACHÊ	10 g



LEITE C/ NUTREN (INTEGRAL - 300 ML) S/ AÇÚCAR

LEITE INTEGRAL	280 ML	280 ml
NUTREN MORANGO OU BAUNILHA	3 COPOS CAFEZINHO	60 g

LEITE C/ NUTREN (DESNATADO – 200 ML) S/ AÇÚCAR

LEITE DESNATADO	180 ML	180 ml
NUTREN MORANGO OU BAUNILHA	1 COPO CAFEZINHO	20 g

LEITE C/ NUTREN (DESNATADO – 300 ML) S/ AÇÚCAR

LEITE DESNATADO	280 ML	280 ML
NUTREN MORANGO OU BAUNILHA	3 COPOS CAFEZINHO	60 g



ANEXO VII

GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

1. Do acondicionamento e das condições básicas para a distribuição das dietas normais e especiais

1.1. Todas as bandejas, térmicas ou não, e copos ou outros descartáveis destinados aos pacientes (dieta normal, especial, unidade de produção de dieta enteral e lactário), deverão ser identificadas com etiquetas, contendo as seguintes informações: identificação do paciente (nome completo e registro), clínica, leito, dieta, restrições alimentares, inclusões e substituições alimentares de cada refeição e dados de acompanhantes.

1.2. O modelo da identificação deve ser aprovado pelo Contratante e caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza em modificar as etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.

1.3. A identificação das bandejas, térmicas ou não, e copos ou outros descartáveis destinados aos acompanhantes sem condição de deslocamento ao refeitório, deverão ser identificadas com etiquetas, contendo as seguintes informações: identificação do paciente (nome completo e registro), setor, quarto, leito, tipo de dieta.

2. No desjejum

2.1. Os líquidos quentes deverão ser servidos em copo descartável de isopor que contenham as características mínimas definidas na NBR, com capacidade de 300ml e tampa. Para evitar incidentes na distribuição de dietas, os copos devem ser identificados individualmente e acomodados em bandejas porta-copos durante a distribuição.

2.2. Frutas, pães e seus substitutos deverão ser devidamente acondicionados em embalagem apropriada.

2.2. A Contratada deverá fornecer manteiga, geléias, requeijão, açúcar, adoçante, entre outros, em embalagens individuais lacradas, do tipo blister.



3. **No almoço e jantar**

3.1. As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno e tampa transparente, adaptável ao compartimento específico da bandeja térmica.

3.1. Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em bandeja térmica com refil de no mínimo três divisórias.

3.3. Papas da Pediatria e dietas líquidas deverão ser acondicionadas em bandeja térmica com refil, compatível com seu conteúdo e sem comprometer a apresentação da refeição.

3.4. Sucos, vitaminas e demais líquidos frios deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml. Para evitar acidentes, os copos deverão ser identificados individualmente e acomodados em bandejas porta-copos durante a distribuição da refeição.

3.5. Achocolatado, chás e outros líquidos quentes deverão ser servidos em recipientes de isopor. Para evitar acidentes, os copos deverão ser identificados individualmente e acomodados em bandejas porta-copos durante a distribuição da refeição.

3.6. A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

3.7. Outras sobremesas deverão ser acondicionadas em recipiente descartável com tampa adaptável à bandeja térmica.

3.8. A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre e outros, respeitada a prescrição dietética.

3.9. As refeições para pacientes de até 10 anos deverão ser acondicionadas em bandeja térmica com refil, adequada às necessidades, quantidades e ergonomia, ainda buscando, por meio de sua apresentação (cor, decoração, etc), colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

3.10. Os pacientes em isolamento e pacientes do Hospital-dia, deverão receber suas dietas em recipientes descartáveis diferenciados para preparações quentes, salada, sobremesa e líquidos sobre bandeja única identificada. As preparações quentes deverão ser oferecidas em recipientes de isopor divisionados (mínimo 3 divisões)



com exceção das preparações liquidas, para as quais serão admitidos recipientes com compartimento único e tampa. As saladas, sobremesas e líquidos frios deverão ser servidos em material descartável com tampa e adequado às preparações. Os talheres oferecidos deverão ser descartáveis em polipropileno e adequados às preparações servidas.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**



ANEXO VIII
MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
(Em *Mídia Apartada*)



ANEXO IX

TERMO DE VISTORIA (MODELO)

Pregão Nº 135/2018

Declaramos, para fins de participação no Processo Licitatório em epígrafe, que vistoriamos o local de instalação do objeto e execução do objeto, do presente certame, conforme discriminado no endereço indicado, e que tomamos conhecimento de todas as informações necessárias ao cumprimento das obrigações objeto desta licitação.

Pelotas, de de 2018

LICITANTE:

Nome de Empresa / CNPJ: _____

Representante Legal: (nome): _____

Assinatura: _____

CPF: _____

REPRESENTANTE DO HE-UFPel:

Nome: _____

Assinatura: _____

Função: _____



ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Somente exigido caso não seja realizada a Visita Técnica (Vistoria)

Declaramos, para fins de participação na licitação, Pregão Eletrônico, Edital nº 135/2018, para a **Contratação de Empresa Especializada** **...**
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, que a Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, com sede na _____, nº _____, na cidade de _____, representada pelo(a) Sr(a). _____, **não** realizou a visita técnica no local onde será executado o objeto / entrega dos produtos.

Independente deste fato, a empresa declara que tem pleno conhecimento das condições, dimensões e padrões adotados, peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, bem como onde deverão ser feitas as intervenções necessárias à realização de todo o objeto / entrega dos produtos, conforme descrito no termo de referência e edital. Assim, assume, sob as penalidades da Lei, total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o Hospital Escola da UFPel.

Nome de Empresa / CNPJ: _____

Representante Legal da Empresa: _____

Nome Legível: _____

CPF: _____

Pelotas, ____ de _____ de 2018