EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N° 10/2023
PROCESSO Nº: 2022/281720

O GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, TRABALHO, EMPREGO E RENDA - SEASTER**, UASG: 925872, representada pelo Secretário de Estado de Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda, **Sr. INOCÊNCIO RENATO GASPARIM**, designado pelo **DECRETO ESTADUAL**, de 1º de janeiro de 2019, publicado no DOE nº. 33.771, de 02/01/2019, torna público para ciência dos interessados, por seu Pregoeiro, **Sr. ANDERSON CLAYTON AIRES RIBEIRO**, designado pela PORTARIA nº 1139/2022 - SEASTER, de 17/08/2022, publicada no DOE nº 35.080, de 18/08/2022 que realizará o certame licitatório na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, regime de execução **EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL,** modo de disputa **ABERTO E FECHADO,** que será regido pelos termos estabelecidos neste Edital e seus anexos, à Constituição Federal, de 1988, a opção de utilização da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, à Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº. 10.024, de 20 de setembro de 2019, a Constituição do Estado do Pará, de 05/10/1989, a Lei Estadual n° 6.474, de 06 de agosto de 2002, Lei Estadual nº 8.417, de 07 de novembro de 2016, Decreto Estadual nº 534, de 04 de fevereiro de 2020, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, Lei Estadual nº 8.417, de 07 de novembro de 2016, à Lei Federal n° 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor, à Legislação correlata e demais exigências previstas neste edital.

Data: 07/06/2023
Horário: 10h00min
Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1 – DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para contratação de empresa especializada na **prestação de serviços de nutrição, preparo e fornecimento de alimentação de dietas padrão e dietas especiais (padrão hospitalar), na modalidade de administração de cozinha** e refeitório por meio de serviço contínuo, realizado diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, conforme condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
1.2. A licitação será dividida em itens conforme tabela constante do Termo de Referência.
1.3. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Estado do Pará, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 43104/87101/430101
Fonte: 0166/ 0107/0101
Programa de Trabalho: 08.241.1505.8865/ 08.244.1505.8860/08.122.1297.8338
Elemento de Despesa: 339039

3 – DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
3.4. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

3.5. É de responsabilidade de o cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4 – DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018.
4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema
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. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
4.2.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
4.2.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
4.2.5. Que estejam sob falência, recuperação judicial ou extrajudicial, ou concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
4.2.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
4.2.6.1. A vedação de constituição de empresas em consórcio, para o presente objeto, é o que melhor atende ao interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade. Tal vedação, expressa neste Edital, visa afastar a restrição à competição e, por conseguinte, maximizar o número de participantes no Pregão, uma vez que, no consórcio, diversas empresas são reunidas para apresentação de única proposta, reduzindo o número de potenciais licitantes e/ou incentivando as ilegais práticas de conluio/cartel.
4.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
4.3. É vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
a) Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
b) De autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
4.3.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13);
4.4. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
4.4.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
4.4.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
4.4.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, 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 microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
4.4.2. 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;
4.4.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
4.4.4. 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 7°, XXXIII, da Constituição;
4.4.5. Que a proposta foi elaborada de forma independente;
4.4.6. 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;
4.4.7. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às

regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5 – DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. A licitante deverá encaminhar a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, exclusivamente pelo sistema eletrônico até a data e horários marcados para abertura da sessão pública, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento das propostas e dos documentos de habilitação.
5.2. 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.
5.3. 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.
5.4. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
5.5. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
5.5.1. Valor total;
5.5.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.
5.6. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Licitante.
5.7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente **no fornecimento do objeto;**
5.8. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, nos termos do art. 18, § 5º-C, inciso VI, c/c § 5º-H, da Lei Complementar nº 123, de 2006
5.9. A apresentação das propostas implica a obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os objetos, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratuais, promovendo, quando requerido, sua substituição.
5.10. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
5.11. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

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, forem omissas ou apresentarem irregularidades 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.
6.3. 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.
6.6. 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

6.8. 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, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
6.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
6.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
6.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
6.11.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
6.12.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
6.13. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação
6.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
6.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
6.16. 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.
6.17. 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.
6.18. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE,** conforme definido neste Edital e seus anexos.
6.19. 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.
6.20. 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.
6.21. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.
6.22. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
6.23. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
6.24. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
6.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
6.27. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
6.28. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o pregoeiro convocará a licitante que tiver ofertado o Menor Preço, no presente Pregão, para encaminhar pelo **Sistema COMPRASNET ou pelo e-mail cpl.seaster@gmail.com**, cópia da proposta e da planilha de preços com a descrição completa do objeto ofertado, identificando a licitante com todos os dados, inclusive bancários**, no prazo máximo de 120 (cento e vinte) minutos,** findo o mesmo, se a licitante não encaminhar a referida proposta, estará a mesma desclassificada, sendo convocada a licitante seguinte com o melhor lance para que, nas mesmas condições da anterior, providencie a referida cópia da proposta.
7.2. Para fins de aceitação da proposta vencedora, o pregoeiro solicitará amostras do alimento a fim de avaliar a conformidade do mesmo com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência.
7.2.1. O prazo para entrega das amostras será de, no máximo, 01 (um) dia, a contar da convocação feita pelo pregoeiro.
7.2.1.1. As amostras deverão ser entregues em local indicado pela CONTRATANTE.
7.2.2. Os critérios adotados para análise e posterior aprovação das amostras são:
a) Análise de conformidade com a descrição do gênero alimentício exigida no Termo de Referência;
b) Análise de qualidade (apresentação da amostra de cada preparação dos itens cotados em sua proposta, em quantidade suficiente para análise/teste sensoriais, devidamente identificado com número do processo, razão social da empresa e indicação, para verificação das exigências pertinentes ao objeto deste processo, conforme Termo de Referência. Para os hortifrutigranjeiros não há necessidade de apresentação de amostra);
7.2.3. A recusa das amostras pelo setor competente terá força de indeferimento da proposta ofertada, já que a Contratante reserva-se o direito de recusar proposta em desacordo com este Termo de Referência.
7.2.4. Após análise, a amostra porventura recusada ficará disponível para devolução, ficando sob a responsabilidade da licitante a retirada e as despesas com o recolhimento da mesma no prazo de até 01 (um) dia útil a contar da recusa do produto.
7.3. Se a proposta de preços não for aceitável ou se a Licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame.
7.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitário simbólicos, irrisórios, ou de valor zero incompatíveis com os preços dos insumos, 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. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades estabelecidas neste Edital.
7.5. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que:
7.5.1. Contenha vício insanável ou ilegalidade;
7.5.2. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
7.5.3. Apresentar preço final superior ao preço máximo aceitável fixado de acordo com o estabelecido mediante procedimento estabelecido na Instrução Normativa SEAD nº 002, de 2018, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
7.6. A proposta final do licitante deverá:
7.6.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
7.6.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
7.7. 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.
7.7.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

7.8. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
7.9. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
7.10. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
7.11. Não será motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da proposta de preços, que não venham causar prejuízo para o Órgão licitante e nem firam os direitos das demais Licitantes.
7.12. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.
7.13. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3° do art. 43 da Lei n° 8.666, de 1993.
7.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
7.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
7.16. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, e no art. 8º da Lei Estadual nº 8.417, de 2016, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada, 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 e Inelegibilidade mantido pelo Conselho Nacional de Justiça: (**www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php**).
8.1.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
8.1.4.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
8.1.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
8.1.6. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
8.1.7. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
8.1.8. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
8.1.9. Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts. 10 a 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
8.1.9.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018, mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

8.1.10. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.
8.1.11. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente por meio do sítio oficial, ou na hipótese de ela se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, **no prazo de 120 (cento e vinte) minutos**, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação.
8.1.12. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição, nos termos do art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e do art. 7º, §1º, da Lei Estadual nº 8.417, de 2016.
8.1.13. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.

8.2. Habilitação Jurídica
8.2.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
8.2.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
8.2.3. 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;
8.2.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
8.2.5. 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;
8.2.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
8.2.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.3. Regularidade Fiscal e Trabalhista
8.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
8.3.2. 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 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
8.3.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
8.3.4 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 nº 5.452, de 1943;
8.3.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
8.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
8.3.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
8.3.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.4. **Qualificação Econômico-Financeira**
8.4.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
8.4.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

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

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

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

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

8.4.3.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar Capital Social de 10% (dez por cento) do valor total estimado para o item que irá concorrer na presente licitação.
8.4.4. Comprovação de possuir patrimônio líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor total da proposta de preços final apresentada na presente licitação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contáveis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.
8.4.5. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
8.4.6. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
8.4.7. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
8.4.8. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

a) Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima – S/A): Balanços publicados em Diário Oficial ou publicados em jornal de grande circulação ou por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

b) Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA): por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente ou por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

c) Sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

d) As empresas obrigadas a utilizar a ECD (Escrituração Contábil Digital) terão a obrigatoriedade de apresentar seu balanço contábil até o último dia do mês de maio do ano seguinte do ano-calendário a que se refira à escrituração (Instrução Normativa nº 1.420 de 19/12/2013 alterada pela Instrução Normativa nº 1.679/2016).

8.5. Qualificação Técnica

8.5.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento do objeto em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do licitante, que comprovem quantitativos razoáveis, assim considerados de no mínimo 50% (cinquenta por cento) da execução pretendida inerente ao Lote disputado, contendo:

a) Prazo contratual, datas de início e término;
b) Local da prestação dos serviços;
c) Natureza da prestação dos serviços;
d) Quantidades de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, bem como a média diária de refeições;
e) Caracterização do bom desempenho do licitante;
f) Outros dados característicos; e,
g) A identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário.

8.5.1.1 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente, registrado na junta comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB.
8.5.1.2. 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.
8.5.1.3. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 03 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 03 (três) anos serem ininterruptos.
8.5.1.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
8.5.1.5. Não serão conhecidos nem considerados válidos os atestados apresentados em atendimento às exigências de qualificação técnico-operacional que tenham sido emitidos por ente pertencente ao mesmo grupo empresarial ou econômico da licitante proponente.
8.5.2. Apresentar Alvará de Funcionamento da licitante expedido pela Prefeitura da Sede ou domicilio da licitante em validade.
8.5.3. Apresentar Licença de funcionamento emitida pela autoridade sanitária competente, demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular;
8.5.4. Comprovação de que possui em sua equipe técnica, nutricionista com registro regular perante o Conselho Regional de Nutrição, da jurisdição da sede do proponente.
8.5.5. Junto a documentação habilitatória cadastrada, deverá também anexar as seguintes Declarações:
8.5.5.1. Declaração de que instalará escritório ou representante autorizado, no município inerente ao Lote disputado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da assinatura do contrato sem prejuízo da execução do objeto contratual nesse período (conforme modelo constante do Anexo V do Edital);
8.5.5.1.1. Esta Declaração será dispensada se o licitante, comprovadamente, já possuir escritório instalado ou representante autorizado no município inerente ao Lote disputado.
8.5.5.2. Declaração do representante legal da licitante atestando que a mesma não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, de ente federal, estadual ou municipal.
8.5.5.3. Atestado de vistoria assinado pelo servidor da SEASTER responsável.
8.5.5.3.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por Declaração emitida pelo licitante assinada pelo responsável técnico e representante legal em que conste, alternativamente, que conhece as condições locais para execução do objeto, ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.
8.5.5.4. Apresentar a relação da equipe técnica, operacional e administrativa do licitante, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.
8.5.5.5. Declaração de que apresentará por ocasião da formalização do contrato, os documentos exigidos neste Termo de Referência, no Edital e seus anexos, assim com aqueles que comprovem a situação de regularidade de eventuais certidões anteriormente apresentadas em que os prazos de validade já se encontram vencidos;
8.7. Caso haja necessidade de complementação de envio para confirmação da documentação solicitada para habilitação relacionados nos subitens acima, as mesmas deverão ser apresentadas em meio digital pelos licitantes, por meio do módulo de envio de anexos do sistema COMPRASGOVERNAMENTAIS, **no prazo de 120 (cento e vinte) minutos**, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.
8.8. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
8.9. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
8.10. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
8.11. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
8.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.13. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
8.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
8.15. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
8.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
8.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
8.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, e no art. 8º da Lei Estadual nº 8.417, de 2016, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
8.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DOS RECURSOS

9.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo vinte 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.
9.2. 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.
9.2.1. Nesse momento, o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
9.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
9.2.3. 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.
9.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
9.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

10.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
10.1.1. 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.
10.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123, de 2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
10.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
10.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.
10.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

11. DA ADJUDICAÇÃO E DA 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. DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

12.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.
12.2. O adjudicatário terá o **prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
12.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no **prazo de 05 (cinco) dias**, a contar da data de seu recebimento.
12.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
12.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
12.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
12.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
12.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.
12.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses.**
12.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
12.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.
12.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
12.6. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

13. DO REAJUSTE

13.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Instrumento de Contrato, anexo a este Edital.

14. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO
14.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Instrumento de Contrato.

15. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DA CONTRATADA
15.1. As obrigações do Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Instrumento de Contrato.

16. DO PAGAMENTO
16.1. As regras acerca do pagamento do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo II a este Edital.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

17.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
17.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
17.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
17.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
17.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
17.1.5. Cometer fraude fiscal;
17.1.6. Não assinar o contrato;
17.1.7. Não entregar a documentação exigida no edital;
17.1.8. Não mantiver a proposta;
17.1.9. Declarar informações falsas;
17.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:
17.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para o Contratante;
17.2.2. Multa de:
17.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor contratado 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;
17.2.2.2. (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor contratado , em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
17.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor contratado , em caso de inexecução total da obrigação assumida;
17.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato;
17.2.2.5. 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).
17.2.3. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes.
17.2.4. 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;
17.2.5. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Estado do Pará com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
17.2.5.1. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 17.2.5 deste Edital também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 17.1 supra;
17.2.6. 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 o Contratante pelos prejuízos causados.
17.3 As sanções previstas nos subitens 17.2.1, 17.2.3, 17.2.4 e 17.2.5, poderão ser aplicados à contratada juntamente com as de multa moratória, descontando- a dos pagamentos a serem efetuados. 17.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV, da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
17.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
17.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
17.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
17.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999 e na Lei Estadual nº. 8.972, de 13 de janeiro de 2020.
17.6. 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.
17.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e nos demais cadastros.
17.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

18. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

18.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
18.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **cpl.seaster@gmail.com** ou por **petição protocolada no endereço do órgão licitante**, no horário de **08h00min as 14h00min**.
18.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor jurídico, decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
18.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
18.5. 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 e-mail **cpl.seaster@gmail.com**.
18.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
18.7. 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.

19. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

19.1. O contratado deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços contratados e critérios de sustentabilidade no fornecimento dos bens, em atendimento ao Decreto Estadual 1.354/2015.
19.2. Consideram-se obrigações contratuais que visam à promoção da sustentabilidade nas contratações públicas, dentre outras:

I - redução do consumo de água e energia elétrica;
II - adoção das seguintes medidas em relação aos resíduos sólidos:
a) coleta seletiva;
b) destinação final ambientalmente adequada, por meio de reutilização, reaproveitamento, reciclagem, compostagem, geração de energia, tratamento ou disposição final;
c) gestão integrada de resíduos sólidos;
d) logística reversa;
e) manejo integrado de resíduos sólidos;
III - utilização, preferencialmente, de mão de obra local;
IV - observância das determinações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Conselho Nacional do Meio Ambiente e de outras entidades que estabeleçam normas relativas à proteção do meio ambiente**.**

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
20.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
20.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília-DF.
20.4. 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.
20.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
20.6. 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.
20.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
20.8. 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.
20.9. 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.
20.10. 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.

20.11. 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.
20.12. Em caso de divergência entre disposições deste Edital, de seus anexos e das disposições do sistema COMPRASNET ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
20.13. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br e **www.compraspara.pa.gov.br**, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Av. Governador José Malcher, 1018, 2º andar, Nazaré, Belém - Pará, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 14:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
20.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo I - MINUTA DE CONTRATO
Anexo II - TERMO DE REFERÊNCIA
Anexo II-A - DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS PARA A REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM
Anexo II-B - DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS PARA O INTERIOR DO ESTADO
Anexo II-C - MANUAL DE DIETAS
Anexo II-D - RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS AO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO
Anexo II-E - QUADRO MÍNIMO DE RECURSOS HUMANOS
Anexo II-F – PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE
Anexo II-G – RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS
Anexo II-H – HIGIENIZAÇÃO
Anexo II-I – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E MICROBIOLÓGICO
Anexo II-J – QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES

Belém, 23 de maio de 2023.

Inocencio Renato Gasparim
Secretário de Estado de Assistência Social, Trabalho, Empregoe e Renda

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL TRABALHO, EMPREGO E RENDA.
COORDENADORIA DE LICITAÇÃO

ANEXO I
MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº /2023 - SEASTER

CONTRATO PARA **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO, PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DE DIETAS PADRÃO E DIETAS ESPECIAIS (PADRÃO HOSPITALAR)**, QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, TRABALHO, EMPREGO E RENDA-SEASTER E A EMPRESA _____.

Por este Instrumento, de um lado, o **ESTADO DO PARÁ**, através da **SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, TRABALHO, EMPREGO E RENDA**, com sede na Avenida Governador José Malcher, n° 1018, nesta cidade, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 08.995.816/0001-04, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representada por seu titular, Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador da carteira de identidade nº XXXXXX, inscrita no CPF/MF sob o nº XXXXXXXX, residente e domiciliada na rua XXXXXXXXXXX_____, nesta Capital, e, do outro lado, a empresa XXXXXXXXXXXXX, estabelecida na XXXXXXX, inscrita sob CNPJ/MF nº XXXXXXXXX e com Inscrição Estadual nº XXXXXXXXXX _____, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por Sr.(a),XXXXXXXXXXXX____, portador da Cédula de Identidade nº XXXXXXXXXXX , do CPF/MF nº XXXXXXXXX _____e, XXXXXXXXXXXX residente e domiciliado (a) à XXXXXXXXXXXXX_, tendo em vista o que consta no Processo nº XXXXXXXXXX e em observância às disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Estadual nº 6.474, de 06 de agosto de 2002, do Decreto Federal nº. 10.024, de 20 de setembro de 2019, e pelo Decreto Estadual nº. 534, de 04 de fevereiro de 2020, resolvem celebrar o presente Contrato, decorrente do **Pregão nº ...../20....,** mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO REGIME JURÍDICO:

1.1. O presente contrato é regido pelas disposições da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, à Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, a Constituição do Estado do Pará, de 05/10/1989, a Lei Estadual n° 6.474, de 06 de agosto de 2002, Lei Estadual nº 8.417, de 07 de novembro de 2016,Decreto Estadual nº 534, de 04 de fevereiro de 2020, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decreto Estadual nº 1.354/2015, Lei Federal n° 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor, da legislação correlata e demais exigências previstas no edital de licitação.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO:

2.1. O presente contrato tem como objeto a **prestação de serviços de nutrição, preparo e fornecimento de alimentação de dietas padrão e dietas especiais (padrão hospitalar), na modalidade de administração de cozinha e refeitório por meio de serviço contínuo,** realizado diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, para execução de todas as etapas de operacionalização, do fornecimento e distribuição de refeições (desjejum, colação, almoço, lanche, janta e ceia) para atender a demanda das Unidades Estaduais de Acolhimento à Pessoa Idosa (UAPI), Abrigos Estaduais de Mulheres (AEM) e Abrigo Emergencial para Pessoas em Situação de Rua “Padre Bruno Sechi”, vinculados à Secretaria de Estado Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda (SEASTER), englobando a operacionalização, desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição, bem como o transporte das refeições compatível com a quantidade contratada, conforme, Anexo II do Edital do Pregão Eletrônico Nº XXX/2022 - SEASTER.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO CONTRATO E SEUS DOCUMENTOS:

3.1. Integram o presente Contrato, mesmo sem transcrição e anexação, todos os documentos integrantes do pregão eletrônico nº xx/2023 - SEASTER, em especial o edital, seus anexos e a proposta da contratada.

CLÁUSULA QUARTA – DOS ITENS E DAS ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES:

4.1. O valor total deste contrato corresponde à **R$ XXXXXXX (xxxxxxxxxxxxxxxxxxx).**

4.1.1. No citado valor, estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

5.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
5.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços executados com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação;
5.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço prestado, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
5.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
5.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
5.6. 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.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
6.1.1. Efetuar a execução do serviço em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
6.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
6.1.5. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
6.1.6. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
6.1.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como, as normas previstas na Lei 8.666/93 e legislação complementar.;
6.1.8. Informar o preposto, número de telefone e e-mail, a fim de atender às solicitações da CONTRATANTE;
6.1.9. Responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quanto da entrega do objeto deste Contrato.
6.1.10. Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos fornecidos, promovendo as readequações necessárias**, sempre que forem detectadas impropriedades que possam comprometer a consecução do objeto contratado.**
6.1.11 A contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços contratados e critérios de sustentabilidade no fornecimento dos bens, em atendimento ao Decreto Estadual nº 1.354, de 25 de agosto de 2015 e a IN SLTI/MPOG nº. 01, de 19 de janeiro de 2010.
6.1.11.1 Consideram-se obrigações contratuais que visam à promoção da sustentabilidade nas contratações públicas, dentre outras:

I – redução do consumo de água e energia elétrica;
II – adoção das seguintes medidas em relação aos resíduos sólidos:
a) Coleta seletiva;

b) Destinação final ambientalmente adequada, por meio de reutilização, reaproveitamento, reciclagem, compostagem, geração de energia, tratamento ou disposição final;
c) Gestão integrada de resíduos sólidos;
d) Logística reversa;
e) Manejo integrado de resíduos sólidos;

III – utilização, preferencialmente, de mão de obra local;
IV – observância das determinações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Conselho Nacional do Meio Ambiente e de outras entidades que estabeleçam normas relativas à proteção do meio ambiente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

7.1 O serviço que se pretende contratar será dividido em dois tipos conforme abaixo descritos:
7.1.1 **Serviços de nutrição, preparo e fornecimento de alimentação de dietas padrão, dietas especiais (padrão hospitalar)**, para atender a demanda das Unidades Estaduais de Acolhimento à Pessoa Idosa (UAPI), vinculados à Secretaria de Estado Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda (SEASTER), e;
7.1.2 **Fornecimento de alimentação de dietas padrão**, para atender a demanda do Abrigo Estadual de Mulheres (AEM) de Belém e Abrigo Emergencial para Pessoas em Situação de Rua "Padre Bruno Sechi", localizados na região metropolitana, bem como, Abrigos Estaduais de Mulheres (AEM) de Altamira, Marabá e Santarém, vinculados à Secretaria de Estado Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda (SEASTER).
7.2 A CONTRATADA deverá observar também os critérios gerais da prestação de serviço, sendo:
7.2.1 Para fins dos itens 7.1.1:
7.2.1.1 A operacionalização das etapas de preparo, porcionamento, identificação e distribuição das refeições ocorrerá nas cozinhas das UAPI "Lar da Providência" e "Nosso Lar Socorro Gabriel", subordinadas à CONTRATANTE para seus usuários;
7.2.2 Para fins do item 7.1.2:
7.2.2.1 As refeições deverão ser preparadas e porcionadas em estabelecimento da CONTRATADA e serão distribuídas nas unidades a seguir indicadas:

a. Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Belém/PA. Endereço será informado após assinatura do contrato. (Local de entrega das refeições)

b. Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Altamira/PA. Endereço será informado após assinatura do contrato. (Local de entrega das refeições)

c. Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Marabá/PA. Endereço será informado após assinatura do contrato. (Local de entrega das refeições);

d. Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Santarém/PA. Endereço será informado após assinatura do contrato. (Local de entrega das refeições);

e. Abrigo Estadual Emergencial para Pessoas em Situação de Rua"Padre Bruno Sechi", Endereço: Rua Manoel Rosa, 521 – Curuçambá – Ananindeua - Pará.

7.2. A DESCRIÇÃO COMPLETA E DETALHADA DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS CONSTAM NOS ANEXOS II-A E II-B DO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO II DO EDITAL).

CLÁUSULA OITAVA – DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS:

8.1 Após o término de cada período mensal, a contratada elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados.
8.2 As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

a. Até o quinto dia útil subsequente ao mês em que foram executados os serviços, a contratada entregará, ao Fiscal do Contrato, relatório contendo os quantitativos total/mês de cada um dos tipos de refeições servidas, contendo os respectivos valores apurados.
b. A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação (caso ocorra).
c. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e aceitas, com base na requisição/demanda diária estimada por Técnico(s) responsável(is) de cada Unidade.
d. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados no relatório mensal individualizado por Unidade atendida, assim como o relatório de ocorrências, a CONTRATANTE devolverá no prazo máximo

de até 05 (cinco) dias contados do recebimento do relatório da CONTRATADA, o Consolidado mensal revisado e aprovado.

8.3 Após a realização dos procedimentos acima indicados, a CONTRATADA deverá:

a Emitir Nota fiscal/fatura conforme Unidade que compõe o LOTE, com valor aprovado (referente ao mês correspondente ao relatório), juntamente como Relatório mensal e os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados – planilha com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de acolhimento/abrigo de mulheres – e que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;

b Encaminhar os documentos ao Fiscal do Contrato para conferência e, após, seja encaminhado ao setor competente para providências referentes ao pagamento da respectiva Nota Fiscal.

CLÁLSULA NONA: DA FORMA DE PAGAMENTO:

9.1. A Contratada apresentará nota fiscal para liquidação e pagamento das despesas que será efetuado mediante ordem bancária creditada em conta corrente do **Banco do Estado do Pará S/A – BANPARÁ, conforme o Decreto Estadual Nº. 877/2008,** onde a contratada deverá fazer constar à identificação do banco, agência e conta corrente. O pagamento será em até trinta dias 30 (trinta) dias, contados a partir da entrega do objeto que reverá vir acompanhado da nota fiscal e recibo devidamente atestados pelo(s) fiscal(s) do contrato.

9.1.1. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

9.2. O pagamento da Nota Fiscal somente será efetuado após a verificação da regularidade fiscal da Contratada junto a Seguridade Social (INSS) – CND Certidão Negativa de Débitos (Receita Federal), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS (Caixa Econômica Federal) e devem estar contidos na Nota fiscal os dados da Secretaria e as informações.

9.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores do Estado do Pará (SICAF) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.4. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

9.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

9.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.7. Antes de cada pagamento à Contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Edital.

9.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, a que se refere o item 17.1. deste Termo.

9.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.10. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

9.10.1. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

9.10.2. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança estadual ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do Contratante.

9.10.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.11. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime.

No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
9.12. Será de responsabilidade da contratada o recolhimento de todos os tributos, encargos e contribuições de qualquer natureza, inclusive parafiscais, de competência da União, do Estado e do Município que incidam sobre o objeto do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA:

10.1. Os recursos orçamentários necessários para atender às despesas decorrentes deste contrato constam do orçamento aprovado da **Secretaria de Estado de Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda**, como a seguir especificado:

Unidade Orçamentária: XXXXXXXXX
Funcional Programática: XXXXXXXXXX
Natureza da Despesa: XXXXXXXXXX
Fontes: XXXXXXXXXXX
Ação Detalhada: XXXXXXXX

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

11.1. O prazo de vigência do presente contrato será de **12 (doze) meses**, com **início em xx/xx/xxxx e término em xx/xx/xxxx**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO:

12.1. O Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei Federal nº. 8.666/93, desde que haja interesse da contratante, com a apresentação das devidas justificativas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO DO VALOR A SER CONTRATADO:

13.1. No interesse da Administração, o valor inicial contratado poderá ser acrescido ou suprimido até os limites previstos na Lei Federal nº. 8.666/93.

13.2. A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários nos serviços contratados.

13.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO REAJUSTE:

14.1 Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado no Contrato será repactuado, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE.
14.2 A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra.
14.3 O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

a. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato.
b. Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra): a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.

14.4 Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de 1 (um) ano será contado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última

repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.
14.5 O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.
14.6 Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação sendo considerado como renúncia formal àquele direito.
14.7 Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:

a. da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;
b. do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado.

14.8 Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
14.9 Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.
14.10 É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.
14.11 A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em acordos, dissídios ou convenções coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.
14.12 Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.
14.13 Quando a repactuação solicitada pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento IPCA/IBGE, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto nº 1.054, de 1994):

R = V (I – Io) / Io, onde:
R = Valor do reajuste procurado;
V = Valor contratual correspondente à parcela dos insumos a ser reajustada;
Io = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação;
I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

14.13.1 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo;
14.13.2 Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
14.13.3 Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo.
14.13.4 Caso o índice estabelecido para a repactuação de insumos venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
14.13.5 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos insumos e materiais, por meio de termo aditivo.

14.14 Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

a) a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;

b) em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras;

c) em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

14.16 Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

14.17 A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.

14.18 O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.

14.19 As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

15.2. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a execução do serviço, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

15.4. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15.5. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

15.7. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência (Anexo II do Edital).

15.8. A fiscalização do contrato, 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 artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

15.10. 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.

15.11. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste instrumento e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.12. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.13. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.14. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
15.15. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
15.16. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
15.17. 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.
15.18. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
15.19 Ao CONTRATANTE, por intermédio do Fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo-lhe, dentre outros:
15.19.1 Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
15.19.2 Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
15.19.3 Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes/acompanhantes e servidores, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
15.19.4 Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;
15.19.5 Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas;
15.19.6 Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.
15.19.7 Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
15.20 A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:
15.20.1 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
15.20.2 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros e refeições;
15.20.3 A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigentee e às cláusulas contratuais.
15.21 São indicados como Fiscais do Contrato os servidores: **Marcos de Souza Mergulhão, Matrícula nº 5418383264/4, email: uapisocorrogabriel@yahoo.com.br, fone: (91) 98408-1357**, **lotado na UAPI Nosso Lar Socorro Gabriel** e **Taynan de Maria Lobato Cardias Maciel, Matrícula nº 54196398, fone: (91) 98442-2338, e-mail: uapilardaprovidencia2019@gmail.com, lotado na UAPI Lar da Providência**, titular e suplente, respectivamente, ambos profissionais lotados nas Unidades requisitantes do presente objeto.
15.22 Poderão ser indicados fiscais auxiliares para prestar apoio aos fiscais titulares do contrato em caso de necessidade.
15.23. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL:
16.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei Federal nº. 8.666/93.

a) A rescisão do contrato poderá ser:

b) Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do artigo 78, da supracitada lei, notificando-se a contratada com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

c) amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a

Administração;
d) Judicial, nos termos da legislação.

16.2 A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
16.3 Será também rescindido no caso de descumprimento da legislação sobre trabalho de menores, nos termos do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.

16.4 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

17.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
17.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
17.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
17.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
17.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
17.1.5. Cometer fraude fiscal;
17.1.6. Não assinar o contrato;
17.1.7. Não entregar a documentação exigida no edital;
17.1.8. Não mantiver a proposta;
17.1.9. Declarar informações falsas;
17.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:
17.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para o Contratante;
17.2.2. Multa de:
17.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor contratado 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;
17.2.2.2. (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor contratado , em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
17.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor contratado , em caso de inexecução total da obrigação assumida;
17.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato;
17.2.2.5. 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).
17.2.3. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes.
17.2.4. 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;
17.2.5. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Estado do Pará com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
17.2.5.1. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 17.2.5 deste Edital também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 17.1 supra;
17.2.6. 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 o Contratante pelos prejuízos causados.
17.3 As sanções previstas nos subitens 17.2.1, 17.2.3, 17.2.4 e 17.2.5, poderão ser aplicados à contratada juntamente com as de multa moratória, descontando- a dos pagamentos a serem efetuados. 17.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV, da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

17.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
17.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
17.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
17.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999 e na Lei Estadual nº. 8.972, de 13 de janeiro de 2020.
17.6. 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.
17.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e nos demais cadastros.
17.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– DA FORÇA MAIOR E DO CASO FORTUITO:

18.1. As obrigações do presente contrato suspender-se-ão sempre que ocorrerem circunstâncias alheias à vontade, controle e ação das partes, causadas por motivo de força maior ou caso fortuito, na forma do Código Civil, desde que sua ocorrência seja alegada e comprovada no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO:

19.1. O presente Contrato será publicado sob forma de extrato no Diário Oficial do Estado, no prazo de 10 (dez) dias a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO:

20.1. É competente o foro da Cidade de Belém, Estado do Pará, para dirimir todas as questões relativas ou resultantes do presente contrato.

Assim, por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente Instrumento em 03 (três) vias, de igual teor e forma, para um único efeito, na presença das testemunhas abaixo.

Belém, de de 202X.

_____
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

SECRETÁRIO DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, TRABALHO, EMPREGO E RENDA- SEASTER

_____

Contratada

TESTEMUNHAS:

1._____ 2._____

DOE nº: ..... Data: .....

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL TRABALHO, EMPREGO E RENDA.
COORDENADORIA DE LICITAÇÃO

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição, preparo e fornecimento de alimentação de dietas padrão e dietas especiais (padrão hospitalar), na modalidade de administração de cozinha e refeitório por meio de serviço contínuo, realizado diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, para **execução de todas as etapas de operacionalização, do fornecimento e distribuição de refeições (desjejum, colação, almoço, lanche, janta e ceia)** para atender a demanda das Unidades Estaduais de Acolhimento à Pessoa Idosa (UAPI), Abrigos Estaduais de Mulheres (AEM) e Abrigo Emergencial para Pessoas em Situação de Rua “Padre Bruno Sechi”, vinculados à Secretaria de Estado Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda (SEASTER), englobando a operacionalização, desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição, bem como o transporte das refeições compatível com a quantidade contratada, conforme especificações técnicas, planilhas e locais de prestação dos serviços contidos neste Termo de Referência.

1.2 O objeto também inclui:

1.2.1 A aquisição e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparações e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), aquisição de utensílios e equipamentos com especificações em número adequado ao planejamento dos cardápios, a manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos; higienização dos utensílios, dos equipamentos e das dependências utilizados;

1.2.2 O fornecimento de mão de obra (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolvimento das atividades previstas neste termo e seus anexos.

1.3 Em virtude das especificidades do serviço, faz-se mais adequada a contratação conjunta do objeto, de modo a permitir a concentração da responsabilidade pelos serviços prestados e a garantia dos resultados possibilitando, inclusive, maior nível de controle pela Administração Pública na execução do contrato e maior interação entre as diferentes fases dos serviços.

1.4 O regime desta contratação será por de **MENOR PREÇO,** conforme Planilha abaixo inerente às Quantidades Estimadas de Refeições, cujo detalhamento específico das dietas encontram-se descritos no **Anexo C** deste Termo de Referência.

LOTE I: BELÉM												
(Código SIMAS: 21570-8)												
QUANTIDADES ESTIMADAS DE REFEIÇÕES												
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**MEDIDA**	**UAPI Socorro Gabriel**		**UAPI Lar da Providência**		**AEM Belém**		**AE Pe. Bruno Sechi**		**TOTAL GERAL ESTIMADO**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		Und.	**Qtd. Mês**	**Qtd. Anual**	**Qtd. Mês**	**Qtd. Anual**	**Qtd. Mês**	**Qtd. Anual**	**Qtd. Mês**	**Qtd. Anual**			
1. DESJEJUM													
1.1	DESJEJUM (dieta livre e branda)	Und.	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	**54720**	10,03	548.841,60
1.2	DESJEJUM (dieta especial)	Und.	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	**31680**	11,37	360.201,60
2. COLAÇÃO													
2.1	COLAÇÃO (dieta livre e branda):	Und	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	**54720**	9,67	529.142,40
2.2	COLAÇÃO (dieta especial):	Und.	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	**31680**	11,00	348.480,00
3. ALMOÇO													
3.1	ALMOÇO (dieta livre e branda):	Und.	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	**54720**	20,63	1.128.873,60
3.2	ALMOÇO (dieta especial):	Und.	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	**31680**	16,97	537.609,60
4. LANCHE													
4.1	LANCHE (dieta livre e branda):	Und	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	**54720**	11,17	611.222,40
4.2	LANCHE (dieta especial):	Und	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	**31680**	14,83	469.814,40
5. JANTAR													
5.1	JANTAR (Dieta Livre e Branda):	Und	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	**54720**	20,63	1.128.873,60
5.2	JANTAR (dieta especial):	Und	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	**31680**	16,63	526.838,40
6. CEIA													

6.1	CEIA (Dieta Livre e Branda):	Und	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	**54720**	10,50	574.560,00
6.2	CEIA (Dieta especial)	Und	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	**31680**	11,00	348.480,00
7. FESTAS ESPECIAIS													
7.1	REFEIÇÕES	Und	133	1596	133	1596	30	360	0	0	**3552**	49,83	176.996,16
TOTAL													**7.289.933,76**

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL TRABALHO, EMPREGO E RENDA.
COORDENADORIA DE LICITAÇÃO

LOTE II - UNIDADE ALTAMIRA							
QUANTIDADES ESTIMADAS DE REFEIÇÕES							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**MEDIDA**	**AEM ALTAMIRA**		**TOTAL GERAL ESTIMADO**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		Und.	**Qtd. Mês**	**Qtd. anual**			
1. DESJEJUM							
1.1	DESJEJUM (dieta livre e branda)	Und.	600	7200	**7200**	13,50	97.200,00
2. COLAÇÃO							
2.1	COLAÇÃO (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**	12,83	92.376,00
3. ALMOÇO							
3.1	ALMOÇO (dieta livre e branda):	Und.	600	7200	**7200**	22,67	163.224,00
4. LANCHE							
4.1	LANCHE (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**	12,83	92.376,00
5. JANTAR							
5.1	JANTAR (Dieta Livre e Branda):	Und	600	7200	**7200**	22,67	163.224,00
6. CEIA							
6.1	CEIA (Dieta Livre e Branda):	Und	600	7200	**7200**	12,17	87.624,00
7. FESTAS ESPECIAIS							
7.1	REFEIÇÕES	Und	20	240	**240**	53,17	12.760,80
TOTAL							**708.784,80**

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL TRABALHO, EMPREGO E RENDA.
COORDENADORIA DE LICITAÇÃO

LOTE III - UNIDADE MARABÁ							
QUANTIDADES ESTIMADAS DE REFEIÇÕES							
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA	UAM MARABA		TOTAL GERAL ESTIMADO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
		Und	Qtd. Mês	Qtd. Anual			
1. DESJEJUM							
1.1	DESJEJUM (dieta livre e branda)	Und.	600	7200	**7200**	13,50	97.200,00
2. COLAÇÃO							
2.1	COLAÇÃO (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**	12,83	92.376,00
3. ALMOÇO							
3.1	ALMOÇO (dieta livre e branda):	Und.	600	7200	**7200**	22,67	163.224,00
4. LANCHE							
4.1	LANCHE (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**	12,83	92.376,00
5. JANTAR							
5.1	JANTAR (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**	22,67	163.224,00
6. CEIA							
6.1	CEIA (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**	12,17	87.624,00
7. FESTAS ESPECIAIS							
7.1	REFEIÇÕES	Und	20	240	**240**	53,17	12.760,80
TOTAL							**708.784,80**

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL TRABALHO, EMPREGO E RENDA.
COORDENADORIA DE LICITAÇÃO

LOTE IV - UNIDADE SANTARÉM							
QUANTIDADES ESTIMADAS DE REFEIÇÕES							
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA	UAM SANTARÉM		TOTAL GERAL ESTIMADO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
		Und.	Qtd. Mês	Qtd. Anual			
1. DESJEJUM							
1.1	DESJEJUM (dieta livre e branda)	Und.	600	7200	**7200**	13,50	**97.200,00**
2. COLAÇÃO							
2.1	COLAÇÃO (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**	12,83	**92.376,00**
3. ALMOÇO							
3.1	ALMOÇO (dieta livre e branda):	Und.	600	7200	**7200**	22,67	**163.224,00**
4. LANCHE							
4.1	LANCHE (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**	12,83	**92.376,00**
5. JANTAR							
5.1	JANTAR (Dieta Livre e Branda):	Und	600	7200	**7200**	22,67	**163.224,00**
6. CEIA							
6.1	CEIA (Dieta Livre e Branda):	Und	600	7200	**7200**	12,17	**87.624,00**
7. FESTAS ESPECIAIS							
7.1	REFEIÇÕES	Und	20	240	**240**	53,17	**12.760,80**
TOTAL							**708.784,80**

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Secretaria de Estado de Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda – SEASTER, por meio da Coordenadoria de Proteção Social Especial de Alta Complexidade, oferta serviço regionalizado de acolhimento institucional a grupos populacionais que vivenciam situações de vulnerabilidade social e violação de direitos, sendo 02 abrigos para idosos na modalidade de longa permanência - Lar da Providência e Nosso Lar Socorro Gabriel - com capacidade total para 100 acolhidos; 04 abrigos para mulheres vítimas de violência doméstica e familiar, acompanhadas ou não de seus filhos, na modalidade de acolhimento temporário, com capacidade total para até 80 acolhidos/dia, localizados em Belém, Altamira, Marabá e Santarém e 01 abrigo emergencial - Padre Bruno Sechi - para acolhimento de pessoas em situação de rua, com capacidade para 100 acolhidos. Este último, criado como medida de proteção e prevenção à pandemia do novo coronavírus, encontra-se em processo de reestruturação da metodologia de atendimento, no entanto, condicionado ao cenário pandêmico estabelecido na capital.

2.2. A alimentação foi incluída como um direito social pela Emenda Constitucional nº 64/2010, garantido na Constituição Federal de 1988, assegurando que: “São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”.

2.3. A alimentação dos abrigados está garantida na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que e cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional no seu Artº 4, III que garante a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social.

2.4. Ainda de acordo com a Resolução ANVISA/RDC Nº 502, de 27 de maio de 2021, a Instituição deve garantir aos idosos a alimentação, respeitando os aspectos culturais locais, oferecendo, no mínimo, seis refeições diárias, além de atender às normas e rotinas recomendados para os procedimentos quanto ao preparo, acondicionamento, limpeza e descontaminação de alimentos, entre outros.

2.5. O Estatuto do Idoso, no capítulo IX, art.37, § 3º estabelece que: As instituições que abrigam idosos são obrigadas a manter padrões de alimentação compatíveis com as necessidades deles, bem como, provê-los com alimentação regular e higiene indispensáveis às normas sanitárias e estas condizentes, sob as penas da lei.

2.6. Dessa forma, o Estado deve assegurar o abastecimento regular e contínuo de alimentação aos seus Abrigos, haja vista a sua missão institucional que é promover a assistência social, garantindo aos cidadãos, especialmente, aos grupos da população em situação de vulnerabilidade social, direito e acesso à assistência social, à segurança alimentar e nutricional e aos programas de transferência de renda, de acordo com os princípios éticos e

humanísticos, visando o desenvolvimento com justiça social da população do Estado do Pará. (Lei n° 7.028 de 30 de julho de 2007).

2.7. O serviço de nutrição das Unidades Estaduais de Acolhimento à Pessoa Idosa – UAPI´s **"Nosso Lar Socorro Gabriel"** e **"Lar da Providência"**, prioriza a assistência nutricional de qualidade destinada aos idosos acolhidos. Assim, cabe ressaltar, que devido alguns Idosos possuírem diversos tipos de patologias (diabetes, hipertensão, diarréias, constipação, disfagias), o Serviço de Nutrição deverá fornecer dieta padrão hospitalar para uma parte do público acolhido.

2.8. Considerando a terceirização de serviços como uma tendência que se fortalece em diversos setores da Administração Pública, sendo uma opção arrojada e muitas vezes mais econômica na administração de áreas que integram sua atividade principal.

2.9. Justifica-se esta medida por ser uma atividade-meio, com vários fluxos de processo de trabalho complexos e extenuantes, podendo ser designado a terceiros (empresa especializada a ser contratada). Os Serviços de Nutrição das Unidades não apresentam atualmente mão de obra especializada na confecção de dietas hospitalares, acarretando em vários entraves a uma operacionalização que tenha como intuito a devida elaboração das dietas especiais.

2.10. Portanto, pretende-se a partir dessa contratação:

2.10.1 Prestar serviço nutricional adequado ao público acolhido nas Unidades Estaduais de Acolhimento, com foco na excelência da qualidade alimentar;

2.10.2 Tornar a alimentação das pessoas acolhidas mais humanizada, considerando a diversidade da cultura alimentar de seus residentes, sempre que possível; e

Dinamizar o cardápio alimentar do público acolhido, no sentido de que os residentes em questão, necessitam de uma alimentação diária variada, sem comprometer o tratamento dietoterápico que as demandas do público alvo exigem

2.10.3

3. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMUNS.

3.1. A natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único do art. 1° da Lei nº 10.520/2002, e do art. 3º, II do Decreto Estadual nº 534, de 4 de fevereiro de 2020, considerando que bens e serviços comuns são aqueles com padrões de desempenho e

qualidade definidos objetivamente pelo edital de licitação, através de especificações usuais no mercado, como bem descrito no item 1.1 deste Termo de Referência, o que justifica a utilização da modalidade pregão na forma eletrônica como determina o Art. 1º, § 1º do Decreto Estadual Nº 534, de 4 de fevereiro de 2020.

4. DA ESPECIFICAÇÃO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 O serviço que se pretende contratar será dividido em dois tipos conforme abaixo descritos:

4.1.1 **Serviços de nutrição, preparo e fornecimento de dietas padrão, dietas especiais (padrão hospitalar)**, para atender a demanda das Unidades Estaduais de Acolhimento à Pessoa Idosa (UAPI), vinculados à Secretaria de Estado Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda (SEASTER), e;

4.1.2 **Serviços de nutrição, preparo e fornecimento de dietas padrão, por encomenda,** conforme demanda do Abrigo Estadual de Mulheres (AEM) de Belém e Abrigo Emergencial para Pessoas em Situação de Rua "Padre Bruno Sechi", localizados na região metropolitana, bem como, Abrigos Estaduais de Mulheres (AEM) de Altamira, Marabá e Santarém, vinculados à Secretaria de Estado Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda (SEASTER). Este item do objeto contratual é também definido como serviço contínuo, considerando que a obrigação não se resume ao mero fornecimento, mas perpassa, primeiramente, pela confecção do alimento de acordo com as dietas definidas pelo Serviço de Nutrição da Administração. Assim, encontra-se presente a necessidade de personalização e fabricação sob encomenda, tornando-se fundamental a conduta (fazer) em todas as etapas do serviço (preparo, transporte e distribuição em adequadas condições), passíveis de adequações no cardápio, conforme interesse público. Em que pese, eventual variação da demanda, a necessidade deste serviço é também caracterizada como incessante e rotineira, de modo que sua utilização constante impõe a execução ininterrupta como forma de satisfazer o interesse público.

4.1.3 A alimentação a ser fornecida aos usuários deverá levar em consideração as porções adequadas por refeição, a necessidade de oferta de uma alimentação saborosa e equilibrada no aspecto nutricional e variabilidade de cardápio a ser oferecido, conforme Anexo C deste Termo de Referência.

4.2 A CONTRATADA deverá observar também os **critérios gerais** da prestação de serviço, sendo:

4.2.1 Para fins dos itens 4.1.1:
4.2.1.1 A operacionalização das etapas de preparo, porcionamento, identificação e distribuição das refeições ocorrerá nas cozinhas **das UAPI "Lar da Providência" e "Nosso**

Lar Socorro Gabriel", subordinadas à CONTRATANTE, para seus usuários;

4.2.2 Para fins do item 4.1.2:
4.2.2.1 As refeições deverão ser preparadas e porcionadas em estabelecimento da **CONTRATADA** e serão distribuídas nas unidades a seguir indicadas:

a. Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Belém/PA. Endereço será informado após assinatura do contrato. (Local de entrega das refeições)

b. Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Altamira/PA. Endereço será informado após assinatura do contrato. (Local de entrega das refeições)

c. Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Marabá/PA. Endereço será informado após assinatura do contrato. (Local de entrega das refeições);

d. Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Santarém/PA. Endereço será informado após assinatura do contrato. (Local de entrega das refeições);

e. Abrigo Estadual Emergencial para Pessoas em Situação de Rua"Padre Bruno Sechi", Endereço: Rua Manoel Rosa, 521 – Curuçambá – Ananindeua - Pará.

4.3. A descrição completa dos deste serviços a serem prestados constam nos ANEXOS A e B Termo de Referência.

5. DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME.

5.1. Poderão participar do Pregão os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam credenciados previamente no Sicaf ou no sistema eletrônico utilizado no certame.

5.2. A licitante deverá remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema, os documentos de habilitação e a proposta e, quando necessário, os documentos complementares.

5.3 A licitante responsabilizar-se-á formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.4 Deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5 A licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

5.6 A licitante deverá utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica.

5.7 A licitante poderá solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

5.7.1 A licitante descredenciada no Sicaf terá sua chave de identificação e senha suspensas automaticamente.

5.8 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

5.9 Não poderão participar desta licitação os interessados:

5.9.1 Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.9.2 Que não atendam às condições deste Termo de Referência e Edital e seu(s) anexo(s);

5.9.3 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.9.4 Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

5.9.5 Que estejam sob falência, recuperação judicial ou extrajudicial, ou concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

5.9.6 Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

5.9.6.1 A vedação de constituição de empresas em consórcio, para o presente objeto, é o que melhor atende ao interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade. Tal vedação, expressa neste Edital, visa afastar a restrição à competição e, por conseguinte, maximizar o número de participantes no Pregão, uma vez que, no consórcio, diversas empresas são reunidas para apresentação de única proposta, reduzindo o número de potenciais licitantes e/ou incentivando as ilegais práticas de

conluio/cartel.
5.9.7 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa

condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
5.10 É vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com

poder de direção, familiar de:
5.10.a)Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área

responsável pela demanda ou contratação; ou
5.10.b) De autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
5.10.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13);
5.11 Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em

campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
5.11.1 Que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3° da Lei Complementar nº 123, de

2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
5.11.1.1 Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento de sua

participação no certame;
5.11.1.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de que o licitante não terá direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo sendo Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, Empresa de

Pequeno Porte ou Sociedade Cooperativa;
5.11.2. 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;

5.11.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

5.11.4. 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 7°, XXXIII, da Constituição;

5.11.5. Que a proposta foi elaborada de forma independente;

5.11.6. 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;

5.11.7. 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.

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

6. DA DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA DE HABILITAÇÃO.

6.1 Especificamente para os efeitos da qualificação técnica do licitante, prevista no artigo 30, I, III e § 6º da Lei Federal no 8.666/93, deverão ser solicitados:

6.1.1 Atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do licitante, que comprovem quantitativos razoáveis, assim considerados de no mínimo 50% (cinquenta por cento) da execução pretendida.

6.1.1.1 O(s) atestado(s) deverá(ão) conter:

6.1.1.1.a) Prazo contratual, datas de início e término;

6.1.1.1.b) Local da prestação dos serviços;

6.1.1.1.c) Natureza da prestação dos serviços;

6.1.1.1.d) Quantidades de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, bem como a média diária de refeições;

6.1.1.1.e) Caracterização do bom desempenho do licitante;

6.1.1.1.f) Outros dados característicos; e,

6.1.1.1.g) A identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário

6.1.2 Relação da equipe técnica, operacional e administrativa do licitante, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

6.1.3 Declaração de que apresentará por ocasião da formalização do contrato, os documentos exigidos neste Termo de Referência, no Edital e seus anexos, assim com aqueles que comprovem

a situação de regularidade de eventuais certidões anteriormente apresentadas em que os prazos de validade já se encontram vencidos;

6.1.4 Declaração de Visita Técnica realizada nos locais de execução dos serviços.

6.1.4.1. A Visita Técnica tem o objetivo de que a licitante tome conhecimento prévio dos espaços que eventualmente serão utilizados para a manipulação e preparo das refeições que ora se pretende contratar

7. DA FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

7.1 Ao CONTRATANTE, por intermédio de servidor especialmente designado, é assegurada a fiscalização dos serviços, de forma a acompanhar e assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, dentre as determinações constantes no Decreto Estadual nº 870, de 4 de outubro de 2013 e Instrução Normativa AGE n° 002/2019,

de 26 de março de 2019, as seguintes:

7.1.1 Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando

eventuais ocorrências;

7.1.2 Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do

serviço;

7.1.3 Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos abrigados, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

7.1.4 Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições

efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;

7.1.5 Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando

avaliações periódicas;

7.1.6 Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

7.1.7 Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

7.2 A Fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as

dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

7.2.1 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

7.2.2 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros e refeições;

7.3 A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

8. DAS CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO.

8.1 A Licitante vencedora deverá apresentar para fins de contratação, além daqueles

exigidos pela Lei nº 8.666/93, os seguintes documentos:

8.1.a) Relação dos veículos utilizados no transporte das refeições;

8.1.b) Comprovação de que o veículo está adequado às normas para transporte de

alimentação pronta.

9. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO.

9.1 O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses** consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições

permitidos pela lei nº 8.666/93 na forma do art. 57, II.

10. DO INÍCIO DOS SERVIÇOS.

10.1 A contratada deverá iniciar suas atividades 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Serviço, formalizada pela CONTRATANTE, autorizando o início das atividades.

11. DO LOCAL DE EXECUÇÃO E DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS.

11.1 Os serviços serão prestados nas unidades vinculadas a SEASTER nos seguintes

endereços atuais ou onde venham a funcionar, em caso de mudança de endereço:

11.1.1 LOTE I:

11.1.1.a) Unidade de Acolhimento à Pessoa Idosa – "Lar da Providência", Endereço:

Alameda Samuca Levy, nº 25, Bairro do Souza, CEP 66.613-365, Belém/PA.

(Local de execução dos serviços);

11.1.1.b) Unidade de Acolhimento à Pessoa Idosa – "Nosso Lar Socorro Gabriel",

Endereço: Avenida Norte, s/nº, Bairro de Val de Cans, CEP 66110-035, Belém/PA.

(Local de execução dos serviços);

11.1.1.c) Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar/Belém/PA, Endereço será

informado após assinatura do contrato.

(Local de entrega das refeições);

11.1.1.d) Abrigo Emergencial para Pessoas em Situação de Rua "Padre Bruno Sechi", Endereço: Rua Manoel Rosa, nº 521, bairro do Curuçambá, Ananindeua/PA. (Local de entrega das refeições)

11.1.2 LOTE II:

Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Altamira/PA.

Endereço será informado após assinatura do contrato.
(Local de entrega das refeições)

11.1.3 LOTE III:

Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Marabá/PA.

Endereço será informado após assinatura do contrato.
(Local de entrega das refeições);

11.1.4 LOTE IV:

Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Santarém/PA.

Endereço será informado após assinatura do contrato.
(Local de entrega das refeições);

12. DA SUBCONTRATAÇÃO.

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

13. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

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

14. DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS.

14.1 Após o término de cada período mensal, a contratada elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados.

14.2 As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

14.2.a. Até o quinto dia útil subsequente ao mês em que foram executados os serviços, a contratada entregará, ao Fiscal do Contrato, relatório contendo os quantitativos total/mês de cada um dos tipos de refeições servidas, contendo os respectivos valores apurados.

14.2.b. A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação (caso ocorra).

14.2.c. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e aceitas, com base na requisição/demanda diária estimada por Técnico(s) responsável(is) de cada Unidade.

14.2.d. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados no relatório mensal individualizado por Unidade atendida, assim como o relatório de ocorrências, a CONTRATANTE devolverá no prazo máximo de até 05 (cinco) dias contados do recebimento do relatório da CONTRATADA, o Consolidado mensal revisado e aprovado.

14.3 Após a realização dos procedimentos acima indicados, a CONTRATADA deverá:

14.3.a Emitir Nota fiscal/fatura conforme Unidade que compõe o LOTE, com valor aprovado (referente ao mês correspondente ao relatório), juntamente como Relatório mensal e os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados – planilha com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de acolhimento/abrigo de mulheres – e que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;

14.3.b Encaminhar os documentos ao Fiscal do Contrato para conferência e, após, seja encaminhado ao setor competente para providências referentes ao pagamento da respectiva Nota Fiscal.

15. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

15.1 Ao CONTRATANTE, por intermédio do Fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo-lhe, dentre outros:

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

15.1.2 Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;

15.1.3 Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos acolhidos, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

15.1.4 Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;

15.1.5 Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas;

15.1.6 Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

15.1.7 Fiscalizar inclusive a qualidade *"in natura"* dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

15.2 A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

15.2.1 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

15.2.2 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros e refeições;

15.2.3 A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação

vigente e às cláusulas contratuais.
15.3 São indicados como Fiscais do Contrato os servidores: **Marcos de Souza**

Mergulhão, Matrícula: **5418383264/4**, e-mail: uapisocorrogabriel@yahoo.com.br, fone: (91)

98408-1357, lotado na UAPI Nosso Lar Socorro Gabriel e **Taynan de Maria Lobato Cardias**

Maciel, Matrícula: **54196398,** fone: (91)9844-22338, e-mail: uapilardaprovidencia2019@gmail.com, lotada na UAPI Lar da Providência, titular e suplente, respectivamente, ambos profissionai s lotados nas Unidades requisitantes do presente objeto.

15.4 Poderão ser indicados fiscais auxiliares para prestar apoio aos fiscais titulares do contrato em caso de necessidade.

16. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.

16.1 O pagamento será realizado no prazo estimado de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em agência e conta corrente no Banco do Estado do Pará – BANPARÁ, indicado pela CONTRATADA.
16.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o Fiscal indicado pela CONTRATANTE atestar a execução do objeto do contrato.
16.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores do Estado do Pará (SICAF) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.4 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da CONTRATADA, esta será notificada por escrito, para que regularize sua situação ou apresente sua defesa em um prazo de 5 (cinco) dias úteis. Mediante requerimento fundamentado protocolado pela CONTRATADA e a critério da CONTRATANTE, o prazo poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período.

16.5 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.
16.6 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

16.7 Antes de cada pagamento à Contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Edital.

16.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, a que se refere o item 16.5 deste Termo.
16.9 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

16.10 Persistindo a irregularidade, o CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.
16.11 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação junto ao SICAF.

16.12 Será rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança estadual ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do Contratante.

16.13 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

16.14 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

17. DO REAJUSTE DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO (REPACTUAÇÃO).

17.1 Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado no Contrato será repactuado, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE.

17.2 A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra.

17. 3 O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

17.3.a Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato.

17.3.b Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra): a partir da data limite para apresentação das propostas constantes do Edital.

17.4 Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de 1 (um) ano será contado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.

17.5 O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.

17.6 Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação sendo considerado como renúncia formal àquele direito.

17.7 Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:

17.7.a da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;

17.7.b do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado.

17.8 Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

17.9 Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.

17.10 É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

17.11 A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em acordos, dissídios ou convenções coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

17.12 Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.

17.13 Quando a repactuação solicitada pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento IPCA/IBGE, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto nº 1.054, de 1994):

R = V (I – Io) / Io, onde:

R = Valor do reajuste procurado;
V = Valor contratual correspondente à parcela dos insumos a ser reajustada;
Io = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação;
I = Índice relativo ao mês do reajustamento;
17.13.1 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação

conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo;
17.13.2 Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

17.13.3 Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo.

17.13.4 Caso o índice estabelecido para a repactuação de insumos venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
17.13.5 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos insumos e materiais, por meio de termo aditivo.

17.14 Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

17.14.a) a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;
17.14.b) em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras;

17.15.c) em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

17.16 Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
17.17 A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.
17.18 O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.

17.19 As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato

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.a) Não executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em

decorrência da contratação;
18.1.b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
18.1.c) falhar ou fraudar na execução do contrato;
18.1.d) comportar-se de modo inidôneo;
18.1.e) cometer fraude fiscal;
18.1.f) não mantiver a proposta.
18.2 Comete falta grave, podendo ensejar a rescisão unilateral da avença, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e do impedimento para licitar e contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei 10.520, de 2002, aquele que:

18.2.a)não promover o recolhimento das contribuições relativas ao FGTS e à Previdência Social exigível até o momento da apresentação da fatura;
18.2.b)não realizar pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação no dia fixado.

18.3 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
18.3.a)Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendido aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

18.3.b) Multa de:
18.3.b.1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor contratado 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;

18.3.b.2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

18.3.b.3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor

contratado , em caso de inexecução total da obrigação assumida;
18.3.b.4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato;
18.3.b.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).
18.3.c) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes.
18.3.d)Suspensões de licitar e impedimento de contratar com o órgão, conforme disposição

legal.
18.3.e)Declarações 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;
18.4 As sanções previstas nos subitens 18.3.c, 18.3.d e 18.3.e poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

ANEXO II-A

LOTE I: BELÉM

I - Contratação de empresa para prestação de serviços de nutrição, preparo e fornecimento de refeições para as Unidades Estaduais de Acolhimento à Pessoa Idosa - UAPI´s

1. DAS CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES A SEREM ATENDIDAS: UNIDADES ESTADUAIS DE ACOLHIMENTO À PESSOA IDOSA (UAPI):

a. Quantidade de Unidades: 02 (duas);

b. Capacidade de abrigados: 50 (cinquenta) em cada unidade;

c. Quantidade de profissionais plantonistas: 15 (quinze) em cada unidade;

d. Localização: Belém;

e. Público a ser atendido: Idosos, a partir de 60 anos de idade, da capital e do interior, abrigados em decorrência de encaminhamento pelo Ministério Público do Estado do Pará ou determinação judicial, podendo ter dificuldades na realização das suas atividades da vida diária ou estarem acamados.

2. DA ESTIMATIVA DIÁRIA DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES E SUA CONSISTÊNCIA.

2.1 As características da dieta, composição e consistência estão definidas no **ITEM 3 E 4 DO ANEXO C – MANUAL DE DIETAS.**

3. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS NAS UNIDADES DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.

3.1 serviços de nutrição, preparo e fornecimento de alimentação de dietas padrão e dietas especiais (padrão hospitalar) para atender a demanda das Unidades Estaduais de Acolhimento à Pessoa Idosa (UAPI).

3.2 A CONTRATADA deverá operacionalizar todas as etapas de preparo, porcionamento e identificação das refeições nas cozinhas **das UAPI "Lar da Providência" e "Nosso Lar Socorro Gabriel"** para distribuição a seus acolhidos;

3.3 O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) e equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão de obra especializada, operacional e administrativa, deverá ser ofertado em quantidades suficientes para desenvolvimento de todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

3.4 A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados na execução do serviço, serão de responsabilidade da CONTRATADA;

3.5 As adaptações e adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, somente poderão ser realizadas com prévia autorização da CONTRATANTE;

3.6 Utilização de um mapa de dietas a ser fornecido pela CONTRATANTE para o controle quantitativo detalhado da alimentação consumida na Unidade;

3.7 O Mapa deverá disponibilizar os dados essenciais de localização e o quantitativo por tipo de dieta referentes aos usuários, com o quantitativo total de refeições autorizadas, existentes em cada horário;Descrição dos Processos (Hot-Box): os alimentos quentes, depois de preparados e incubados, devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmica, mantendo a temperatura mínima de 65ºC;

3.8 O Mapa deverá ser atualizado diariamente.

4. DAS MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS.

4.1. Os serviços executados serão objeto de medição mensal, que será realizada no primeiro dia útil do mês subseqüente ao da prestação.

4.2. A medição será realizada observando as condições estabelecidas no Termo de Referência.

5. DO SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO.

5.1 O sistema de distribuição será centralizado, as refeições serão preparadas, porcionadas e identificadas na Unidade Produtora de Refeições - UPR, bem como a montagem de carros de distribuição de refeições, garantindo melhor supervisão dos processos.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

6.1 Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante todo o período do contrato;

6.2 Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;

6.3 Apresentar, no momento da assinatura do contrato, comprovante que possui em seu quadro profissional Nutricionistas e Técnicos de Nutrição suficientes devidamente registrados em Órgão de Classe (CRN), para a seguridade técnica nutricional e higiênica sanitária das refeições fornecidas às Unidades de Acolhimento descritas no item 1 deste instrumento, atendendo às atribuições e os quantitativos funcionais da Resolução CFN nº 600/2018, 603/2018 e 605/2018;

6.4 Manter profissional Nutricionista como Responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05;

6.5 A CONTRATADA deverá executar o objeto do Contrato de forma diária e ininterrupta com eficiência e eficácia, dentro dos padrões exigidos pela CONTRATANTE;

6.6 Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências das Unidades de Acolhimento, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os usuários acolhidos, em outra **Unidade de Alimentação e Nutrição**, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais da UAPI, sem ônus adicional à contratante;

6.7 À contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim;

6.8 Cumprir a Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

6.9 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações .assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;

6.10 Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC;

6.11 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);

6.12 Ressarcir à CONTRATANTE quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência da execução do Contrato.

6.13 Responsabilizar-se, de forma exclusiva, pelos danos causados à terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência da execução do Contrato;

6.14 Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;

6.15 Submeter-se à fiscalização permanente dos Fiscais e Comissão Técnica do contrato designados pela CONTRATANTE;

6.16 Fornecer todos os gêneros alimentícios de acordo com o Codex Alimentarius, utilizando produtos registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;

6.17 Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;

6.18 Substituir, em até 2 horas, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela CONTRATANTE;

6.19 Manter todas as instalações, áreas de trabalho, material de preparo e distribuição de alimentos em perfeito estado de conservação, limpeza,sanitização e desinfecção, utilizando produtos eficazes registrados nos órgãos competentes;

6.20 Proceder mensalmente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou manuais elaborados pelos Serviços de Nutrição e Dietética (SND) de cada unidade;

6.21 Assegurar condições de controle mensal de avaliação microbiológica de todas as refeições, conforme legislações vigentes e manuais quando solicitado pelo responsável técnico de cada unidade;

6.22 Prover os equipamentos, materiais permanentes, carros de distribuição de refeições, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório e/ou copas em complemento ao de propriedade das Unidades de Acolhimento, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso;

6.23 Repor, no prazo de até 48 horas, equipamentos e utensílios danificados (da CONTRATADA), inclusive nos finais de semana e feriados;

6.24 Caso seja necessário, fornecer alimentos utilizando utensílios adequados do tipo: canudo, conforme a condição de dependência dos usuários acolhidos;

6.25 A CONTRATADA deverá realizar manutenção, adaptação e adequação na estrutura física, hidrossanitária, elétrica e disponibilizar equipamento na cozinha/copa, que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do local onde serão executados os serviços de porcionamentos e preparo da alimentação;

6.26 Distribuir refeições e alimentos com meios próprios para os acolhidos, de forma a que sejam servidos com apresentação e temperatura adequados e de acordo com as determinações vigentes;

6.27 Preparar e fornecer as refeições para usuários com distribuição nas unidades conforme quadro abaixo, seguindo o porcionamento constante no **ANEXO C**:

Unidade de Nutrição e Preparo	Unidades a serem atendidas
1. Unidade de produção de refeição do Abrigo Nosso Lar Socorro Gabriel; 2. Unidade de produção de refeição do Abrigo Lar da Providência.	a. Nosso Lar Socorro Gabriel; b. Lar da Providência.

6.28 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá fornecer refeições em estrita observância aos elementos e porcionamentos, com análise técnica e autorização prévia dos cardápios elaborados pelos Nutricionistas da CONTRATADA atendendo o que consta no **ANEXO C;**

6.29 Cumprir as modificações de composição de dieta, sempre que solicitado pelo coordenador do Setor de Nutrição de cada unidade de acolhimento, a fim de atender as necessidades nutricionais dos acolhidos;

6.30 Fornecer os recipientes internos e externos, os carrinhos para transporte de resíduos, os sacos utilizados para acondicionar os resíduos e a coleta dos resíduos produzidos na Unidade de Alimentação e Nutrição, conforme legislação vigente e/ou orientações da ANVISA.

6.31 Responsabilizar-se pela manutenção da higienização de todas as áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, pelo acondicionamento do lixo gerado e retirada da unidade de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos próprio da CONTRATADA.

6.32 Manter container no Depósito de Resíduos da Contratada, identificado com o nome da empresa CONTRATADA, e custear a retirada desses resíduos das Unidades de Alimentação e Nutrição as quais executam a produção de refeições.

6.33 Acondicionar o lixo de acordo com as normas vigentes, em locais previamente determinados pela Secretaria de Saneamento do município.

6.34 Lavar e desinfetar os carros de transporte e os recipientes de lixo após o final de cada coleta.

6.35 Manter quadro de pessoal treinado e especializado, em quantidade suficiente (**ANEXO E**) para atender ao número de refeições das unidades de acolhimento para as quais fornecerá refeições ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Estado de Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda – SEASTER de qualquer responsabilidade;

6.36 Comunicar à CONTRATANTE, mediante ofício e por intermédio do fiscal o contrato, a relação nominal da Equipe Técnica designada para a execução dos serviços objetivando a análise do cumprimento da RESOLUÇÃO CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e RESOLUÇÃO CFN Nº 605, de 22 de abril de 2018, inclusive obedecendo aos parâmetros numéricos definidos nestas resoluções.

6.37 Manter, permanentemente, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e fornecimento de refeições nas Unidade de Alimentação e Nutrição (Abrigos“Lar da Providência” e “Nosso Lar Socorro Gabriel”).

6.38 Ter Nutricionista para atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento da execução do serviço contratado;

6.39 Designar e manter, durante toda a vigência do contrato, um preposto que atenda às solicitações emanadas da CONTRATANTE para execução dos serviços, bem como cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;

6.40 Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais qualificados para desenvolver todas as atividades previstas no presente contrato sendo obrigatória a presença de nutricionista em todos os dias, inclusive sábados,domingos e feriados;

6.41 Prover a substituição imediata de funcionários em caso de folgas, faltas, férias, demissões, licenças e qualquer outro afastamento de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo sempre o quadro de pessoal completo, informando a CONTRATANTE em até 24 horas;

6.42 A CONTRATADA deverá substituir em 48 (quarenta e oito) horas, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer funcionário cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

6.43 Controlar a entrada do Refeitório para impedir sua utilização por pessoa não autorizada;

6.44 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades “percapita” estabelecidas no presente contrato;

6.45 Porcionar as refeições em embalagens individuais, devidamente etiquetadas para todos os usuários acolhidos, valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da Unidade de Alimentação e Nutrição, sendo de responsabilidade da CONTRATADA a tarefa de distribuição das refeições diretamente aos acolhidos;

6.46 Fornecer relatórios de distribuição das refeições, conforme mapa elaborado pelos Nutricionistas e Técnicos da CONTRATANTE das Unidades de Acolhimento (Elaborado pelos nutricionistas – Modelo de relatório de distribuição e Mapa).

6.47 Fornecer a seus empregados materiais, uniformes e equipamentos de proteção individual - EPI’s que atendam a todas as especificações técnicas da legislação vigente, bem como responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento e substituí-los sempre que necessário;

6.48 Manter os empregados identificados (com nome do empregado e logo da empresa) e uniformizados quando em trabalho;

6.49 Substituir imediatamente o empregado que apresentar conduta inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE;

6.50 Apresentar as folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guia de recolhimento dos encargos previdenciários e quaisquer outros documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e fiscais relativas ao objeto contratado e prestar todos os esclarecimentos necessários, sempre que solicitado pela CONTRATANTE;

6.51 Quando solicitado pela CONTRATANTE, apresentar relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função e por retorno ao trabalho, assinado por médico do trabalho conforme a NR-7 que compõe a Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

6.52 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do Contrato. A fiscalização ou o acompanhamento da execução do Contrato não exclui,nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA;

6.53 Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE;

6.54 Permitir à CONTRATANTE, por intermédio da Comissão de Fiscais do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados;

6.55 Apresentar à Comissão de Fiscais do Contrato, relatório técnico MENSAL das atividades (quantitativo) realizado nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

6.56 Comunicar imediatamente aos Fiscais e/ou Gestor do Contrato, formalmente (por escrito), qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do Contrato e prestar os esclarecimentos e assistência necessária, se for o caso, em no máximo 24 horas;

6.57 Realizar SEMESTRALMENTE ou quando solicitado pela CONTRATANTE, controle microbiológico de alimentos, ambiente e manipuladores;

6.58 Apresentar, em até um mês após a prestação dos serviços aos Serviços de Nutrição e Dietética da CONTRATADA e sempre que forem incluídas novas preparações e reformulações, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações nutricionais.

6.59 Realizar análises da composição Nutricional (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio,Vitamina A, C e fibra) dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues a Comissão Técnica e Fiscais do Processo, com no mínimo 30 dias de antecedência do início da execução mensal;

6.60 Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pela CONTRATANTE. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada à Comissão Técnica e Fiscal do Contrato com 24 horas de antecedência, via ofício, sendo necessária a aprovação da mesma;

6.61 Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do das Unidades de Alimentação e Nutrição e uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas;

6.62 Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrões de qualidade exigidos;

6.63 Garantir a identificação nas refeições a serem servidas aos acolhidos, através de etiqueta, constando nome, localização e tipo de dieta;

6.64 Apresentar junto à fatura/Nota Fiscal, relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas para os abrigados, para cada Unidade de Alimentação e Nutrição, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada Unidade de Alimentação e Nutrição, bem como os que garantam que os impostos,taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;

6.65 Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Departamento Estadualde Vigilância Sanitária;

6.66 Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

6.67 Monitorar e registrar a temperatura das dietas servidas aos acolhidos em impressos próprios pela CONTRATADA;

6.68 A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades de Alimentação e Nutrição deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática;

6.69 Os equipamentos de refrigeração da CONTRATADA não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo;

6.70 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos no item 2.2 do ANEXO C deste instrumento;

6.71 Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de até 30 minutos;

6.72 É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda às Normas da Vigilância Sanitária;

6.73 É definitivamente proibido transportar alimentos em contato direto com o piso do veículo e em embalagens ou recipientes abertos;

6.74 Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária;

6.75 Atender às solicitações quanto à temperatura das dietas dos pacientes sempre que solicitado pela nutricionista de cada unidade de acolhimento, usando recipientes com material e capacidade adequados;

6.76 Atender as gramaturas especificadas neste instrumento, as quais representam as quantidades a serem servidas, não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do Fiscal ou ainda do nutricionista responsável;

6.77 Todos os componentes dos cardápios deverão estar disponíveis e servidos do primeiro ao último comensal;

6.78 É definitivamente proibido, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;

6.79 Fornecer as refeições diariamente de segunda a domingo, inclusive nos feriados, conforme descrito neste instrumento;

6.80 A CONTRATADA deverá apresentar o cardápio mensal para a comissão de fiscais com 30 dias de antecedência da execução, para análise, possíveis alterações e aprovação pela comissão;

6.81 Permitir a realização de visita técnica no local de preparação da alimentação, a fim de serem verificadas as boas práticas da empresa e a capacidade de realização dos serviços;

6.82 Os Equipamentos e utensílios **(ANEXO D)** necessários para o preparo, porcionamento e distribuição das refeições deverão estar em perfeito estado de conservação e tenha um plano de manutenção e substituição periódica nas Unidade de Alimentação e Nutrição ficarão a cargo da CONTRATADA.

6.83. É expressamente vedado à CONTRATADA:

6.83.1 Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da CONTRATANTE para outras finalidades que não estejam destinadas para aquelas previstas no Contrato;

6.83.2 Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia concordância da CONTRATANTE, mediante justificativa que será analisada pelo fiscal do contrato e a administração interessada;

6.83.3 Manter ou utilizar em seu quadro, servidor e/ou funcionários da CONTRATANTE, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços;

6.83.4 Subcontratar empresa para execução do objeto deste Termo de Referência, exceto em casos específicos, a critério da CONTRATANTE, e mediante sua expressa autorização, salvo no que tange ao laboratório de análises microbiológicas, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais;

6.84 É de responsabilidade da CONTRATADA a execução do serviço contratado, observando os padrões e normas de segurança e saúde ocupacional, de proteção de infecção, recursos humanos, infraestrutura física, equipamentos, produtos e insumos, dentre outros contidos nas Normas Regulamentadoras nº 07/1996[1] e 32/2005[2] do Ministério do Trabalho e Emprego;

[1]NR 7 - PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL – PCMSO.
[2] NR 32 - SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM SERVIÇOS DE SAÚDE.

6.85 A CONTRATADA no momento da assinatura do contrato deverá apresentar documentação que possui veículos em capacidade e em quantidade suficiente para a realização da execução do serviço (relacionando o tipo/marca de veículo);

6.86 A empresa contratada deverá realizar todas as adequações necessárias nas cozinhas das Unidade de Alimentação e Nutrição, sendo que as cozinhas só poderão ser utilizadas para o preparo das refeições, após as adequações higiênico-sanitárias, elétricas e hidráulicas e etc. de acordo com as legislações vigentes, somente daquelas áreas disponibilizadas pela CONTRATANTE;

6.87 A empresa vencedora deverá apresentar amostra de cada preparação dos itens cotados em sua proposta, em quantidade suficiente para análise/teste sensoriais, devidamente identificado com número do processo, razão social da empresa e indicação, para verificação das exigências pertinentes ao objeto deste processo, nos termos de referência. Para os hortifrutigranjeiros não há necessidade de apresentação de amostra;

6.88 As amostras deverão ser entregues em local, dentro do município de Belém, e acordados com a Administração;

6.89 Não serão contratadas as empresas que deixarem de apresentar as amostras, assim como aquelas que tiverem suas amostras rejeitadas, sendo neste último caso, convocado pela ordem de classificação das propostas;

6.90 A CONTRATADA deverá manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, nos períodos diurno e noturno, inclusive em regime de plantão e nos finais de semana e feriados;

6.91. Além das obrigações elencadas neste Termo, a CONTRATADA poderá assumir outras que decorram de legislação publicada posteriormente e que sejam relacionadas à execução do contrato.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

7.1 Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;

7.2 Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei n° 8.666/93;

7.3 Promover, através de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização da execução do CONTRATO, oficializando as falhas detectadas por escrito, ao fiscal do Contrato, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução do serviços, fixando prazos para as devidas correções;

7.4 Disponibilizar à CONTRATADA as áreas para as Unidades de Alimentação e Nutrição dos Abrigo Lar da Providência e Nosso Lar Socorro Gabriel, para o preparo das refeições, distribuição e porcionamento das refeições destinadas aos usuários, objeto deste Termo de Referência;

7.5 Fornecer em tempo hábil, todas as informações necessárias à CONTRATADA para o fiel cumprimento das obrigações decorrentes da prestação dos serviços ao objeto do presente Termo de Referência;

7.6 Receber as Notas Fiscais (faturadas), mensalmente, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de Acolhimento, bem como os que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos, através do setor responsável por seu acompanhamento e fiscalização, em conformidade com inciso I, b, do artigo 73 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações;

7.7 Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

7.8 Não permitir a execução dos serviços em desacordo com o preestabelecido.

7.9 Efetuar mensalmente o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais) / Fatura(s) da CONTRATADA, as quais estejam devidamente atestadas pelo Fiscal do Contrato;

7.10 Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentos que comprovem o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto deste instrumento, bem como todas as qualificações que ensejaram sua habilitação;

7.11 Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas em condições adequadas de uso por meio de setor competente da SEASTER/PA;

7.12 Designar fiscal do contrato, bem como eventuais auxiliares para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do CONTRATO;

7.13 Permitir o acesso dos colaboradores da CONTRATADA (devidamente identificados) às suas dependências para execução dos serviços referentes ao objeto contratado;

7.14 Descontar da CONTRATADA, mediante relatório emitido pela fiscalização do CONTRATO.

7.16 A CONTRATANTE deve disponibilizar áreas, garantindo o fluxo de preparo dos alimentos, evitando o contato com áreas críticas da unidade, para a correta execução deste termo de referência;

7.17 Conferir, glosar e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

7.18 Fornecer à CONTRATADA, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços relacionados ao preparo, distribuição e porcionamento das refeições destinadas aos acolhidos;

7.19 Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes nas Unidades de Acolhimento

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

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

7.22 Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

7.23 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

7.24 Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, Termo de Entrega do local onde conste a descrição e estado de conservação da área e (relação de eventuais equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;

7.25 Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocada à disposição da CONTRATADA;

7.26 Fornecer à CONTRATADA, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

7.27 O CONTRATANTE poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que contrariem o Código Sanitário Municipal, regulamentos da ANVISA e CVS, ou que não satisfaçam seu controle de qualidade;

7.28 O CONTRATANTE poderá vetar a utilização dos materiais descartáveis que não satisfaçam seu controle de qualidade, especialmente quando: alterem as características normais ou naturais do alimento, coloque em risco a segurança do alimento devido ao material/formato ou outro aspecto inadequado ao tipo de alimento, coloque em risco a segurança do usuário, em razão da fragilidade do material, partes cortantes, perfurantes ou destacáveis, apresentam-se abertos ou violados no momento da entrega ou distribuição final;

7.29 Autorizar a CONTRATADA, se necessário, realizar adaptações nas instalações e equipamentos.

7.30 Disponibilizar, quando implantados, os Programas de redução de energia elétrica e uso racional de água.

II - Contratação de empresa para prestação de serviços de nutrição, preparo e fornecimento de refeições - Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar (AEM/BELÉM) e Abrigo Estadual Emergencial para Pessoas em Situação de Rua (PADRE BRUNO SECHI)

1.a. ABRIGO ESTADUAL DE MULHERES VÍTIMAS DE VIOLÊNCIA DOMÉSTICA E FAMILIAR (AEM-BELÉM):

a. Quantidade de Unidades: 01 (uma);

b. Capacidade de abrigadas: 20 (vinte) em cada unidade

c. Quantidade de profissionais plantonistas: 3 (três);

d. Localização: Belém;

e. Público a ser atendido: Mulheres vítimas de violência doméstica e familiar e seus filhos menores de 18 anos.

1.b. ABRIGO ESTADUAL EMERGENCIAL PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA "PADRE BRUNO SECHI" :

a. Quantidade de Unidades: 01 (uma);

b. Capacidade de acolhidos: 100 (cem);

c. Quantidade de profissionais plantonistas: 5 (cinco);

d. Localização: Belém;

e. Público a ser atendido: População em situação de rua acolhidos no local.

2. DA ESTIMATIVA DIÁRIA DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES E SUA CONSISTÊNCIA.

2.1 As características da dieta, composição e consistência estão definidas no **ITEM 4 DO ANEXO C – MANUAL DE DIETAS**.

3. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS NO ABRIGO DE MULHERES DE BELÉM E ABRIGO ESTADUAL EMERGENCIAL PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA "PADRE BRUNO SECHI"

3.1 Serviço de fornecimento de alimentação de dieta padrão para atender a demanda do Abrigo Estadual de Mulheres de Belém e Abrigo Estadual Emergencial para Pessoas em Situação de Rua "Padre Bruno Sechi", vinculados à Secretaria de Estado Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda (SEASTER), e;

3.2 A operacionalização das etapas de preparo, porcionamento, identificação e distribuição das refeições ocorrerão em cozinha definida pela CONTRATADA, e serão distribuídas nas seguintes unidades:

3.2.a. **Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Belém/PA.** o endereço será informado após assinatura do contrato. (Local de entrega das refeições);

3.2.b. **Abrigo Estadual Emergencial para Pessoas em Situação de Rua "Padre Bruno Sechi",** com endereço na Rua Manoel Rosa,nº 521, Bairro do Curuçambá, Ananindeua/Pa.

3.3 As refeições deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis em poliestireno, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, observados os horários estabelecidos e os locais de entrega indicados pelo **CONTRATANTE**;

3.4 O transporte das refeições para as unidades deverá ser feito em veículo automotor exclusivo para transporte de alimentos, com certificado de vistoria emitido pela Vigilância Sanitária, devendo a CONTRATADA se responsabilizar pelos veículos, sua higiene, manutenção e condutor;

3.5 Os talheres a serem entregues juntamente com a refeição devem ser de plástico duro atóxico, embalados individualmente e descartáveis. Os recipientes para as refeições deverão ser isotérmicos em poliestireno com ou sem divisões. Em algumas áreas será impossível a utilização de utensílios pontiagudos, cortantes ou que se quebrem com facilidade;

3.6 Acondicionamento das refeições já porcionadas em recipientes isotérmicos de poliestireno em containers isotérmicos de polietileno de alta densidade;

3.7 Utilização de um mapa de dietas a ser fornecido pela CONTRATANTE para o controle quantitativo detalhado da alimentação consumida na Unidade. O Mapa deverá disponibilizar os dados essenciais de localização e o quantitativo por tipo de refeições referentes aos usuário, com o quantitativo total de refeições autorizadas, existentes em cada horário;

3.8 O Mapa deverá ser atualizado diariamente.

4. DAS MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS.

4.1. Os serviços executados serão objeto de medição mensal, que será realizada no primeiro dia útil do mês subsequente ao da prestação;

4.2. A medição será realizada, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

5. DO SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO.

5.1 As refeições serão preparadas, porcionadas e identificadas na cozinha indicada e de propriedade da CONTRATADA e após a montagem de carros de distribuição de refeições, será distribuída na forma do item 3 acima indicado.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

6.1 Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante todo o período do contrato;

6.2 Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;

6.3 Apresentar, no momento da assinatura do contrato, comprovante que possui em seu quadro profissional Nutricionistas e Técnicos de Nutrição suficientes devidamente registrados em Órgão de Classe (CRN), para a seguridade técnica nutricional e higiênica sanitária das refeições fornecidas às Unidades de Acolhimento descritas no item 5 deste instrumento, atendendo às atribuições e os quantitativos funcionais da Resolução CFN nº600/2018, 603/2018 e 605/2018;

6.4 Manter profissional Nutricionista como Responsável Técnico pelos serviços conforme Resolução CFN nº 378, de 28 de dezembro de 2005.

6.5 A CONTRATADA deverá executar o objeto do Contrato de forma diária e ininterrupta com eficiência e eficácia, dentro dos padrões exigidos pela CONTRATANTE;

6.6 Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os usuários acolhidos, sem ônus adicional à contratante.

6.7 À CONTRATANTE permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim.

6.8 Cumprir a Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

6.9 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;

6.10 Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC;

6.11 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);

6.12 Ressarcir à CONTRATANTE quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência da execução do Contrato;

6.13 Responsabilizar-se, de forma exclusiva, pelos danos causados a terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência da execução do Contrato;

6.14 Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;

6.15 Submeter-se à fiscalização permanente do(s) Fiscal(is) do contrato,ou seus auxiliares, designados pela CONTRATANTE;

6.16 Fornecer todos os gêneros alimentícios de acordo com o Codex Alimentarius, utilizando produtos registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;

6.17 Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;

6.18 Substituir, em até 2 (duas) horas, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela CONTRATANTE;

6.19 Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitado, o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes;

6.20 Assegurar condições de controle mensal de avaliação microbiológica de todas as refeições, conforme legislações vigentes e manuais quando solicitado pelo responsável técnico de cada unidade;

6.21 Distribuir refeições e alimentos com meios próprios para os acolhidos de forma a que sejam servidos com apresentação e temperatura adequados e de acordo com as determinações vigentes;

6.22 Fornecer as refeições para usuários com distribuição nas unidades, conforme quadro abaixo, seguindo o porcionamento constante no **ANEXO C**;

Unidade de Nutrição e Preparo	Unidades a serem atendidas
1. Unidade de Produção da Contratada	a. Unidades de Acolhimento de Mulheres de Belém; b. Abrigo Estadual Emergencial para pessoas em situação de rua Padre Bruno Sechi

6.23 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá fornecer refeições em estrita observância aos elementos e porcionamentos, com análise técnica e autorização prévia dos cardápios elaborados pelos Nutricionistas da CONTRATADA atendendo o que consta no **ANEXO C;**

6.24 Cumprir as modificações de composição de dieta, sempre que solicitado pelo Serviço de Nutrição da Administração, a fim de atender as necessidades nutricionais dos acolhidos;

6.25 Manter quadro de pessoal treinado e especializado, em quantidade suficiente para atender ao número de refeições das unidades de acolhimento para as quais fornecerá refeições ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Estado de Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda – SEASTER de qualquer responsabilidade;

6.26 Comunicar à CONTRATANTE, mediante ofício e por intermédio do fiscal do contrato, a relação nominal da Equipe Técnica designada para a execução dos serviços objetivando a análise do cumprimento da RESOLUÇÃO CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e RESOLUÇÃO CFN Nº 605, de 22 de abril de 2018, inclusive obedecendo aos parâmetros numéricos definidos nestas resoluções;

6.27 Manter, permanentemente, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e fornecimento de refeições;

6.28 Ter Nutricionista para atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento da execução do serviço contratado;

6.29 Designar e manter, durante toda a vigência do contrato, um preposto que atenda às solicitações emanadas da CONTRATANTE;

6.30. Porcionar as refeições em embalagens individuais, devidamente etiquetadas para todos os usuários acolhidos, valendo-se de profissionais devidamente treinados sendo de responsabilidade da CONTRATADA a tarefa de distribuição das refeições diretamente aos acolhidos;

6.31 Fornecer relatórios de distribuição das refeições, conforme mapa elaborado pelo Serviço de Nutrição da CONTRATANTE.

6.32 Fornecer a seus empregados materiais, uniformes e equipamentos de proteção individual - EPI's que atendam a todas as especificações técnicas da legislação vigente, bem como responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento e substituí-los sempre que necessário;

6.33 Substituir imediatamente o empregado que apresentar conduta inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE;

6.34 Apresentar as folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guia de recolhimento dos encargos previdenciários e quaisquer outros documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e fiscais relativas ao objeto contratado e prestar todos os esclarecimentos necessários, sempre que solicitado pela CONTRATANTE;

6.35 Quando solicitado pela CONTRATANTE, apresentar relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função e por retorno ao trabalho, assinado por médico do trabalho conforme a NR-7 que compõe a Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

6.36 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do Contrato. A fiscalização ou o acompanhamento da execução do Contrato não exclui e nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA;

6.37 Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE;

6.38 Comunicar imediatamente ao(s) Fiscal(is) do Contrato, mediante ofício, qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do Contrato e prestar os esclarecimentos e assistência necessária, se for o caso, em no máximo 24 horas;

6.39 Apresentar SEMESTRALMENTE ou quando solicitado pela CONTRATANTE, laudo de controle microbiológico de alimentos, ambiente e manipuladores;

6.40 Apresentar, em até um mês após a prestação dos serviços aos Serviços de Nutrição da CONTRATADA e sempre que forem incluídas novas preparações e reformulações, as fichas técnicas de

todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações nutricionais;

6.41 Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pela CONTRATANTE. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada à fiscalização do contrato com 24 horas de antecedência, mediante ofício, sendo necessária a aprovação da mesma;

6.42 Garantir a identificação nas refeições a serem servidas aos acolhidos, através de etiqueta,constando nome, localização e tipo de dieta;

6.43 Apresentar junto à fatura/Nota Fiscal, relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas para os abrigados em cada Unidade, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas bem como os que garantam que os impostos,taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;

6.44 Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo departamento de Vigilância Sanitária;

6.45 Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

6.46 Monitorar e registrar a temperatura das dietas servidas aos acolhidos em impressos próprios pela CONTRATADA;

6.47 A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento às Unidades de Acolhimento deve ser apresentada sempre que solicitada, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática;

6.48 Os equipamentos de refrigeração da CONTRATADA não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo;

6.49 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos no item 2.2.b do ANEXO C deste instrumento;

6.50 Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de até 30 minutos;

6.51 É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda às Normas da Vigilância Sanitária;

6.52. É definitivamente proibido transportar alimentos em contato direto com o piso do veículo e em embalagens ou recipientes abertos;

6.53. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária;

6.54. Atender às solicitações quanto à temperatura das dietas sempre que solicitado pelo Serviço de Nutrição da Administração, usando recipientes com material e capacidade adequados;

6.55. Atender as gramaturas especificadas neste instrumento, as quais representam as quantidades a serem servidas, não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do Fiscal ou ainda do nutricionista responsável;

6.56. Todos os componentes dos cardápios deverão estar disponíveis e servidos do primeiro ao último comensal;

6.57. É definitivamente proibido, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;

6.58. Fornecer as refeições diariamente de segunda a domingo, inclusive nos feriados, conforme descrito neste instrumento;

6.59 A CONTRATADA deverá apresentar o cardápio mensal para a comissão de fiscais com 30 dias de antecedência da execução, para análise, possíveis alterações e aprovação pela comissão;

6.60. Permitir a realização de visita técnica no local de preparação da alimentação, a fim de serem verificadas as boas práticas da empresa e a capacidade de realização dos serviços.

6.61 Os Equipamentos e utensílios necessários para o preparo, porcionamento e distribuição das refeições deverão estar em perfeito estado de conservação e tenha um plano de manutenção e substituição periódica;

6.62. É expressamente vedado à CONTRATADA:

6.62.1 Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da CONTRATANTE para outras finalidades que não estejam destinadas para aquelas previstas no Contrato;

6.62.2 Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia concordância da CONTRATANTE, mediante justificativa que será analisada pelo fiscal do contrato e a administração interessada podendo, ou não, ser autorizada em caráter excepcional;

6.62.3 Manter ou utilizar em seu quadro, servidor e/ou funcionários da CONTRATANTE, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços;

6.62.4 Subcontratar empresa para execução do objeto deste Termo de Referência, exceto em casos específicos, a critério da CONTRATANTE, e mediante sua expressa autorização, salvo no que tange ao laboratório de análises microbiológicas, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais;

6.63 É de responsabilidade da CONTRATADA a execução do serviço contratado, observando os padrões e normas de segurança e saúde ocupacional, de proteção de infecção, recursos humanos, infraestrutura física, equipamentos, produtos e insumos, dentre outros contidos nas Normas Regulamentadoras nº 07/1996[3] e 32/2005[4] do Ministério do Trabalho e Emprego;

[3]NR 7 - PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL – PCMSO.
[4] NR 32 - SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM SERVIÇOS DE SAÚDE.

6.64. A CONTRATADA no momento da assinatura do contrato deverá apresentar documentação que possui veículos em capacidade e em quantidade suficiente para a realização da execução do serviço (relacionando o tipo/marca de veículo);

6.65. A empresa vencedora deverá apresentar amostra de cada preparação dos itens cotados em sua proposta, em quantidade suficiente para análise/teste sensoriais, devidamente identificado com número do processo, razão social da empresa e indicação, para verificação das exigências pertinentes ao objeto deste processo, nos termos de referência. Para os hortifrutigranjeiros não há necessidade de apresentação de amostra;

6.66. As amostras deverão ser entregues em local indicado pela CONTRATANTE;

6.67. Não serão contratadas as empresas que deixarem de apresentar as amostras, assim como aquelas que tiverem suas amostras rejeitadas, sendo neste último caso, convocado pela ordem de classificação das propostas;

6.68. A CONTRATADA deverá manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições;

6.69. Além das obrigações elencadas neste Termo, a CONTRATADA poderá assumir outras que decorram de legislação publicada posteriormente e que sejam relacionadas à execução do contrato.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

7.1. Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;

7.2. Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei n° 8.666/93;

7.3. Promover, através de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização da execução do CONTRATO, oficializando as falhas detectadas por escrito, ao fiscal do Contrato, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;

7.4. Disponibilizar à CONTRATADA as áreas para as distribuição das refeições destinadas aos usuários dos Abrigos, objeto deste Termo de Referência;

7.5. Fornecer em tempo hábil, todas as informações necessárias à CONTRATADA para o fiel cumprimento das obrigações decorrentes da prestação dos serviços ao objeto do presente Termo de Referência.

7.6. Receber as Notas Fiscais (faturadas), mensalmente, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições

servidas em cada unidade de Acolhimento, bem como os que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos, através do setor responsável por seu acompanhamento e fiscalização, em conformidade com inciso I, b, do artigo 73 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações;

7.7. Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

7.8. Não permitir a execução dos serviços em desacordo com o preestabelecido;

7.9. Efetuar mensalmente o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais) / Fatura(s) da CONTRATADA, as quais estejam devidamente atestadas pelo Fiscal do Contrato;

7.10. Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentos que comprovem o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto deste instrumento, bem como todas as qualificações que ensejaram sua habilitação.

7.11. Designar fiscal do contrato, bem como eventuais auxiliares para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do CONTRATO;

7.12. Permitir o acesso dos colaboradores da CONTRATADA (devidamente identificados) às suas dependências para execução dos serviços referentes ao objeto contratado;

7.13. Descontar da CONTRATADA, mediante relatório emitido pela fiscalização do CONTRATO.

7.14. Conferir, glosar e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

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

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

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

7.18. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

7.19. O CONTRATANTE poderá vetar a utilização dos materiais descartáveis que não satisfaçam seu controle de qualidade, especialmente quando: alterem as características normais ou naturais do alimento, coloque em risco a segurança do alimento devido ao material/formato ou outro aspecto inadequado ao tipo de alimento, coloque em risco a segurança do usuário – especialmente crianças, fragilidade do material, partes cortantes, perfurantes ou destacáveis, apresentam-se abertos ou violados no momento da entrega ou distribuição final.

ANEXO II-B

I - Contratação de empresa para prestação de serviços de nutrição, preparo e fornecimento de refeições

LOTES II, III e IV: ALTAMIRA, MARABÁ E SANTARÉM

1. DAS CARACTERÍSTICAS DA UNIDADES A SEREM ATENDIDAS.

1.1 ABRIGO ESTADUAL DE MULHERES VÍTIMAS DE VIOLÊNCIA DOMÉSTICA E FAMILIAR – AEM:

a. Quantidade de Unidades: 03 (três);

b. Capacidade de Mulheres abrigadas: 20 (vinte)/dia em cada unidade

c. Quantidade de profissionais plantonistas: 3 (três);

d. Localização: Altamira, Marabá e Santarém;

e. Público Acolhido: Mulheres vítimas de violência doméstica e familiar;

f. Servidores plantonistas e de tempo integral;

g. Abrigadas, estagiários e voluntários autorizados pelas Unidades.

2. DA ESTIMATIVA DIÁRIA DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES E SUA CONSISTÊNCIA.

2.1 As características da dieta, composição e consistência estão definidas no **ITEM 4 DO ANEXO C – MANUAL DE DIETAS**.

3. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS NOS ABRIGOS DE MULHERES EM ALTAMIRA, MARABÁ E SANTARÉM.

3.1 Serviços de fornecimento de alimentação de dietas padrão para atender a demanda dos Abrigos Estaduais de Mulheres (AEM) de Altamira, Marabá e Santarém vinculados à Secretaria de Estado Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda (SEASTER), e;

3.2 A operacionalização das etapas de preparo, porcionamento, identificação e distribuição das refeições ocorrerão em cozinha definida pela CONTRATADA, e serão distribuídas nas seguintes unidades:

3.2.a. Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Altamira/PA. o endereço será informado após assinatura do contrato. (Local de entrega das refeições);

3.2.b. Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Marabá/PA. O endereço será informado após assinatura do contrato. (Local de entrega das refeições);

3.2.c. Abrigo Estadual de Mulheres Vítimas de Violência Doméstica e Familiar em Santarém/PA. O endereço será informado após assinatura do contrato. (Local de entrega das refeições);

3.3 As refeições deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis em poliestireno, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, observados os horários estabelecidos e os locais de entrega indicados pelo **CONTRATANTE**;

3.4 O transporte das refeições para as unidades deverá ser feito em veículo automotor exclusivo para transporte de alimentos, com certificado de vistoria emitido pela Vigilância Sanitária, devendo a CONTRATADA se responsabilizar pelos veículos, sua higiene, manutenção e condutor;

3.5 Os talheres a serem entregues juntamente com a refeição devem ser de plástico duro atóxico, embalados individualmente e descartáveis. Os recipientes para as refeições deverão ser isotérmicos em poliestireno com ou sem divisões. Em algumas áreas será impossível a utilização de utensílios pontiagudos, cortantes ou que se quebrem com facilidade;

3.6 Acondicionamento das refeições já porcionadas em recipientes isotérmicos de poliestireno em containers isotérmicos de polietileno de alta densidade;

3.7 Utilização de um mapa de dietas a ser fornecido pela CONTRATANTE para o controle quantitativo detalhado da alimentação consumida na Unidade. O Mapa deverá disponibilizar os dados essenciais de localização e o quantitativo por tipo de refeições referentes aos usuário, com o quantitativo total de refeições autorizadas, existentes em cada horário;

3.8 O Mapa deverá ser atualizado diariamente;

4. DAS MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS.

4.1. Os serviços executados serão objeto de medição mensal, que será realizada no primeiro dia útil do mês subsequente ao da prestação;

4.2. A medição será realizada, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

5. DO SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO.

5.1 As refeições serão preparadas, porcionadas e identificadas na cozinha indicada é de propriedade da CONTRATADA e após a montagem de carros de distribuição de refeições, será distribuída na forma do item 3 acima indicado.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

6.1 Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante todo o período do contrato;

6.2 Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;

6.3 Apresentar, no momento da assinatura do contrato, comprovante que possui em seu quadro profissional Nutricionistas e Técnicos de Nutrição suficientes devidamente registrados em Órgão de Classe (CRN), para a seguridade técnica nutricional e higiênica sanitária das refeições fornecidas às Unidades de Acolhimento descritas no item 5 deste instrumento, atendendo às atribuições e os quantitativos funcionais da Resolução CFN nº600/2018, 603/2018 e 605/2018;

6.4 Manter profissional Nutricionista como Responsável Técnico pelos serviços conforme Resolução CFN nº 378, de 28 de dezembro de 2005.

6.5 A CONTRATADA deverá executar o objeto do Contrato de forma diária e ininterrupta com eficiência e eficácia, dentro dos padrões exigidos pela CONTRATANTE;

6.6 Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os usuários acolhidos, sem ônus adicional à contratante.

6.7 À CONTRATANTE permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim.

6.8 Cumprir a Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

6.9 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;

6.10 Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC;

6.11 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);

6.12 Ressarcir à CONTRATANTE quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência da execução do Contrato;

6.13 Responsabilizar-se, de forma exclusiva, pelos danos causados a terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência da execução do Contrato;

6.14 Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;

6.15 Submeter-se à fiscalização permanente do(s) Fiscal(is) do contrato,ou seus auxiliares, designados pela CONTRATANTE;

6.16 Fornecer todos os gêneros alimentícios de acordo com o Codex Alimentarius, utilizando produtos registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;

6.17 Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;

6.18 Substituir, em até 2 (duas) horas, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela CONTRATANTE;

6.19 Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitado, o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes;

6.20 Assegurar condições de controle mensal de avaliação microbiológica de todas as refeições, conforme legislações vigentes e manuais quando solicitado pelo responsável técnico de cada unidade;

6.21 Distribuir refeições e alimentos com meios próprios para os acolhidos de forma a que sejam servidos com apresentação e temperatura adequados e de acordo com as determinações vigentes;

6.22 Fornecer as refeições para usuários com distribuição nas unidades, conforme quadro abaixo, seguindo o porcionamento constante no **ANEXO C**;

Unidade de Nutrição e Preparo	Unidades a serem atendidas
1. Unidade de Produção da Contratada	a. Unidades de Acolhimento de Mulheres de Altamira, Marabá e Santarém

6.23 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá fornecer refeições em estrita observância aos elementos e porcionamentos, com análise técnica e autorização prévia dos cardápios elaborados pelos Nutricionistas da CONTRATADA atendendo o que consta no **ANEXO C;**

6.24 Cumprir as modificações de composição de dieta, sempre que solicitado pelo Serviço de Nutrição da Administração, a fim de atender as necessidades nutricionais dos acolhidos;

6.25 Manter quadro de pessoal treinado e especializado, em quantidade suficiente para atender ao número de refeições das unidades de acolhimento para as quais fornecerá refeições ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Estado de Assistência Social, Trabalho, Emprego e Renda – SEASTER de qualquer responsabilidade;

6.26 Comunicar à CONTRATANTE, mediante ofício e por intermédio do fiscal do contrato, a relação nominal da Equipe Técnica designada para a execução dos serviços objetivando a análise do cumprimento da RESOLUÇÃO CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e RESOLUÇÃO CFN Nº 605, de 22 de abril de 2018, inclusive obedecendo aos parâmetros numéricos definidos nestas resoluções;

6.27 Manter, permanentemente, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e fornecimento de refeições;

6.28 Ter Nutricionista para atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento da execução do serviço contratado;

6.29 Designar e manter, durante toda a vigência do contrato, um preposto que atenda às solicitações emanadas da CONTRATANTE;

6.30. Porcionar as refeições em embalagens individuais, devidamente etiquetadas para todos os usuários acolhidos, valendo-se de profissionais devidamente treinados sendo de responsabilidade da CONTRATADA a tarefa de distribuição das refeições diretamente aos acolhidos;

6.31 Fornecer relatórios de distribuição das refeições, conforme mapa elaborado pelo Serviço de Nutrição da CONTRATANTE.

6.32 Fornecer a seus empregados materiais, uniformes e equipamentos de proteção individual - EPI’s que atendam a todas as especificações técnicas da legislação vigente, bem como responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento e substituí-los sempre que necessário;

6.33 Substituir imediatamente o empregado que apresentar conduta inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE;

6.34 Apresentar as folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guia de recolhimento dos encargos previdenciários e quaisquer outros documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e fiscais relativas ao objeto contratado e prestar todos os esclarecimentos necessários, sempre que solicitado pela CONTRATANTE;

6.35 Quando solicitado pela CONTRATANTE, apresentar relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função e por retorno ao trabalho, assinado por médico do trabalho conforme a NR-7 que compõe a Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

6.36 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do Contrato. A fiscalização ou o acompanhamento da execução do Contrato não exclui e nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA;

6.37 Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE;

6.38 Comunicar imediatamente ao(s) Fiscal(is) do Contrato, mediante ofício, qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do Contrato e prestar os esclarecimentos e assistência necessária, se for o caso, em no máximo 24 horas;

6.39 Apresentar SEMESTRALMENTE ou quando solicitado pela CONTRATANTE, laudo de controle microbiológico de alimentos, ambiente e manipuladores;

6.40 Apresentar, em até um mês após a prestação dos serviços aos Serviços de Nutrição da CONTRATADA e sempre que forem incluídas novas preparações e reformulações, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações nutricionais;

6.41 Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pela CONTRATANTE. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada à fiscalização do contrato com 24 horas de antecedência, mediante ofício, sendo necessária a aprovação da mesma;

6.42 Garantir a identificação nas refeições a serem servidas aos acolhidos, através de etiqueta,constando nome, localização e tipo de dieta;

6.43 Apresentar junto à fatura/Nota Fiscal, relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas para os abrigados em cada Unidade, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas bem como os que garantam que os impostos,taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;

6.44 Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo departamento de Vigilância Sanitária;

6.45 Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

6.46 Monitorar e registrar a temperatura das dietas servidas aos acolhidos em impressos próprios pela CONTRATADA;

6.47 A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento às Unidades de Acolhimento deve ser apresentada sempre que solicitada, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática;

6.48 Os equipamentos de refrigeração da CONTRATADA não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo;

6.49 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos no item 2.2.b do ANEXO C deste instrumento;

6.50 Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de até 30 minutos;

6.51 É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda às Normas da Vigilância Sanitária;

6.52. É definitivamente proibido transportar alimentos em contato direto com o piso do veículo e em embalagens ou recipientes abertos;

6.53. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária;

6.54. Atender às solicitações quanto à temperatura das dietas sempre que solicitado pelo Serviço de Nutrição da Administração, usando recipientes com material e capacidade adequados;

6.55. Atender as gramaturas especificadas neste instrumento, as quais representam as quantidades a serem servidas, não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do Fiscal ou ainda do nutricionista responsável;

6.56. Todos os componentes dos cardápios deverão estar disponíveis e servidos do primeiro ao último comensal;

6.57. É definitivamente proibido, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;

6.58. Fornecer as refeições diariamente de segunda a domingo, inclusive nos feriados, conforme descrito neste instrumento;

6.59 A CONTRATADA deverá apresentar o cardápio mensal para a comissão de fiscais com 30 dias de antecedência da execução, para análise, possíveis alterações e aprovação pela comissão;

6.60. Permitir a realização de visita técnica no local de preparação da alimentação, a fim de serem verificadas as boas práticas da empresa e a capacidade de realização dos serviços.

6.61 Os Equipamentos e utensílios necessários para o preparo, porcionamento e distribuição das refeições deverão estar em perfeito estado de conservação e tenha um plano de manutenção e substituição periódica;

6.62. É expressamente vedado à CONTRATADA:

6.62.1 Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da CONTRATANTE para outras finalidades que não estejam destinadas para aquelas previstas no Contrato;

6.62.2 Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia concordância da CONTRATANTE, mediante justificativa que será analisada pelo fiscal do contrato e a administração interessada podendo, ou não, ser autorizada em caráter excepcional;

6.62.3 Manter ou utilizar em seu quadro, servidor e/ou funcionários da CONTRATANTE, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços;

6.62.4 Subcontratar empresa para execução do objeto deste Termo de Referência, exceto em casos específicos, a critério da CONTRATANTE, e mediante sua expressa autorização, salvo no que tange ao laboratório de análises microbiológicas,sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais;

6.63 É de responsabilidade da CONTRATADA a execução do serviço contratado, observando os padrões e normas de segurança e saúde ocupacional, de proteção de infecção, recursos humanos, infraestrutura física, equipamentos, produtos e insumos, dentre outros contidos nas Normas Regulamentadoras nº 07/1996[5] e 32/2005[6] do Ministério do Trabalho e Emprego;

6.64. A CONTRATADA no momento da assinatura do contrato deverá apresentar documentação que possui veículos em capacidade e em quantidade suficiente para a realização da execução do serviço (relacionando o tipo/marca de veículo);

6.65. A empresa vencedora deverá apresentar amostra de cada preparação dos itens cotados em sua proposta, em quantidade suficiente para análise/teste sensoriais, devidamente identificado com número do processo, razão social da empresa e indicação, para verificação das exigências pertinentes ao objeto deste processo, nos termos de referência. Para os hortifrutigranjeiros não há necessidade de apresentação de amostra;

6.66. As amostras deverão ser entregues em local indicado pela CONTRATANTE;

6.67. Não serão contratadas as empresas que deixarem de apresentar as amostras, assim como aquelas que tiverem suas amostras rejeitadas, sendo neste último caso, convocado pela ordem de classificação das propostas;

6.68. A CONTRATADA deverá manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições;

6.69. Além das obrigações elencadas neste Termo, a CONTRATADA poderá assumir outras que decorram de legislação publicada posteriormente e que sejam relacionadas à execução do contrato.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

7.1. Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;

7.2. Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei n° 8.666/93;

7.3. Promover, através de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização da execução do CONTRATO, oficializando as falhas detectadas por escrito, ao fiscal do Contrato, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;

7.4. Disponibilizar à CONTRATADA as áreas para as distribuição das refeições destinadas aos usuários dos Abrigos, objeto deste Termo de Referência;

[5]NR 7 - PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL – PCMSO.
[6] NR 32 - SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM SERVIÇOS DE SAÚDE.

7.5. Fornecer em tempo hábil, todas as informações necessárias à CONTRATADA para o fiel cumprimento das obrigações decorrentes da prestação dos serviços ao objeto do presente Termo de Referência.

7.6. Receber as Notas Fiscais (faturadas), mensalmente, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de Acolhimento, bem como os que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos, através do setor responsável por seu acompanhamento e fiscalização, em conformidade com inciso I, b, do artigo 73 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações;

7.7. Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

7.8. Não permitir a execução dos serviços em desacordo com o preestabelecido;

7.9. Efetuar mensalmente o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais) / Fatura(s) da CONTRATADA, as quais estejam devidamente atestadas pelo Fiscal do Contrato;

7.10. Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentos que comprovem o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto deste instrumento, bem como todas as qualificações que ensejaram sua habilitação.

7.11. Designar fiscal do contrato, bem como eventuais auxiliares para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do CONTRATO;

7.12. Permitir o acesso dos colaboradores da CONTRATADA (devidamente identificados) às suas dependências para execução dos serviços referentes ao objeto contratado;

7.13. Descontar da CONTRATADA, mediante relatório emitido pela fiscalização do CONTRATO.

7.14. Conferir, glosar e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

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

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

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

7.18. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

7.19. O CONTRATANTE poderá vetar a utilização dos materiais descartáveis que não satisfaçam seu controle de qualidade, especialmente quando: alterem as características normais ou naturais do alimento, coloque em risco a segurança do alimento devido ao material/formato ou outro aspecto inadequado ao tipo de alimento, coloque em risco a segurança do usuário – especialmente crianças, fragilidade do material, partes cortantes, perfurantes ou destacáveis, apresentem-se abertos ou violados no momento da entrega ou distribuição final.

ANEXO II-C

MANUAL DE DIETAS

1. DO QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES

1.1 A Execução do Serviço compreende no preparo e fornecimento de alimentação de dietas padrão e dietas especiais (padrão hospitalar), incluindo todo fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, para o público acolhido.

2. DIETAS PADRÃO E ESPECIAIS (PADRÃO HOSPITALAR).

2.1 Serão servidos os seguintes tipos de dietas:

2.1.a) dieta fracionada livre e branda;

2.1.b) dieta fracionada especial;

2.1.c) dieta fracionada pastosa e semilíquida;

2.1.d) dieta hiperproteica e hipercalórica;

2.1.e) dieta para imunodeprimido; e

2.1.f) dieta sem lactose e glúten.

2.2 DOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

2.2.a) Enfermaria masculina e feminina:

Item	Refeição	Horário
1	Desjejum	07:00h
2	Colação	09:00h
3	Almoço	11:00h
4	Lanche	15: 00h
5	Jantar	17:30h
6	Ceia	20:00h

2.2.b) Refeitório dos Abrigos: Lar da Providência, Nosso Lar Socorro Gabriel, Estadual de Mulheres Belém, Altamira, Marabá, Santarém e Emergencial Padre Bruno Sechi

Item	Refeição	Horário
1	Desjejum	07:00h
2	Colação	09:00h
3	Almoço	11:00h
4	Lanche	15: 00h
5	Jantar	17:30h
6	Ceia	20:00h

3. COMPOSIÇÃO BÁSICA

3.1. DESJEJUM

3.1.1. DESJEJUM: LIVRE E BRANDA

- Café com ou sem açúcar ou adoçante;
- Leite integral, ou chá;
- Pão ou torrada ou biscoito ou bolo ou tapioquinha com manteiga;
- Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas;
- Queijo do tipo minas, prato ou cremoso;
- Fruta.

3.1.2. DESJEJUM: DIETA PASTOSA E LÍQUIDA

- Café com ou sem açúcar ou adoçante;
- Leite integral ou desnatado, ou chá;
- Mingau com ou sem açúcar;
- Pão massa fina ou bolo;
- Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas;
- Queijo do tipo minas, prato ou cremoso;
- Fruta.

3.1.3. DESJEJUM: DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA

- Café com ou sem açúcar ou adoçante;
- Leite integral ou desnatado ou iogurte;
- Pão ou torrada ou biscoito ou bolo;
- Manteiga ou geleia de frutas ou ovos ou requeijão;
- Queijo do tipo minas, prato ou cremoso;
- Fruta ou banana frita.

3.1.4. DIETA ESPECIAL: BRANDA PARA DIABETES, BRANDA HIPOSSÓDICA, BRANDA HIPOCALÓRICA

- Café com adoçante;
- Leite desnatado ou chá;
- Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou tapioca / linhaça / chia ou cuscuz;
- Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas sem açúcar ou adoçante;
- Queijo com ou sem sal do tipo minas;
- Fruta crua ou cozida.

3.1.5. DIETA ESPECIAL: DIETA SEM LACTOSE E GLÚTEN

- Café com ou sem açúcar ou adoçante;
- Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá;
- Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou tubérculos (cozido ou assado);
- Creme vegetal ou geleia de fruta;
- Fruta.

3.2. COLAÇÃO

3.2.1. COLAÇÃO: LIVRE E BRANDA

- Suco de fruta ou leite ou mingau ou fruta ou salada de fruta ou frapê, Biscoito ou torrada

3.2.2. COLAÇÃO: DIETA PASTOSA E LÍQUIDA

- Suco de fruta ou leite ou vitamina de fruta ou mingau ou fruta macia.

3.2.3. COLAÇÃO: DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA

- Vitamina de fruta ou iogurte ou mingau ou suco de polpa de fruta ou fruta;
- Biscoito ou torrada;
- Manteiga ou Geleia de fruta.

3.2.4. COLAÇÃO: BRANDA PARA DIABETES, BRANDA HIPOSSÓDICA, BRANDA HIPOCALÓRICA

- Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta;
- Biscoito integral ou torrada integral.

3.2.4. COLAÇÃO: DIETA IMUNODEPRIMIDO

- Leite pasteurizado e fervido com frutas cozidas liquidificadas ou iogurte em embalagem individual ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida;
- Biscoito ou torrada em embalagem individual

3.2.5. COLAÇÃO PARA DIETA ESPECIAL: DIETA SEM LACTOSE E GLÚTEN

- Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta;
- Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho / arroz, ou tubérculos (cozidos ou assados), ou tapioca;
- Creme vegetal.

3.3. ALMOÇO

3.3.1. ALMOÇO: LIVRE E BRANDA

- Salada de vegetais;
- Arroz;
- Feijão;
- 2 (dois) tipos de proteína: carne bovina sem osso ou ave sem osso ou fígado ou filé de peixe em preparações variadas;
- Sopas variadas (carne, canja, ervilha, lentilha, feijão);
- 1 (um) tipo de guarnição: farofa, farinha ou macarrão ou pirão ou polenta ou purê ou vegetais cozidos ou refogados;
- 1 (um) tipo de sobremesa: doce cremoso ou pasta ou tablete ou gelatina, cremes de frutas ou pudim ou frutas;
- Suco de polpa de fruta ou de fruta.

3.3.2. ALMOÇO: DIETA PASTOSA E LÍQUIDA

- Arroz papa;
- Caldo de feijão;
- Legumes cozidos amassados;
- 2 (dois) tipos de proteína: carne bovina sem osso (desfiada ou moída) ou aves sem osso (desfiada) ou filé de peixe (desfiado);
- 1 (um) tipo de guarnição: purê de batata ou purê de cenoura ou purê de abóbora;
- Sopas batidas variadas (carne, canja, ervilha, lentilha, feijão);
- 1 (um) tipo de sobremesa: doce cremoso ou em pasta ou gelatina ou pudim ou frutas macias ou fruta macia;
- Suco de polpa de fruta.

3.3.3. ALMOÇO: DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA

- Salada de Vegetais;
- Arroz;
- Feijão;
- 2 (dois)tipos de proteína: carne bovina sem osso ou aves sem osso ou fígado ou filé de peixe ou ovos;
- 1 (um) tipo de guarnição: farofa ou macarrão ou pirão ou polenta ou purê ou suflê ou vegetais cozidos ou refogados;
- 1 (um) tipo de sobremesa: doce cremoso ou pasta ou tablete ou gelatina ou pudim frutas;
- Suco de polpa de fruta ou de fruta com leite.

3.3.4. ALMOÇO PARA DIETA ESPECIAL: BRANDA PARA DIABETES, BRANDA HIPOSSÓDICA, BRANDA HIPOCALÓRICA

- Salada de vegetais;

- Arroz sem sal/gordura, polido integral;
- Feijão Sem Sal/gordura (só com verduras);
- 2 (dois)tipos de proteína: carne bovina sem osso, sal e gordura ou aves sem osso sem sal e gordura ou filé de peixe sem sal, ou proteína de origem vegetal (assados,cozidos ou grelhados);
- 1 (um) tipo de guarnição: macarrão integral;
- Sobremesa: fruta ou suco de fruta.

3.3.5. ALMOÇO: DIETA IMUNODEPRIMIDO

- Salada de vegetais cozida;
- Arroz;
- Feijão;
- 2 (dois)tipos de proteína (carne bovina sem osso, aves sem osso, filé de peixe);
- 1 (um)tipo de guarnição: macarrão purê ou vegetais cozidos;
- Preparação Láctea Tipo flan (em embalagem individual),preparação láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou fruta cozida.

3.3.6. ALMOÇO PARA DIETA ESPECIAL: DIETA SEM LACTOSE E GLÚTEN

- Salada de vegetais;
- Arroz;
- Feijão com legumes;
- 2 (dois)tipos de proteína: carne bovina sem osso ou aves sem osso ou fígado filé de peixe;
- 1 (um)tipo de guarnição: farofaou farofa de milharinaoumacarrãosemglútenouvegetaiscozidosourefogados;
- 1 (um)tipo de sobremesa:compota de frutas ou frutas;
- Suco de polpa da fruta ou da fruta.

3.4. LANCHE

3.4.1. LANCHE: LIVRE E BRANDA

- Café com açúcar mais leite integral ou suco de polpa de fruta ou da fruta;
- Pão Ou Biscoito Ou bolo, cuscuz ou tapioquinha;
- Manteiga com sal ou geleia de frutas queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou pate;
- Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas.

3.4.2. LANCHE: DIETA PASTOSA E LÍQUIDA

- Mingau ou batida de frutas ou suco de fruta;
- Pão massa fina, manteiga com sal ou geleia de frutas, queijo cremoso.

3.4.3. LANCHE: DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA

- Café com açúcar mais leite integral ou suco de polpa de fruta ou da fruta;
- Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas;
- Pão ou Biscoito ou bolo ou cuscuz ou tapioca;
- Manteiga com sal ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída.

3.4.4. LANCHE PARA DIETA ESPECIAL: BRANDA PARA DIABETES, BRANDA HIPOSSÓDICA, BRANDA HIPOCALÓRICA

- Café com adoçante mais leite desnatado ou suco de polpa de fruta;
- Pão integral ou torrada integral ou biscoito integral sem sal tapioca/linhaça/chia;
- Manteiga sem sal, ou geleia de frutas sem açúcar, queijo branco, iogurtes diet e light.

3.4.5. LANCHE: DIETA IMUNODEPRIMIDO

- Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado fervido em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual;
- Biscoito ou torrada em embalagem individual, manteiga ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo tipo minas ou cremoso em embalagem individual.

3.4.6. LANCHE PARA DIETA ESPECIAL: DIETA SEM LACTOSE E GLÚTEN

- Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar,café com ou sem açúcar;
- Biscoito sem glúten(doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz

3.5. JANTAR

3.5.1. JANTAR: LIVRE E BRANDA

- Salada de vegetais;
- Arroz;
- Feijão;
- 1 (um) tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem sso, ou fígado, ou filé de peixe ou ovos, em preparações variadas;
- Sopas variadas (carne, canja, ervilha, lentilha, feijão);
- 1 (um) tipo de guarnição: farofa, farinha ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, vegetais cozidos ou refogados;
- 1 (um) tipo de sobremesa: doce cremoso,ou pasta,ou tablete, ou gelatina,ou pudim ou frutas;
- Suco de polpa de fruta ou de fruta.

3.5.2. JANTAR: DIETA PASTOSA E LÍQUIDA

- Arroz papa;
- Caldo de feijão;
- Salada cozida amassada;
- 02 (dois) tipos de proteína (carne Bovina sem osso moídas ou desfiadas /aves sem osso desfiadas /ou Filé de peixe desfiado);
- Sopas batidas variadas: carne, canja, ervilha, caldo verde, lentilha, feijão);
- Um tipo de guarnição: purê de batata, purê de cenoura, purê de abóbora, purê de macaxeira);
- Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou em pasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias;
- Suco de polpa de fruta.

3.5.3. JANTAR: DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA

- Salada de Vegetais;
- Arroz;
- Feijão,
- Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso,ou fígado,ou Filé de peixe ou ovos,
- Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê,ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados,
- Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina ,ou pudim ou frutas,
- Suco de polpa de fruta ou de fruta

3.5.4. JANTAR PARA DIETA ESPECIAL: BRANDA PARA DIABETES, BRANDA HIPOSSÓDICA, BRANDA HIPOCALÓRICA

- Salada de Vegetais,
- Arroz sem sal/gordura, integral
- Dois tipos de proteína sem sal e gordura: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou Filé de peixe ou ovos em preparações grelhadas ou cozidas
- Sopas sem massa e sal / canja com pouco arroz
- Um tipo de guarnição: macarrão integral , ou vegetais cozidos ou refogados,
- Um tipo de sobremesa: frutas,
- Suco de polpa de fruta ou de fruta.

3.5.5. JANTAR: DIETA IMUNODEPRIMIDO

- Salada de vegetais cozida
- Arroz
- Dois tipos de proteína (carne bovina sem osso, aves sem osso, filé de peixe)
- Um tipo de guarnição: macarrão, ou purê ou vegetais cozidos
- Preparação láctea tipo flan (em embalagem individual), preparação láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou fruta cozida

3.5.6. JANTAR PARA DIETA ESPECIAL: DIETA SEM LACTOSE E GLÚTEN

- Salada de Vegetais,
- Arroz,
- Feijão,
- Dois tipos de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso,ou fígado,ou Filé de peixe ou ovos,
- Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milharina, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados,
- Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas,
- Suco de polpa da fruta ou da fruta.

3.6. CEIA

3.6.1. CEIA: LIVRE E BRANDA

- Leite integral.
- Mingau variado

3.6.2. CEIA: DIETA PASTOSA E LÍQUIDA

- Mingau sem grumos

3.6.3. CEIA: DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA

- Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte.Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo
- Mingau variado.

3.6.4. CEIA PARA DIETA ESPECIAL: BRANDA PARA DIABETES, BRANDA HIPOSSÓDICA, BRANDA HIPOCALÓRICA

- Leite desnatado, ou chá com adoçante, torradas.
- Mingau com leite desnatado e adoçante (aveia ou maisena)

3.6.5. CEIA: DIETA IMUNODEPRIMIDO

- Leite pasteurizado ou fervido ou chá em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, manteiga em embalagem individual, ou geleia de fruta em embalagem individual.
- Mingau.

3.6.6. CEIA PARA DIETA ESPECIAL: DIETA SEM LACTOSE E GLÚTEN

- Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz.
- Mingau com leite de soja ou sem lactose.

3.7. CARDÁPIO PARA FESTAS ESPECIAIS

- 4 tipos de proteína: Peru, camarão, lombo de porco, lombo de bacalhau em preparações de festas comemorativas
- Arroz à grega ou temperado
- 2 tipos de guarnição: farofa com batata palha, saladas variadas, em preparações de festas comemorativas
- 2 tipos de Sobremesa: bolos, cremes, mousses, tortas
- Sucos variados
- Lanches variados: salgadinhos, docinhos
- Comidas típicas

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL TRABALHO, EMPREGO E RENDA.
COORDENADORIA DE LICITAÇÃO

4. QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL E ANUAL DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS NAS UNIDADES.

4.1. QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL E ANUAL DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS NAS UNIDADES DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.

Contratação de empresa para prestação de serviços de nutrição, preparo e fornecimento de refeições - LOTE I: BELÉM											
(Código SIMAS: 21570-8)											
QUANTIDADES ESTIMADAS DE REFEIÇÕES											
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA	UAPI Socorro Gabriel		UAPI Lar da Providência		AEM Belém		AE Pe. Bruno Sechi		TOTAL GERAL ESTIMADO
		Und.	Qtd. Mês	Qtd. Anual	Qtd. Mês	Qtd. Anual	Qtd. Mês	Qtd. Anual	Qtd. Mês	Qtd. Anual	
1. DESJEJUM											
1.1	DESJEJUM (dieta livre e branda)	Und.	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	**54720**
1.2	DESJEJUM (dieta especial)	Und.	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	**31680**
2. COLAÇÃO											
2.1	COLAÇÃO (dieta livre e branda):	Und	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	**54720**
2.2	COLAÇÃO (dieta especial):	Und.	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	**31680**
3. ALMOÇO											
3.1	ALMOÇO(dieta livre e branda):	Und.	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	**54720**
3.2	ALMOÇO(dieta especial):	Und.	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	**31680**
4. LANCHE											
4.1	LANCHE(dieta livre e branda):	Und	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	**54720**
4.2	LANCHE(dieta especial):	Und	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	**31680**
5 . JANTAR											

5.1	JANTAR (dieta livre e branda):	Und	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	**54720**
5.2	JANTAR (dieta especial):	Und	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	**31680**
6. CEIA											
6.1	CEIA (dieta livre e branda):	Und	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	**54720**
6.2	CEIA (dieta especial)	Und	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	**31680**
7. FESTAS ESPECIAIS											
7.1	REFEIÇÕES	Und	133	1596	133	1596	30	360	0	0	**3552**

4.2. QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL E ANUAL DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS NAS UNIDADES DO INTERIOR DO ESTADO

4.2.1. LOTE II - ABRIGO ESTADUAL DE MULHERES ALTAMIRA

QUANTIDADES ESTIMADAS DE REFEIÇÕES					
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA	UAM		TOTAL GERAL ESTIMADO
			ALTAMIRA		
		Und.	Qtd. Mês	Qtd. Anual	
1. DESJEJUM					
1.1	DESJEJUM (dieta livre e branda)	Und.	600	7200	**7200**
1.2	DESJEJUM (dieta especial)	Und.	0	0	**0**
2. COLAÇÃO					
2.1	COLAÇÃO (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**
2.2	COLAÇÃO (dieta especial):	Und.	0	0	**0**
3. ALMOÇO					
3.1	ALMOÇO (dieta livre e branda):	Und.	600	7200	**7200**
3.2	ALMOÇO (dieta especial):	Und.	0	0	**0**
4. LANCHE					
4.1	LANCHE (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**
4.2	LANCHE (dieta especial):	Und	0	0	**0**
5 . JANTAR					
5.1	JANTAR (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**
5.2	JANTAR(dieta especial):	Und	0	0	**0**

6. CEIA					
6.1	CEIA(dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**
6.2	CEIA (dieta especial)	Und	0	0	**0**
7. FESTAS ESPECIAIS					
7.1	REFEIÇÕES	Und	20	240	**240**

4.2. QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL E ANUAL DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS NAS UNIDADES DO INTERIOR DO ESTADO

4.2.2. LOTE III - ABRIGO ESTADUAL DE MULHERES MARABÁ

QUANTIDADES ESTIMADAS DE REFEIÇÕES					
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA	UAM		TOTAL GERAL ESTIMADO
			MARABÁ		
		Und.	Qtd. Mês	Qtd. Anual	
1. DESJEJUM					
1.1	DESJEJUM(dieta livre e branda)	Und.	600	7200	**7200**
1.2	DESJEJUM (dieta especial)	Und.	0	0	**0**
2. COLAÇÃO					
2.1	COLAÇÃO (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**
2.2	COLAÇÃO (dieta especial):	Und.	0	0	**0**
3. ALMOÇO					
3.1	ALMOÇO (dieta livre e branda):	Und.	600	7200	**7200**
3.2	ALMOÇO (dieta especial):	Und.	0	0	**0**
4. LANCHE					
4.1	LANCHE(dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**
4.2	LANCHE(dieta especial):	Und	0	0	**0**
5 . JANTAR					
5.1	JANTAR (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**
5.2	JANTAR(dieta especial):	Und	0	0	**0**

6. CEIA					
6.1	CEIA (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**
6.2	CEIA (Dieta especial)	Und	0	0	**0**
7. FESTAS ESPECIAIS					
7.1	REFEIÇÕES	Und	20	240	**240**

4.2. QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL E ANUAL DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS NAS UNIDADES DO INTERIOR DO ESTADO

4.2.3. LOTE IV - ABRIGO ESTADUAL DE MULHERES SANTARÉM

ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA	UAM		TOTAL GERAL ESTIMADO
			SANTARÉM		
		Und.	Qtd.	Qtd.	
			Mês	Anual	
1. DESJEJUM					
1.1	DESJEJUM(dieta livre e branda)	Und.	600	7200	**7200**
1.2	DESJEJUM (dieta especial)	Und.	0	0	**0**
2. COLAÇÃO					
2.1	COLAÇÃO (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**
2.2	COLAÇÃO (dieta especial):	Und.	0	0	**0**
3. ALMOÇO					
3.1	ALMOÇO (dieta livre e branda):	Und.	600	7200	**7200**
3.2	ALMOÇO (dieta especial):	Und.	0	0	**0**
4. LANCHE					
4.1	LANCHE (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**
4.2	LANCHE (dieta especial):	Und	0	0	**0**
5 . JANTAR					
5.1	JANTAR (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**
5.2	JANTAR (dieta especial):	Und	0	0	**0**
6. CEIA					

6.1	CEIA (dieta livre e branda):	Und	600	7200	**7200**
6.2	CEIA (dieta especial)	Und	0	0	**0**
7. FESTAS ESPECIAIS					
7.1	REFEIÇÕES	Und	20	240	**240**

5. PER CAPITA POR PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.1 - DIETA BRANDA

ELEMENTOS CONSTITUINTES PARA O DESJEJUM	PORÇÃO
Café em infusão (pó 8%), com leite (integral dieta geral e desnatado dietas especiais a 20%)	250 ml
Chá de ervas em infusão (10%)	200 ml
Açúcar	10%
Adoçante artificial(exceto ciclamato e sacarina sódica)	Sachê
Leite integral ou leite des**na**tado ou leite em pó integral à 12,5% ou desnatado à 20% ou leite com achocolatado (8%) ou leite reduzido em lactose	Leite puro: 200 ml Leite com café: 250 ml Iogurtes: 200ml
Pão francês ou pão integral ou pão de forma ou pão de forma integral	50g
Biscoito doce ou biscoito de água e sal ou biscoito água ou biscoito integral	35g
Torrada salgada ou torrada integral	30g
Mingau de farinhas variadas de acordo com as normas do *Codex Alimentarius*, preparado com leite integral ou leite desnatado ou leite em pó integral ou leite desnatado, com açúcar ou adoçante artificial;	250ml
Creme vegetal com ou sem sal	10 g
Maçã ou mamão ou banana (prata ou maçã ou d'água) ou tangerina ou laranja (ou lima)	120g
Melão com casca e semente	200g
Melancia com casca e semente	300g

ELEMENTOS CONSTITUINTES PARA O ALMOÇO E JANTAR	PORÇÃO
Salada de vegetal A (tomate + 2 tipos de vegetais), vegetal B (dois tipos), com ou sem vegetal C, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	100 g
Azeite de oliva virgem ou extravirgem com vinagre ou limão e/ou especiarias	5 ml
Sopa de vegetais A, B, C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, com carne bovina (20%) ou de ave –(Canja) (20%) ou proteína de soja (20%)	300 ml
Carne bovina, peixe, ave ou vísceras preparados	sem osso 200g com osso 250g
Vegetais A, B ou C ou massas ou pirão ou purês ou suflê	100g
Tortas	150 g
Farofas ou guarnição.	60 g
Arroz tipo 1 ou parboilizado ou arroz integral preparado (arroz para dietas normal, branda, pastosa, semi-líquida)	150 g
Feijão tipo 1 (cavalo-claro, Jalo, rajado e preto) preparado (normal, liquidificado, pastoso, caldo de feijão).	100 g
Maçã ou mamão ou banana (prata ou maçã ou d'água) ou abacate ou goiaba ou abacaxi ou tangerina ou laranja (lima) ou pêra ou manga.	120 g
Melão com casca e semente	200 g
Melancia com casca e semente	300 g
Salada de frutas	120 g
Creme de frutas	150 g
Doces industrializados, doces caseiros, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina	80 g
Creme de leite ou creme branco.	20 g
Suco natural de frutas: demais Limão e/ou maracujá Laranja Laranja lima	40% 20% 50% 100%

ELEMENTOS CONSTITUINTES DOS LANCHES E CEIA	PORÇÃO
Chá de ervas em infusão (10%) com açúcar 10% ou adoçante artificial	200 ml
Leite integral ou leite desnatado ou leite em pó integral à 12,5% ou desnatado à 20% ou leite com achocolatado (8%) leite reduzido em lactose ou leite com café ou iogurte natural ou iogurte natural desnatado ou iogurte de frutas integral ou iogurte de frutas desnatado ou iogurte dietético ou iogurte light ou iogurte a base de soja	Leite: 200ml Iogurtes: 200ml
Mingau de farinhas variadas de acordo com as normas do *Codex Alimentarius*, preparado com leite integral ou leite desnatado ou leite em pó integral ou leite desnatado, com açúcar ou adoçante artificial;	250ml

5.2 - DIETA SEMI-LÍQUIDA

ELEMENTOS CONSTITUINTES DO DESJEJUM	PORÇÃO
Café em infusão (pó 8%), com leite (integral dieta geral e desnatado dietas especiais a 20%)	250 ml
Chá de ervas em infusão (10%)	200 ml
Açúcar	10%
Adoçante artificial	Sachê
Leite integral ou leite desnatado ou leite em pó integral à 12,5% ou desnatado à 20% ou leite com achocolatado (8%) ou leite reduzido em lactose ou leite caramelizado ou leite com canela	Leite puro: 200 ml Leite com café: 250 ml
Mingau de farinhas variadas de acordo com as normas do *Codex Alimentarius*, preparado com leite integral ou leite desnatado ou leite em pó integral ou leite desnatado ou, com açúcar ou adoçante artificial;	250ml
Vitamina de frutas preparada com leite integral ou leite desnatado ou leite em pó integral ou leite em pó desnatado com ou sem farinhas variadas	250ml
Iogurte natural ou iogurte natural desnatado ou iogurte de frutas integral ou iogurte de frutas desnatado ou iogurte dietético ou iogurte light ou iogurte a base de soja	200ml
Creme de frutas	150g

Suco natural de frutas 20% (limão, maracujá e) – 50% (laranja) – 100% (laranja lima) e 40% (demais)	200ml

ELEMENTOS CONSTITUINTES COLAÇÃO	PORÇÃO
Creme de Frutas	200 g
Açúcar	10%
Adoçante artificial	Sachê

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DO ALMOÇO E JANTAR	PORÇÃO
Sopa de vegetais A, B, C com ou sem leguminosa, com ou sem massa ou com ou sem cereal, com carne bovina ou de ave – canja (20%)	400ml
Azeite de oliva virgem ou extravirgem.	5ml
Creme de frutas com ou sem leite.	150 g
Doce caseiro ou geleia caseira ou geléia de mocotó ou gelatina dietética ou não ou doces liquidificados ou compotas liquidificadas.	80 g
Suco natural de frutas 20% (limão, maracujá e) – 50% (laranja) – 100% (laranja lima) e 40% (demais).	200 ml

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DO LANCHE DA TARDE E CEIA	PORÇÃO
Mingau de farinhas variadas de acordo com as normas técnicas do Codex Alimentarius, preparado com leite integral ou leite desnatado ou leite em pó integral ou leite desnatado adoçado com açúcar ou adoçante artificial	250ml
Vitamina de frutas, preparada com leite integral ou com leite desnatado ou com leite em pó integral ou com leite em pó desnatado, adoçado com açúcar ou adoçante artificial	250ml
Mingau de milho preparado com leite integral ou com leite desnatado ou com leite integral em pó ou com leite desnatado em pó ou com fórmula à base de soja ou liquidificada	250ml

Arroz doce preparado com leite integral ou com leite desnatado ou com leite em pó integral ou com leite desnatado em pó ou liquidificado;	200ml
Leite gelatinado preparado com leite integral ou com leite desnatado	200ml
Leite batido com biscoito do tipo maisena preparado com leite integral ou com leite desnatado	200ml
Leite fermentado com lactobacilos	160g
Preparação láctea com suplemento alimentar indicado para idosos, com ou sem sacarose, com 140 a 180 kcal/ porção (40g do produto diluído em 160ml de água) e teor protéico entre 18 a 30% do valor calórico total.	200ml com 40 g de suplemento
Creme de frutas	200g
Suco natural de frutas 20% (limão, maracujá e) – 50% (laranja) –100% (laranja lima) e 40% (demais).	200ml

DETERMINAÇÕES TÉCNICAS

1. A CONTRATADA deverá fornecer dieta especial individualizada, mediante esquema dietético prescrito pelo Nutricionista da Unidade.
2. Serão considerados esquemas de dietas tanto os esquemas padronizados quanto os calculados individualmente para cada paciente.
3. As dietas com indicação de suplementação/complementação ou restrição de líquidos deverão seguir orientação do Nutricionista da Unidade obedecendo às rotinas estabelecidas pelo Setor de Nutrição e Dietética.
4. A suplementação hídrica corresponderá a sucos de frutas naturais, sendo à 20% para sucos de limão, maracujá e 50% para suco de laranja; 100% para suco de laranja lima e 40% para os demais sucos, e não acarretará ônus à CONTRATANTE.
5. A CONTRATADA deverá fornecer, quando solicitada pelos nutricionistas da Unidade, dietas específicas para preparo de exames, obedecendo às rotinas da UPR.
6. A CONTRATADA não poderá utilizar, no preparo de refeições para pacientes, temperos industrializados.
7. Para refeições fornecidas aos Idosos, a CONTRATADA deverá retirar a pele do frango e a gordura aparente da carne vermelha antes do preparo.
8. Adição de fibras para os pacientes com constipação intestinal.
9. O pão especial deverá ser preparado para atender necessidades especiais dos pacientes: pão com redução de sódio para os pacientes hipertensos e com insuficiência renal; pão sem açúcar e pão sem açúcar com acréscimo de fibras para os pacientes diabéticos.
10. Os iogurtes fornecidos pela CONTRATADA deverão ser industrializados e não poderão ser bebida láctea.
11. O açúcar utilizado pela CONTRATADA para adoçar as preparações deverá ser do tipo REFINADO.
12. A CONTRATADA deverá utilizar, para o preparo das refeições, somente óleos de origem vegetal (soja, azeite, milho, arroz ou girassol).
13. O azeite utilizado nas preparações que vão ao forno/fogão deverá ser virgem ou extravirgem e o azeite utilizado nas preparações cruas deverá ser o extravirgem puro.

14. Nas preparações cozidas/ensopadas, feijoada ou tortas deverão ser servidas 250g de preparação por pessoa, sendo 150g de carnes diversas, considerando-se o peso líquido preparado.
15. Quando o cardápio da sobremesa for doce, a CONTRATADA deverá fornecer uma opção de fruta.
16. Fica proibida toda e qualquer requisição de refeições ou gêneros alimentícios que não constarem em cardápios previamente aprovado.
17. A CONTRATADA deverá fornecer, no almoço e no jantar, em substituição à salada, sopa liquidificada ou não, para as dietas pastosa, semi-líquida e líquida, ou quando solicitado pelos nutricionistas da UPR.
18. A CONTRATADA deverá respeitar os seguintes percentuais de diluição das preparações líquidas:

18.1 Mingau – 200 ml:

INGREDIENTE PRINCIPAL	**%**	**INGREDIENTE PRINCIPAL**	**% DE AÇÚCAR**
Aveia	4		5
Fubá	6		5
Maisena	8		5
Mucilon de milho	10		3
Mucilon de arroz	12		3
Farinha láctea	12		-
Neston	12		3

18.2 Vitamina- 200ml: deverão utilizar 60 g de fruta e caso seja utilizado farináceos, seguir os percentuais abaixo:

FARINHA	% DE FARINHA	% DE AÇÚCAR
Aveia	3	3
Farinha Láctea	7	-

19. Todas as preparações fornecidas às Unidades deverão obedecer aos seguintes critérios:

20. De acordo com a aceitação da clientela que deverá ser avaliada através de teste de aceitabilidade realizado pela empresa contratada trimestralmente, devendo a mesma apresentar estes resultados para a UPR;

20.1 Excelente padrão de higiene;

20.2 Em temperatura adequada a cada tipo de preparação;

21. Excelente apresentação (cortes padronizados, consistências e tempo de cocção adequados ao tipo de alimento e preparação, carnes sem aparas;

23. O transporte deverá ser responsabilidade da Contratada, evitando-se os mínimos possíveis atrasos nos horários preestabelecidos de entregas.

24. O acondicionamento para transporte das refeições deverá obedecer às normas de padrão de qualidade e higiene alimentar, utilizando caixas de polipropileno (HOT BOXES), hermeticamente fechadas, perfeitamente higienizadas e suficientes em quantidade;

25. As preparações com frango em cubinhos serão compostas por peito;

26. No preparo de vinhas d'alho será usado alho, limão e sal;

27. Para as dietas hipossódicas não será adicionado sal de cozinha nem sal light.

28. Não deverá ser usado tempero pronto a base de glutamatos, nem molhos a base dessa substância, nem caldos concentrados;

29. Para as dietas de consistência Semi-líquida, pastosa e branda, deverá ser usada a polpa de tomate sem sal, em substituição ao colorífico comum;

30. Para atendimento da dieta laxativa, deverão ser excluídos alimentos obstipantes (batata, farinha de arroz, sucos de caju e goiaba, etc.;

31. Para atendimento de dieta obstipante, deverão ser excluídos alimentos laxativos (mamão, macarrão, vegetais crus, etc..);

6. TABELA DE INCIDÊNCIA PARA OS PRINCIPAIS ITENS DO CARDÁPIO DOS IDOSOS

DENOMINAÇÃO	MODO DE PREPARO	QUANT. / MÊS
Guarnição: Hortaliças variadas/ diversos	Cozidos / suflês / pirão / purês / tortas / soutées/ massas	60
Complemento	Farofa / Farinha	30
Sobremesa: Frutas	Fatiada / porcionada	40
Doces:	Em pasta com queijo ou creme de leite, compota com creme de leite / pudim / tortas/ cremes de frutas regionais /gelatina	20
Carne Bovina: Alcatra Patinho/ Coxão mole	 Grelhada, assada, iscas Assado / Cozido / PICADO / MOÍDO	 16 04
Carne de Aves: Frango/ Peru(sem osso - coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)	Assado/Cozido/ Grelhado/ assado	24
Filés de Peixe: Filé de Pescada amarela ou Branca	Assado/ Cozido/ Grelhado/ assado	16

Vísceras: Fígado	Grelhado / Cozido	02
Proteína texturizada de soja a 40 %	Cozida/ diversas	02
Sopa: Vegetais A, B e C com ou se Leguminosa/ Massas / Cereais	Simples / Mista / Creme / Canja / Consomes	60
Arroz	Branco / integral /parboilizado Com legumes, leguminosas	54 06
Feijão	Preto Jalo Cavalo claro	08 22
Salada: Vegetais A, B e C / Leguminosas Mista	Crua / Mista Cozida	20 20 20

7. TABELA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTOS DE REFEIÇÕES E/OU SUPLEMENTOS ALIMENTARES

Item	Discriminação	Apresentação
1	Abacate	Porção 120 g
2	Abacaxi	Porção 120 g
3	Achocolatado	Porção 20g
4	Adoçante artificial (pó ou líquido)	Envelope até 1g
5	Água de coco	Porção 200 ml
6	Ameixa seca	Porção 50g
7	Aveia (farelo, flocos, farinha)	Porção 20g
8	Banana	Porção 120 g
9	Biscoito água	Porção 50g

10	Biscoito doce ou salgado	Porção 50g
11	Biscoito integral	Porção 50g
12	Mingau de milho preparada	Porção 200ml
13	Chá de ervas (erva-doce, camomila, cidreira, capim santo, hortelã, etc) com açúcar ou adoçante artificial	Porção 200 ml
14	Creme de frutas com leite	Porção 120g
15	Creme de frutas sem leite	Porção 120 g
16	Gelatina normal preparada	Porção 50g
17	Gelatina dietética preparada	Porção 50g
18	Goiaba	Porção 120g
19	Iogurte de frutas	Unidade 200ml
20	Iogurte desnatado	Unidade 200ml
21	Iogurte dietético	Unidade 200ml
22	Iogurte natural (integral ou desnatado)	Unidade 200ml
23	Iogurte de Soja	Unidade 200ml
24	Laranja	Porção 120g
25	Leite achocolatado a 8%	Porção 120 g
26	Leite de soja em pó reconstituído	Porção 200 ml
27	Leite desnatado em pó	Lata 400g
28	Leite em pó integral instantâneo	Lata 400g
29	Leite fermentado com lactobacilos vivos	Unidade
30	Leite integral	Porção 200ml
31	Leite desnatado	Porção 200 ml
32	Limão	Porção 120g
33	Linhaça triturada	Porção 30 g
34	Maçã	Porção 120g
35	Mamão	Porção 120g
36	Manga	Porção 120g
37	Mingau de farinhas variadas de acordo com o Codex Alimentarius, preparado com leite integral ou leite desnatado esterilizado ou leite em pó integral ou leite em pó desnatado ou fórmula a base de soja integral em pó ou fórmula a base de soja light em pó com ou sem lactose	Porção 250 ml
38	Pão de forma	Fatia 50g

39	Pão integral	Unidade 50g
40	Pão francês	Unidade 50g
41	Salada de frutas	Porção 120g
42	Canja de arroz com ave (70g)	Porção 200ml
43	Sopa de legumes com carne (70 g)	Porção 200ml
43	Sopa de legumes sem carne	Porção 200ml
44	Sopa de macarrão com carne (70g) e legumes	Porção 200ml
45	Sopa de macarrão com legumes (100g)	Porção 200 ml
46	Suco de frutas a 20%	Porção 200ml
47	Suco de frutas a 40%	Porção 200ml
48	Suco de frutas a 50%	Porção 200ml
49	Suco de frutas com legumes (um ou mais tipos de legumes e frutas frescas) a 20%	Porção 200ml
50	Suco de frutas com legumes a 50%	Porção 200 ml
51	Suco de frutas com legumes 100%	Porção 200ml
52	Suco de frutas 100%	Porção 200ml
53	Tangerina	Porção 120 g
54	Torradas (salgada)	Porção 30g
55	Vitamina de frutas preparada com leite em pó integral ou desnatado ou de soja com ou sem farinha	Porção 200ml

ANEXO II-D

RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS AO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

1. RELAÇÃO MÍNIMA DE UTENSÍLIOS PARA CADA UNIDADE DE ACOLHIMENTO À PESSOA IDOSA
ASSADEIRA RETANGULAR: Em alumínio, retangular com bordas, medindo 46x33x5cm, alumínio polido resistente.
BATEDOR/AMACIADOR DE CARNE: Dupla opção, em alumínio, injetado, polido, fundido, medindo aproximadamente 21x5cm
CAÇAROLA EM ALUMÍNIO COM TAMPA 5 L: Em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais reforçadas em alumínio polido, espessura de 30mm, Isenta de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas. Dimensões aproximadas: diâmetro 24cm x 11cm altura, nº 24, capacidade 4,9lt.
CAÇAROLA EM ALUMÍNIO COM TAMPA 10 L: Em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais reforçadas em alumínio polido, espessura de 30mm, Isenta de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas. Dimensões aproximadas: diâmetro 30cm x 14cm altura, nº 30, capacidade 9,8lt.
CAÇAROLA EM ALUMÍNIO COM TAMPA 20 L: Em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais reforçadas em alumínio polido, espessura de 30mm, Isenta de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas. Dimensões aproximadas: diâmetro 38cm x 18cm altura, nº 38, capacidade 20,4lt.
CANECA EM ALUMÍNIO 2 L: Fabricado em alumínio polido industrial, linha hotel, com alça em madeira que proporciona segurança para o manuseio, com espessura de 2mm. Dimensões: diâmetro 14cm x 14cm altura, capacidade 2lt, nº 14.
CHALEIRA EM ALUMÍNIO 5 L: Fabricadas em alumínio polido industrial, linha hotel, com alça em madeira que proporciona segurança para o manuseio, com espessura de 2mm. Dimensões: altura 17cm x boca 14 cm x fundo 22cm. Nº 22.
CORTADOR DE LEGUMES MÉDIO: Confeccionado em material resistente, corpo alumínio fundido, cabo em alumínio fundido, basculante em alumínio fundido, com cortador macho em plástico abs., com cortador navalha em alumínio fundido e inox, p/ cortes de 6, 8,10 e 12mm, pintura eletrostática, colunas tubo em aço 5/8, pés tubo em aço 5/8. Dimensões alt/larg/prof 530x245x370mm, peso líq. 1.940kg
ESCUMADEIRA N° 10: Produzida totalmente em alumínio nas dimensões aproximadas: Cabo 35,5cm, diâmetro 10cm.
ESCUMADEIRA N° 16: Produzida totalmente em alumínio nas dimensões aproximadas: Cabo 53cm, diâmetro 16cm.

FRIGIDEIRA Nº 45: Em alumínio polido industrial, linha hotel, com alças bilaterais reforçadas em alumínio polido, espessura de 3,0mm, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas.

Dimensões aproximadas: diâmetro 45cm e altura 8cm.

FRIGIDEIRA PARA PANQUECA (PANQUEQUEIRA): Puro alumínio, revestido com acabamento antiaderente de qualidade superior, fundo termodifusor usinado, com função antideslizante, cabos e poméis em material termoisolante.

Dimensões: Largura 22cm x altura 3cm x altura bojo 1,8 cm x espessura 1,4mm.

LEITEIRA EM ALUMÍNIO 2 L: Fabricado em alumínio polido industrial, linha hotel, com alça em madeira que proporciona segurança para o manuseio, com espessura de 2mm.

Dimensões: diâmetro 14cm x 14cm altura, capacidade 2lt, nº 14.

PANELA DE PRESSÃO EM ALUMÍNIO 10 L: Com acabamento interno satinado e externo polido, equipadas com cabo e alça, tampa de alumínio com acabamento externo polido e interno satinado, cabo de baquelite antitérmico com guarnição em aço inox, válvula de segurança em silicone que não resseca, fechamento externo; Medidas aproximadas: de 30cm(C) x 30 cm(L) x 30cm(A) x 24cm(D); Peso: 2,78 Kg; Aprox. 10lt.

ABRIDOR DE LATA/GARRAFA: Reforçado em inox com espessura mínima de 1,0 mm.

BATEDOR DE OVOS MANUAL: Totalmente em aço inox, inteiriço sem emendas (monobloco) medida aproximada de 30,5cm.

COLHER GRANDE EM AÇO INOX: Linha hotel, com pegador em inox, cabo com 48 cm de comprimento, área útil 13cmx9cm, resistente.

COLHER DE MESA: Dimensões e tolerâncias: Altura/comprimento: 196mm. Espessura: 2,25mm. Tolerância: +/-10mm. Feita totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10, com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão, não-tóxica e não-absorvente sob condições de uso, não deve “emprestar” odor, cor ou gosto aos alimentos e nem contribuir para a adulteração do mesmo, concha e cabo em uma única peça, sem emendas, ou seja, monobloco, com acabamento perfeito, isenta de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização e construídos de forma a garantir durabilidade e resistência, com vistas à finalidade a que se destina, apresentar o mesmo design do garfo e da faca, de modo a formar o conjunto.

ESPÁTULA EM AÇO INOX: Utilizado para frituras, cabo em polipropileno, medindo aproximadamente 22cm, peso aproximado 100g.

FACA CUTELO INOX PROFISSIONAL 37 CM: Lâmina em aço inox 6 com fio liso e tratamento que ofereça resistência ao desgaste do fio. Cabo em polipropileno injetado diretamente sobre a espiga da lâmina, possuindo proteção antibacteriana que iniba o crescimento de bactérias e fungos.

Dimensões aproximadas AxLxP 37x15x2cm e peso aproximado de 0,370kg.

FACA PARA CARNE CRUA FIO LISO 10": Lâmina em aço inox AISI 420 temperado, cabo com perfeita ergonomia, anatômico em propileno atóxico injetável, cabo e lâmina alinhados fabricado em aço AISI 430, lâmina fio liso, lâmina totalmente dentro do cabo, lâmina e cabo alinhados com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Não tóxica estável e não absorvente sob condições de uso. Não deve "emprestar" odor, cor ou gosto aos alimentos e nem contribuir para a adulteração dos mesmos. Dimensões: espessura mín. 3mm Altura/comprimento mínimo (cabo+lâmina) 330mm.
FACA PARA PÃO FIO SERRILHADO 8": Lâmina em aço inox AISI 420 temperado, cabo com perfeita ergonomia, anatômico em propileno atóxico injetável, cabo e lâmina alinhados fabricado em aço AISI 430, lâmina fio serrilhado, lâmina totalmente dentro do cabo, lâmina e cabo alinhados com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Não tóxica estável e não absorvente sob condições de uso. Não deve "emprestar" odor, cor ou gosto aos alimentos e nem contribuir para a adulteração dos mesmos. Dimensões: Lâmina 8", espessura mín. 3,0 mm Altura/comprimento mínimo (cabo+lâmina) 330mm
FACA DE MESA Altura/comprimento: A (total) 235 mm; B (lâmina) 105mm, espessura: 4,00mm, tolerância: +/-10mm, feita totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10, com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão, não-tóxica e não-absorvente sob condições de uso, não deve "emprestar" odor, cor ou gosto aos alimentos e nem contribuir para a adulteração do mesmo, lâmina e cabo em uma única peça, sem emendas, ou seja, monobloco, ponta arredondada, com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização e construídos de forma a garantir durabilidade e resistência, com vistas à finalidade a que se destina. Apresentar o mesmo design da colher e do garfo, de modo a formar conjunto.
FACA PARA LEGUMES CRUA FIO LISO 5": Lâmina em aço inox AISI 420 temperado, cabo com perfeita ergonomia, anatômico em propileno atóxico injetável, cabo e lâmina alinhados fabricado em aço AISI 430, lâmina fio liso, lâmina totalmente dentro do cabo, lâmina e cabo alinhados com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Não tóxica estável e não absorvente sob condições de uso. Não deve "emprestar" odor, cor ou gosto aos alimentos e nem contribuir para a adulteração dos mesmos. Dimensões: espessura mín. 3,0mm Altura/comprimento mínimo (cabo+lâmina) 223mm
GARFO EM INOX 2 DENTES: Cabo em inox, medindo 35cm, totalmente em inox polido, com 02 pontas.
GARFO EM INOX 3 DENTES: Cabo em inox, medindo 35cm, totalmente em inox polido, com 03 pontas.
GARFO DE MESA: Altura/comprimento: 197 mm, espessura: 2,00mm. tolerância: +/-10mm, feito totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10, com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão, não-tóxico e não-absorvente sob condições de uso, não deve "emprestar" odor, cor ou gosto aos alimentos e nem contribuir para a adulteração do mesmo. dentes e cabos em uma única peça, sem emendas, ou seja, monobloco, com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização e construídos de forma a garantir durabilidade e resistência, com vistas à finalidade a que se destina. Apresentar o mesmo design da colher e da faca, de modo a formar conjunto.
GARRAFA TÉRMICA 1,8 L: Para líquidos quentes/frios, corpo em inox, ampola interna

para conservação do líquido em vidro térmico, bico anti pingo, capacidade de 1,8 litros.
PEGADOR MULTIUSO: Totalmente em aço inox polido, aproximadamente 30cm.
PRATOS FUNDOS EM AÇO INOX: Fabricado em aço inox, redondo, tamanho para capacidade de 22x22x3,5cm
RALADOR DE LEGUMES: Em inox, com 4 faces diferentes , medindo 17x9x7, com cabo plástico.
BACIA PLÁSTICA GRANDE: Em polipropileno, formato redondo, capacidade para aproximadamente 27 L, altura 200mm, diâmetro 220 mm, espessura 1,3mm, tolerância +/- 10%.
ACENDEDOR AUTOMÁTICO: Resinas termoplásticas, peças metálicas e gás isobutano sob pressão, altamente inflamável. embalagem original contendo 1 unidade de fábrica.
BACIA PLÁSTICA MÉDIA: Em polipropileno, formato redondo, capacidade para aproximadamente 17L, altura 150mm, diâmetro 380mm, espessura 1,2mm, tolerância +/- 10%.
BACIA PLÁSTICA PEQUENA: Em polipropileno, formato redondo, capacidade para aproximadamente 8L, altura 100mm, diâmetro 320 mm, espessura 1,1mm, tolerância +/- 10%.
BALDE PLÁSTICO: Em material virgem de primeira qualidade, resistente, capacidade 20 litros com alça.
BANDEJA PLÁSTICA: Em material virgem de primeira qualidade, para serviço de refeição, na cor laranja, medindo 47,5x33mm, com bordas, com alças.
CAIXA PARA TALHERES: Material polipropileno, com tampa, com cinco divisões, na cor branco gelo, medindo aproximadamente 33,7x29,7x6,6cm (CxLxA) (aceitar-se-á variações de +/- 1 cm nas medidas).
CAIXA PLÁSTICA TIPO BASQUETA: Volume aproximado de 23 litros, empilháveis, atóxicas para armazenamento de alimentos em material de polipropileno nas medidas; externa: 53,5x32,6x18,3 cm.
CANECA: Fabricada em polipropileno, BMC ou SMC, com abas largura 1,5cm, altura 85mm, espessura 3mm, diâmetro boca 77mm, base externa 200mm base 50mm, capacidade 300ml, paredes externas e internas lisas, sem reentrâncias ou ressaltos, formato arredondado, atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto a metais pesados, acabamento fosco ou microtexturizado, resistente à temperatura de 100º Celsius, por no mínimo 20 minutos, cores: bege, amarela ou rosa
COLHER DE POLIPROPILENO 45 cm: Totalmente confeccionado em polipropileno sem emendas (monobloco), concha côncava 160° tamanho 5,5cm, medida do cabo 45cm.
COLHER DE POLIPROPILENO 60 cm: Totalmente confeccionado em polipropileno sem emendas (monobloco), concha côncava 160° tamanho 7,5cm, medida do cabo 60cm.
DESCASCADOR MANUAL DE LEGUMES: Medidas aproximadas de 15,5cm(c) x 9cm(l) x 30mm(a), com lâminas em aço inox; cabo revestido em silicone.
ESCOVA PARA LAVAR GARRAFAS TÉRMICAS: Com cerdas de nylon presas em arame galvanizado e espiralado de maneira que fiquem firmemente presas e não venham a se desprender mesmo com o uso diário, arame com medida mínima de 27 cm de comprimento

(pontas com acabamento arredondado)
JARRA PLÁSTICA 2 L: Fabricada totalmente em plástico resistente, virgem de 1º uso, atóxico, paredes externas e internas lisas, sem reentrâncias ou ressaltos, formato arredondado, com tampa no mesmo material, com cabo, com medidas impressas e com capacidade para 2.000 ml.
PEDRA PARA AFIAR DUPLA FACE 8": Tipo retangular, espessura 25,4mm, largura 50,0mm, comprimento 203,0 mm, tipo de grão abrasivo: Carbureto de cálcio, embaladas individualmente.
RECIPIENTE EM PLÁSTICO 4,2L: Com tampa hermética e trava para acondicionar farinha**.** Medidas Aproximadas: 32 x 16.5 x 12.5 cm(Larg x Comp x Alt). Peso aproximado: 0.375 Kg
RECIPIENTE EM PLÁSTICO 4,2L: Com tampa hermética e trava para acondicionar verduras e legumes**.** Medidas Aproximadas: 32 x 16.5 x 12.5 cm(Larg x Comp x Alt). Peso aproximado: 0.375 Kg
TÁBUAS PARA CORTES DE CARNE CRUA:COR VERMELHA. Construída em polipropileno virgem e inodora. Com aditivo bactericida. Com canaleta para escoamento de líquidos. Fácil higienização e resistente a produtos químicos. Resistência contra deformações, impactos e quedas. Com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões: 50cmx30cmx1,5cm (AxLxEspessura)
TÁBUAS PARA CORTES DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS:COR VERDE. Construída em polipropileno virgem e inodora. Com aditivo bactericida. Com canaleta para escoamento de líquidos. Fácil higienização e resistente a produtos químicos. Resistência contra deformações, impactos e quedas. Com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões: 50cmx30cmx1,5cm (AxLxEspessura)
TÁBUAS PARA CORTES DE PEIXES: COR AZUL. Construída em polipropileno virgem e inodora.Com aditivo bactericida. Com canaleta para escoamento de líquidos. Fácil higienização e resistente a produtos químicos.Resistência contra deformações, impactos e quedas. Com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões: 50cmx30cmx1,5cm (AxLxEspessura)
TÁBUAS PARA CORTES DE ASSADOS E EMBUTIDOS:COR BEGE. Construída em polipropileno virgem e inodora. Com aditivo bactericida. Com canaleta para escoamento de líquidos. Fácil higienização e resistente a produtos químicos. Resistência contra deformações, impactos e quedas. Com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização.

Dimensões: 50cmx30cmx1,5cm (AxLxEspessura)
TÁBUAS PARA CORTES DE AVES:COR AMARELA. Construída em polipropileno virgem e inodora. Com aditivo bactericida.Com canaleta para escoamento de líquidos. Fácil higienização e resistente a produtos químicos. Resistência contra deformações, impactos e quedas. Com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões: 50cmx30cmx1,5cm (AxLxEspessura)
TÁBUAS PARA CORTES DE LATICÍNIOS: COR BRANCA. Construída em polipropileno virgem e inodora.Com aditivo bactericida. Com canaleta para escoamento de líquidos. Fácil higienização e resistente a produtos químicos.Resistência contra deformações, impactos e quedas. Com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões: 50cmx30cmx1,5cm (AxLxEspessura)
PANO: Para enxugar pratos, em 100% algodão, branco, liso, medindo aproximadamente 40 x 65 cm.

2. RELAÇÃO MÍNIMA DE EQUIPAMENTOS PARA AS COZINHAS

DESCRIÇÃO	
2.1 EQUIPAMENTOS PARA REFRIGERAR	
FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS: - Capacidade de no mínimo 503 litros, 2 tampas, temperatura aproximada -18°/+5°C, com opção de chave de segurança para travamento das portas. Selo do PROCEL.	
FREEZER HORIZONTAL 1 PORTA: - Capacidade de no mínimo 300 litros, quantidade tampas 1, características adicionais tampa dupla ação - congelamento e refrigeração, com opção de chave de segurança pra travamento das portas. Selo do PROCEL.	
FREEZER VERTICAL: - 1 porta reversível, no mínimo 5 gavetas/cestos removíveis, capacidade mínima de 246 litros, dimensões aproximadas altura 1,70 Metros, Largura 61,60 Centímetros, Profundidade 69,10 Centímetros, Peso 58,00 Quilos, selo do PROCEL.	

REFRIGERADOR DUPLEX FROST FREE: -2 portas, capacidade total de 580 litros, Selo do PROCEL.	
MINI CÂMARA FRIGORÍFICA 900 L: -Temperatura aproximada: +1° a +°7C., controle de temperatura: controlador eletrônico digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural, prateleiras: no mínimo 4 níveis, aramadas, reguláveis, revestimento interno: aço galvanizado, parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar, construção do gabinete: monobloco, pés reguláveis, frente: aprox. 1183 mm, profundidade: aprox. 666 mm, altura: aprox. 2030 mm, capacidade bruta: aprox. 1044 litros, classe: 4.	
2.2 EQUIPAMENTOS PARA AQUECER	
FOGÃO INDUSTRIAL 4 QUEIMADORES: - 2 queimadores em ferro fundido simples e 2 duplos, acompanha forno e chapa. Aprovado pelo INMETRO.	

FOGÃO INDUSTRIAL 6 QUEIMADORES: - 3 queimadores em ferro fundido simples e 3 duplos, acompanha forno e chapa. Aprovado pelo INMETRO.	
2.3 EQUIPAMENTOS PARA AFERIÇÃO DE PESO E MEDIDA	
BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL DE MESA CAP. 15KG: - div. 0,1g; prato em inox: aprox. 180x12x210mm (LxAxP). Unidades de medida: g; Kg; ct; ozt. Possui saída RS232 para PC ou impressora. Teclado resistente a solventes com proteção IP-54. Alimentação a BATERIA. Acompanha eliminador de bateria Bivolt. Aprovada pelo INMETRO.	
BALANÇA ELETRÔNICA PLATAFORMA 300 KG - Balança digital eletrônica de chão 300kg; capacidade/divisão: 300kg/100g, totalmente eletrônica. Construída em aço carbono sae 1020 com rodízios de movimentação em polipropileno injetado; Nivelamento dos pés feito pela parte superior faz com que os pés possam ser nivelados ao local de operação de maneira extremamente prática; coluna com alça para movimentação, coluna Tubular com alça para puxar ou empurrar a balança, faz a ligação da plataforma de pesagem com o indicador digital de peso, dando grande mobilidade ao conjunto; auto desligamento; interface Serial rs232 para transmissão de dados para um computador e interface paralela para conexão de uma impressora matricial mps ou térmica de código de barras tp-80 contagem de peças; Data/código - permite a introdução de data de fabricação, data de validade e o código do produto para que sejam impressas em etiqueta balança conectada a um impressor. Certificado de aferição pelo INMETRO.	

ESTADIÔMETRO PORTÁTIL, EM ABS, DESMONTÁVEL, CAMPO MED.20-205CM: - Estadiômetro portátil, em ABS, desmontável, campo de medição 20 a 205cm, amplo visor de leitura, com alça para transporte.	
BALANÇA ELETRÔNICA PORTÁTIL PARA PESSOAS: - Com capacidade para 200 kg x 50 g; deve ter display de cristal líquido de fácil leitura, plataforma de aço carbono, piso de borracha antiderrapante. Alimentação elétrica de 110/220 v-60 Hz; Possuir Certificado de aferição pelo INMETRO.	
2.4 EQUIPAMENTOS DIVERSOS	
BATEDEIRA PLANETÁRIA: - capacidade 5 litros, voltagem 110 v ou 220 v, com 10 velocidades, potência de 400 W; 415 x 410 x 680mm. Certificado pelo INMETRO.	
CAFETEIRA INDUSTRIAL 20 L: - material aço inoxidável, aplicação industrial, capacidade 20 litros, voltagem 220v, características adicionais 10 litros para cada reservatório, s/ esterilizador, potência 3.000w, certificado pelo INMETRO.	

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL TRABALHO, EMPREGO E RENDA
COORDENADORIA DE LICITAÇÃO

EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL: – Potência mín: 0,25cv / 184w, frequência min. 60Hz, Voltagem: 110/220v, Altura aprox: 410.00mm, Largura aprox: 330.00mm, Profundidade aprox: 210.00mm, Consumo: 0.18kW/h, Peso líquido aprox: 4.80kg, Peso bruto aprox: 5.60kg, Produção mín: 15Pc/min., Rotação mín: 1750 rpm. Certificado pelo INMETRO.	
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 2 L: - Liquidificador industrial com copo em inox, capacidade 2 litros, motor de 1/3 HP, bivolt 110v e 220v, lâmina de corte em aço inox reforçado, pés de borracha antivibração; certificado pelo INMETRO.	
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8 L: - Com copo em inox, capacidade 8 litros, motor de ½ cv, bivolt 110 e 220v, lâmina de corte em aço inox reforçado, pés de borracha antivibração; certificado pelo INMETRO.	
PICADOR DE CARNE 1HP, capacidade 150Kg/h, bivolt, dimensões aproximadas A 43 X L 26 X P 63 CM, revestido em aço inox. Certificado pelo INMETRO. Garantia mínima de 01 ano. Posto de Assistência Técnica em Belém Pa.	

DESCASCADOR FRUTAS PROFISSIONAL (LARANJA E LIMÃO), máquina profissional usada para frutas em Geral. Características: corpo, suporte e alavanca em ferro fundido, navalha em aço inoxidável, Funcionamento da manivela manual.	
2.5 EQUIPAMENTOS EM AÇO INOX	
MESA EM AÇO INOX, 1 PRATELEIRA, MED. 2,00X0,90X0,70M, tampo aço inox 430**,** pés 4×4**,** epoxi, com grade inferior**,** desmontável.	
MESA EM AÇO INOX, 1 PRATELEIRA, MED. 1,50X0,90X0,90 tampo aço inox 430**,** pés 4×4**,** epoxi, com grade inferior**,** desmontável.	
ESTANTE EM AÇO INOX, 4 prateleiras reforçadas perfuradas com capacidade de 120kg por prateleira de dimensões aproximadas 1,40x0,50x1,80m.	
PALETTE/ESTRADO PLÁSTICO MULTI 25X50X5,0CM - Preto Material: Polietileno de alta Densidade, com proteção UV (resistente aos raios Solares e suporta temperaturas negativas de até -35º.C) Dimensões: 50cm Largura x 25cm Comprimento, 5,0cm altura. Maior distância de seu produto do solo, evitando umidade e perda de produto. Capacidade de Carga: 3 toneladas por m2. (capacidade Estática). Peso: 0,700Kg por peça. Pode ser utilizado em: Câmaras frias, Academias, Pisos para trânsito de pessoas, Revestimento de baú de caminhões, Estoque de mercadorias, etc. Dimensões: 0.7 kg, 25x 5 x 50CM.	

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL TRABALHO, EMPREGO E RENDA
COORDENADORIA DE LICITAÇÃO

FRUTEIRA DE PAREDE, 2 mts, com 15 caixas, espelhos e iluminação fluorescente, testeira adesivada, Capacidade 15 caixas, altura 2000 mm, largura 810 mm, comprimento 1900 mm, peso 120 kg.	

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL TRABALHO, EMPREGO E RENDA
COORDENADORIA DE LICITAÇÃO

ANEXO II-E

QUADRO MÍNIMO DE RECURSOS HUMANOS

Nº	LOCAL	SERVIÇO	POSTOS	ESCALA/HORÁRIO
01	Unidade de Acolhimento à Pessoa Idosa Lar da Providência	Copeiro (a)	04	12x36h (06:00 às 18:00)
		Copeiro (a)	03	12x36h (08:00 às 20:00)
		Cozinheiro (a)	02	12x36h (06:00 às 18:00)
		Auxiliar de cozinha	02	12x36h (06:00 às 18:00)
		Auxiliar de cozinha	02	12x36h (08:00 às 20:00)
		Estoquista	02	12x36h (06:00 às 18:00)
02	Unidade de Acolhimento à Pessoa Idosa Nosso Lar Socorro Gabriel	Copeiro (a)	04	12x36h (06:00 às 18:00)
		Copeiro (a)	03	12x36h (08:00 às 20:00)
		Cozinheiro (a)	02	12x36h (06:00 às 18:00)
		Auxiliar de cozinha	02	12x36h (06:00 às 18:00)
		Auxiliar de cozinha	02	12x36h (08:00 às 20:00)
		Estoquista	02	12x36h (06:00 às 18:00)

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL TRABALHO, EMPREGO E RENDA
COORDENADORIA DE LICITAÇÃO

ANEXO II-F

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

1. DE CARNES EM GERAL E PRODUTOS CÁRNEOS

DESIGNAÇÃO	REQUISITOS	APRESENTAÇÃO
FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO	CORTE DE FRANGO, CUJAS PEÇAS DEVEM SER EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES CONGELADAS EM TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C E MÍNIMA DE -18°C. COM INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE/FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA, COM ATÉ 20 KG
COXA/SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA	CORTE DE FRANGO, CUJAS PEÇAS DEVEM SER EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES CONGELADAS EM TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C E MÍNIMA DE -18°C. COM INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE/FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA, COM ATÉ 20 KG
PERU INTEIRO TEMPERADO CONGELADO	AVE INTEIRA COM NO MÍNIMO 5 KG. CONGELADA, EM TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C E MÍNIMA DE-18°C. COM INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE/FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	AVE EMBALADA INDIVIDUALMENTE

LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA	DE 1° QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	PACOTE COM APROXIMADAMENTE 2,5 KG
BACON INDUSTRIALIZADO	DE 1° QUALIDADE, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ADEQUADAS, ASSIM COMO CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, A VÁCUO, PESO LÍQUIDO DE 2,5 A 4 KG

CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE) . EXCETO JEEK BEEF.	CURADA E SECA, PONTA DE AGULHA, DE 1° QUALIDADE, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALADA À VÁCUO. A EMBALAGEM DEVE CONTER SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE, FABRICAÇÃO	EM PACOTES DE 500G ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA
CARNE BOVINA, PALETA RESFRIADA, SEM OSSO	CARNE DIANTEIRO EXTRA LIMPA (SEM GORDURA COM NO MÁXIMO 5% DE APONEUROSES), AS PEÇAS DEVEM VIR EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, À VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, EM TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C E MÍNIMA DE 4°C, SEM FORMAÇÃO DE GELO SUPERFICIAL, SEM ÁGUA DENTRO DE EMBALAGEM, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA E COM ODOR CARACTERÍSTICO, COM INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE/FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA	EMBALAGEM PRIMÁRIA ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO CINTADA DE 20 A 30 KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA

CARNE BOVINA, CABEÇA DE LOMBO, RESFRIADA, SEM OSSO	CORTES PRÓPRIOS DE CARNE TRASEIRA MAGRA, SEM OSSOS, EXTRA LIMPA (SEM GORDURA E COM NO MÁXIMO 5% DE APONEUROSES. AS PEÇAS DEVEM VIR EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, À VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES (EM TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C E MÍNIMA DE 4°C, SEM FORMAÇÃO DE GELO SUPERFICIAL, SEM ÁGUA DENTRO DE EMBALAGEM, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA E COM ODOR CARACTERÍSTICO. COM INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE/FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA	EMBALAGEM PRIMÁRIA ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO DE 20 A 30 KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA
BUCHO BOVINO (VÍSCERA)	DEVE SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONGELADO EM TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C E MÍNIMA DE -18°C, SEM FORMAÇÃO DE MÁXIMA DE -12ºC E MÍNIMA DE -18ºC, SEM FORMAÇÃO DE GELO SUPERFICIAL ENTRE AS PEÇAS, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, ODOR CARACTERÍSTICO, COR CARACTERÍSTICA (BRANCA PÁLIDA), SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E/OU OUTRAS CORES ESTRANHAS AO PRODUTO. COM INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE/FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	EMBALAGEM TRANSPARENTE CONTENDO 10 KG

FÍGADO BOVINO CONGELADO	CONGELADO, DE COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; COM TEXTURA E ODOR CARACTERÍSTICO, NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO E ISENTO DE SUJIDADES. À TEMPERATURA DE -18º C	TRANSPARENTE, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2 KG; - SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADA, CONTENDO 20 KG
FILÉ DE PESCADA AMARELA CONGELADA	CORTE DE PESCADO, CUJAS PEÇAS DEVEM SER EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES (CONGELADAS, EM TEMPERATURA MÁXIMA DE -12ºC E MÍNIMA DE -18ºC. COM INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE/FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA, COM ATÉ 20KG.

2. DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

DESIGNAÇÃO	REQUISITOS	APRESENTAÇÃO
ABÓBORA	DE 1ª QUALIDADE, REGIONAL, RAJADA, TAMANHO MÉDIO, PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 2 KG.	PROTEGIDOS DE DANOS MECÂNICOS
BATATA INGLESA	DE 1ª QUALIDADE, LAVADA, TAMANHO MÉDIO PADRONIZADO, ÍNTEGRA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	
BATATA DOCE	DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO PADRONIZADO, ÍNTEGRA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	
CARIRU	DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, EM FOLHAS VERDES, COM ASPECTO DE COR E CHEIRO PRÓPRIOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM FOLHAS ÍNTEGRAS E FRESCAS.	
CEBOLA	DE 1ª QUALIDADE, BRANCA, TAMANHO MÉDIO PADRONIZADO, FIRME, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	
CENOURA	DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 250G, FIRME, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	
CHEIRO VERDE (COENTRO)	DE 1ª QUALIDADE, COR VERDE, FRESCA, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES, LARVAS, INSETOS E MATERIAIS	

	TERROSOS.	
CHICÓRIA	DE 1ª QUALIDADE, COR VERDE, FRESCA, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES, LARVAS, INSETOS E MATERIAIS TERROSOS. ASPECTO DE COR E CHEIRO PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO.	
JAMBU	DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, COLORAÇÃO UNIFORME E SEM MANCHAS, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	
LIMÃO	DE 1ª QUALIDADE, TIPO TAITI, TAMANHO MÉDIO, CASCA FINA, ÍNTEGRO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	
MANJERICÃO	DE 1ª QUALIDADE, TALOS E FOLHAS INTEIRAS, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS	
MAXIXE	DE 1ª QUALIDADE, VERDE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO SEM COR AMARELA, DE TAMANHO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM A CASCA UNIFORME, SEM MANCHAS E FERIMENTOS OU DEFEITOS	
PEPINO	DE 1ª QUALIDADE, TIPO JAPONÊS/COMUM, TAMANHO MÉDIO PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 400 G, CASCA ÍNTEGRA, SEM SUJIDADES.	
PIMENTÃO VERDE	DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES.	

QUIABO	DE 1ª QUALIDADE, LISO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANO FÍSICO OU MECÂNICO ORIUNDO DO TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES) .	
REPOLHO	DE 1ª QUALIDADE, LIMPO SEM AS CAPAS EXTERNAS E PERFURAÇÕES, TAMANHO MÉDIO PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 1,5 KG.	
SALSA FRESCA	DE 1ª QUALIDADE, TALOS E FOLHAS INTEIRAS, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.	
TOMATE	DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 150G, METADE DO QUANTITATIVO MADURO E METADE VERDOENGO, COM CASCA ÍNTEGRA E SEM SUJIDADES	
TUCUPI	DE 1ª QUALIDADE, CALDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO “PET”, COM VOLUME DE 2 LITROS, ESPECIFICANDO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ATENDO ÀS EXIGÊNCIAS VIGENTES.	ENGARRAFADO
OVO DE GALINHA	DE 1ª QUALIDADE, TIPO EXTRA (60-65G), CASCA LISA, FOSCA, SEM MANCHAS, RACHADURAS, ODOR FORTE OU SUJIDADES.	CAIXA DE PAPELÃO
BANANA PRATA	DE 1ª QUALIDADE, EM PENCAS, TAMANHO GRANDE E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	PROTEGIDOS DE DANOS MECÂNICOS
LARANJA PÊRA	DE 1ª QUALIDADE, MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, CASCA FINA, FIRME E COM BRILHO.	

MAÇÃ VERMELHA	DE 1ª QUALIDADE, TIPO NACIONAL, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES,TENRAS E COM BRILHO.	
MAMÃO	DE 1ª QUALIDADE, TIPO HAVAÍ, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 400G, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, METADE DO QUANTITATIVO MADURO E METADE VERDOENGO. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, METADE DO QUANTITATIVO MADURO E METADE VERDOENGO.	
MELANCIA	DE 1ª QUALIDADE, TIPO PAULISTA, RAJADA, REDONDA, GRAÚDA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO UNIFORME, PESANDO APROXIMADAMENTE 06 KG, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA.	
MELÃO	DE 1ª QUALIDADE, TIPO JAPONÊS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, PESANDO APROXIMADAMENTE 1,5KG, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, LIVRES DE RESÍDUO DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	
TANGERINA	DE 1ª QUALIDADE, TIPO MORGOTH OU PONKAN, TAMANHO MÉDIO PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 150G, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, CASCA FINA, FIRME E COM BRILHO.	

LARANJA LIMA	DE 1ª QUALIDADE, MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, CASCA FINA, FIRME E COM BRILHO.	

3. DE POLPAS DE FRUTAS

DESIGNAÇÃO	REQUISITOS	APRESENTAÇÃO
POLPA DE ABACAXI	POLPA DE FRUTA, SABOR ABACAXI, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS, APRESENTAÇÃO NA FORMA, POLPA DE FRUTA CONGELADA, QUALIDADE LÍQUIDA OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO, QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO 01 KG CADA. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. (SMADS). RENDIMENTO 1/2.	KG

POLPA DE ACEROLA	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS, APRESENTAÇÃO NA FORMA, POLPA DE FRUTA CONGELADA, QUALIDADE LÍQUIDA OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO, QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO 01 KG CADA. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. (SMADS). RENDIMENTO 1/2.	KG
POLPA DE CUPUAÇU	POLPA DE FRUTA, SABOR CUPUAÇU, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS, APRESENTAÇÃO NA FORMA, POLPA DE FRUTA CONGELADA, QUALIDADE LÍQUIDA OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO, QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO 01 KG CADA. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG

	(SMADS). RENDIMENTO 1/4.	
POLPA DE GOIABA	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS, APRESENTAÇÃO NA FORMA, POLPA DE FRUTA CONGELADA, QUALIDADE LÍQUIDA OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO, QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO 01 KG CADA. VALIDADE MÍNIMA DE 04(QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. (SMADS). RENDIMENTO 1/4.	KG

POLPA DE MANGA	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS, APRESENTAÇÃO NA FORMA, POLPA DE FRUTA CONGELADA, QUALIDADE LÍQUIDA OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO, QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO 01 KG CADA. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. (SMADS). RENDIMENTO 1/3.	KG
POLPA DE CAJU	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS, APRESENTAÇÃO NA FORMA, POLPA DE FRUTA CONGELADA, QUALIDADE LÍQUIDA OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ, PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO, QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO EM PASTA MOLE, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO 01 KG CADA. VALIDADE MÍNIMA DE 04(QUATRO) MESES A	KG

	CONTAR DA DATA DE ENTREGA. (SMADS). RENDIMENTO 1/3.	

RENDIMENTO:

1/2 = 1 PARTE DE POLPA PARA 2 PARTES DE ÁGUA 1/3 = 1 PARTE DE POLPA PARA 3 PARTES DE ÁGUA 1/4 = 1 PARTE DE POLPA PARA 4 PARTES DE ÁGUA

4. DE ESTOCÁVEIS

DESIGNAÇÃO	REQUISITOS	APRESENTAÇÃO
AÇÚCAR REFINADO GRANULADO	ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PCT DE 01 KG.	KG
ARROZ INTEGRAL	LONGO FINO, TIPO 1 INTEGRAL EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6	PCT

	(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA PCT DE1KG.	
ARROZ PARBOILIZADO	TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDOS DE GRAUS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA. DE 01 KG..	PCT
BATATA EM FLOCOS DESIDRATADA	COM MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS, SEM GORDURA TRANS, SEM COLESTEROL E SEM GLÚTEN, O PRODUTO NÃO PODE ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO, DEVENDO SER RECONSTITUÍDO APENAS COM ÁGUA, COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO OU EMBALAGEM METALIZADA, RESISTENTE, ATÓXICA, HERMETICAMENTE SELADO, PESANDO 1KG (UM QUILOGRAMA), CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE PREPARO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE FORMA INDELÉVEL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO E RESISTENTE, LACRADA, PESANDO ATÉ 10 KG (DEZ QUILOGRAMAS). RENDIMENTO: MÍNIMO DE 90 PORÇÕES DE 50G POR QUILOGRAMA DO PRODUTO. NO MOMENTO DA ENTREGA DEVERÁ	PCT

	DISPOR DE NO MÍNIMO 06 MESES DE VALIDADE.	
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	ESCURA, APRESENTADA EM GRÃOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PCT DE 400G.	PCT
PROTEÍNA DE SOJA EM PEDAÇOS	APRESENTADA EM PEDAÇOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PCT DE 100G.	PCT
FARINHA DE MANDIOCA	DE 1ª QUALIDADE, TORRADA, SECA, FINA, TIPO 01, BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR, E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 01 KG, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 30 KG, FABRICADA NO PARÁ.	KG
FEIJÃO CARIOQUINHA	TIPO 1, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR 1 KG	KG

FEIJÃO PRETO	TIPO 1, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PCT. 1KG.	KG
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO SEM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PCT	PCT
MASSA PARA SOPA	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA, COM SÊMOLA, TIPO ARGOLINHA OU PARAFUSO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO, SEIS MESES, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA PCT DE 500G.	PCT
SAL REFINADO	SAL IODADO, CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. RESOLUÇÃO RDC Nº 130, DE 26 DE MAIO DE 2003. EMBALAGEM DE 01 KG.	KG

LEITE EM PÓ INTEGRAL	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ALUMINIZADA, CONTENDO 1 KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E SELO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER ÀS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT
ABACAXI EM CALDA	EMBALADO EM LATA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, NÃO VIOLADA. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. FABRICADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DO CNNPA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 400G (DRENADO)	LT
AMEIXA EM CALDA	EMBALADA EM LATA LIMPA ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS E RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. FABRICADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DO CNNPA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO APROX. 400G.	LT

CREME DE LEITE	ORIGEM ANIMAL, EMBALAGEM TETRA PACK, LIMPA, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO 1000G.	CX
ERVILHA EM CONSERVA	ACONDICIONADA EM LATA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, CONTENDO 2000G DE PESO LÍQUIDO DRENADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	LT
LEITE CONDENSADO	PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 2,6 KG QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	LT
MILHO VERDE EM CONSERVA	ACONDICIONADA EM LATA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMÉTICAMENTE E LIMPA, CONTENDO 2000G DE PESO LÍQUIDO DRENADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O	LT

	PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	
GOIABADA	TIPO CASCÃO, COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS TÍPICAS DO PRODUTO EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A APRESENTAÇÃO DEVE SER EM EMBALAGENS DE 600G, ÍNTEGRAS, LIVRES DE SUJIDADES E VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO.	PT
SUCO DE GOIABA CONCENTRADO	NATURAL, PASTEURIZADO, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, COM CONSERVAÇÃO FORA DE REFRIGERAÇÃO, VITAMINADO OU COM VITAMINAS E/OU SAIS MINERAIS. EMBALAGEM DEVERÁ SER ATÓXICA COM DIZERES DE ROTULAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MS EMBALAGEM DE 500ML.	GRR
SUCO DE CAJU CONCENTRADO	NATURAL, PASTEURIZADO, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, COM CONSERVAÇÃO FORA DE REFRIGERAÇÃO, VITAMINADO OU COM VITAMINAS E/OU SAIS MINERAIS. EMBALAGEM DEVERÁ SER ATÓXICA COM DIZERES DE ROTULAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MS EMBALAGEM DE 500ML.	GRR
SUCO DE UVA CONCENTRADO	NATURAL, PASTEURIZADO, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, COM CONSERVAÇÃO FORA DE REFRIGERAÇÃO, VITAMINADO OU COM VITAMINAS E/OU SAIS MINERAIS. EMBALAGEM DEVERÁ SER ATÓXICA COM DIZERES DE ROTULAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MS EMBALAGEM DE 500ML.	GRR
ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL EM PÓ	À BASE DE SUCRALOSE, EM SACHÊ DE PAPEL IMPERMEÁVEL, COM VEDAÇÕES MECÂNICAS (SELAGEM), RESISTENTE À UMIDADE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A PORTARIA 38 DE 13/01/98 DA ANVISA E NTA 83 (DECRETO 12.486/78) ENVELOPE CERCA DE 1 G. CAIXA COM 100	C X

	ENVELOPES.	
GELATINA EM PÓ DIETÉTICA	COM EDULCORANTE SUCRALOSE, AROMATIZANTE, PODENDO SER ADICIONADA DE CORANTES NATURAIS. ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS, ÍNTEGROS E RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LIMPAS, ÍNTEGRAS E RESISTENTES. NOS SABORES: UVA (1.200CX); MORANGO (1.200CX); ABACAXI (600CX) E LIMÃO (600CX). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. RESOLUÇÃO - RE Nº 60 DE 2002. CAIXA COM PESO APROXIMADO DE 10G.	CX
LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO	ACONDICIONADO EM LATA DE 300G. ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, D E CÁLCIO. A LATA DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E SELO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	LT
EXTRATO DE SOJA (“LEITE” DE SOJA)	ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, EM PÓ, INSTANTÂNEO, FONTE DE ÁCIDO FÓLICO, MINERAIS (CÁLCIO, FERRO, FÓSFORO, ZINCO) E VITAMINAS, SEM LACTOSE E GLÚTEN, DEVERÁ ESTAR LIVRE DE SUJIDADE E CONTAMINANTES, ACONDICIONADO EM LATA DE FLANDRE OU ALUMÍNIO, ISENTA DE FERRUGEM, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. LATA DE 300G.	LT
ÁGUA DE COCO	BEBIDA NATURALMENTE ISOTÓNICA ESTERILIZADA, ENVASADA PELO SISTEMA UHT, S/ GLÚTEN, DE BAIXAS CALORIAS, RICA EM MINERAIS E CARBOIDRATOS, SAIS DE	CX

	POTÁSSIO, CÁLCIO, SÓDIO E MAGNÉSIO, EM EMBALAGEM TETRA PACK, CAIXA 200 ML	
CAFÉ EM PÓ	HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CAFÉ, TIPO FORTE. EMBALAGEM A VÁCUO, EM PACOTE DE 250 GRAMAS. DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO E SELO DE PUREZA DA ABIC. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ATENDER A PORTARIA 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT
ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO	PRODUTO À BASE DE CACAU, EM PÓ, ENRIQUECIDO COM **ACTIGEN E**, VITAMINAS, FERRO E CÁLCIO. EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, DEVERÃO CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM LATAS DE 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	LT
CHÁ DE ERVA CIDREIRA	ACONDICIONADO EM ENVELOPE INDIVIDUAL, TIPO SACHE, DE PAPEL IMPERMEÁVEL, COM VEDAÇÕES MECÂNICAS (SELAGEM), A EMBALAGEM DEVERÁ TRAZER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. EMBALAGEM COM 10G, CONTENDO 10 SAQUINHOS.	CX

CHÁ DE ERVA DOCE	ACONDICIONADO EM ENVELOPE INDIVIDUAL, TIPO SACHE, DE PAPEL IMPERMEÁVEL, COM VEDAÇÕES MECÂNICAS (SELAGEM), A EMBALAGEM DEVERÁ TRAZER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. EMBALAGEM COM 10G, CONTENDO 10 SAQUINHOS.	CX
CHÁ DE HORTELÃ	ACONDICIONADO EM ENVELOPE INDIVIDUAL, TIPO SACHE, DE PAPEL IMPERMEÁVEL, COM VEDAÇÕES MECÂNICAS (SELAGEM), A EMBALAGEM DEVERÁ TRAZER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. EMBALAGEM COM 10G, CONTENDO 10 SAQUINHOS.	CX
SUPLEMENTO ALIMENTAR INFANTIL	PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DE ALTO VALOR PROTEICO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, ISENTO DE SACAROSE COM FIBRA E PREBIO 1, SABORES CHOCOLATE, BAUNILHA E MORANGO, EMBALADO EM LATAS DE FLANDRES OU ALUMÍNIO ISENTA DE FERRUGEM, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A	LT

	PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 400G.	
AMIDO DE MILHO	EMBALADO EM PAPEL IMPERMEÁVEL, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978. EMBALAGEM APROXIMADA 500G.	CX
AVEIA EM FLOCOS	EMBALADA EM MATERIAL IMPERMEÁVEL, LIMPO, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978. CAIXA COM 200G.	CX
FARINHA DE ARROZ PRÉ-COZIDA	PRODUTO À BASE DE ARROZ PRÉ-COZIDO, ADICIONADO DE VITAMINAS D, C E COMPLEXO B E SAIS MINERAIS, EM PÓ, ACONDICIONADO EM LATA,	LT

	HERMETICAMENTE FECHADA. EMBALAGEM COM 400G.	
FARINHA DE TAPIOCA	DE 1ª QUALIDADE, TORRADA, BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR, E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 250G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA, RESISTENTE, FABRICADA NO PARÁ. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.	PCT
FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	ESPECIAL, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PCT 01 KG.	KG
FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO	PRÉ COZIDO TRADICIONAL, OBTIDO DO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, DE GRÃOS DE MILHO, SADIOS, LIMPOS, GERMINADOS, PRÉ COZIDO E SECO POR PROCESSO ADEQUADO, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, BEM COMO DE UMIDADES, FERMENTAÇÕES OU RANÇO, EMBALADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL, REEMBALADO EM PAPEL COM 500 GRAMAS. ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO.	PCT
MILHO BRANCO	TIPO 1, APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE 500G, QUE DEVE CONSTAR EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06	PCT

	(SEIS) MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.	
BOLACHA INTEGRAL DO TIPO CREAM CRACKER	DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS.COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA.O TEOR DE FIBRAS DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 2,5 GRAMAS EM CADA 30 GRAMAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM IMPERMEÁVEL, FECHADA, REEMBALADA EM CAIXA DE PAPEL VEDADA, COM 400 GRAMAS COM SUB EMBALAGENS INTERNAS. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMBALAGEM DUPLA, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT DE 400G.	PCT
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM IMPERMEÁVEL, FECHADA, REEMBALADA EM CAIXA DE PAPEL VEDADA, COM 400 GRAMAS COM SUB EMBALAGENS INTERNAS. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT

BISCOITO TIPO ÁGUA	COMPOSIÇÃO BÁSICA FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALADOS EM PCT PLÁSTICO RESISTENTE ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. PCT C/ 400G.	PCT
ALHO TRITURADO	PICADO, SEM SAL, PURO, ACONDICIONADO EM POTES PLÁSTICOS COM 200G, CUJA EMBALAGEM DEVE CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	PT
AZEITONA EM CONSERVA SEM CAROÇO	CONSERVADAS EM ÁGUA E SAL DE COLORAÇÃO VERDE ESCURA, TAMANHOS MÉDIOS, SEM MANCHAS E AUSÊNCIA DE TURBIDEZ NA SALMOURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G	VD
COLORAU	O COLORÍFICO DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. SEM SAL. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. PCT COM 100G.	PCT
EXTRATO DE TOMATE	CONCENTRADO, ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE IMPERMEÁVEL, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ	CX

	APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 320G A 350G	
LOURO	EM FOLHA SECO, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. COM 6 G APROXIMADAMENTE.	PCT
MANJERICÃO	EM FOLHA SECA, OBTIDO DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNOS FOLHAS SÃS, LIMPOS E SECOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. COM 7 GRAMAS APROXIMADAMENTE.	PCT
MOLHO DE TOMATE TIPO CATCHUP	COMPOSTO À BASE DE POLPA E SUCO DE TOMATE, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ADMITINDO NO MÍNIMO 35% DE RESÍDUOS SECOS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRAPAK COM 200G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER ÀS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGEM DE 1000G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.	CX

MOLHO INGLÊS	COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PET COM 900 ML. ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE, LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER ÀS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	GRR
AZEITE DE OLIVA COMPOSTO	PRODUTO COMPOSTO DE 50% AZEITE DE OLIVA E 50% ÓLEO DE SOJA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. EMBALAGEM DOTADA DE DISPOSITIVO QUE PERMITA SER NOVAMENTE TAMPADA APÓS ABERTA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 500 ML.	LT
AZEITE DE DENDÊ	EM EMBALAGENS DE 200ML. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	GRR
ÓLEO DE MILHO	EXTRATO REFINADO, MENOR TEOR DE GORDURA SATURADA. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, COM DIZERES DE ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO LIQUIDO 900ML.	GRR

ÓLEO DE SOJA REFINADO	DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL; COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO; LIMPO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO LIQUIDO 900ML,	GRR
MARGARINA COM SAL CREMOSA	COM 80% DE LIPÍDIOS, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA EMBALAGEM DE 15 KG.	BAL
SUPLEMENTO ALIMENTAR INFANTIL	PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 01 ANO DE IDADE, DE ALTO VALOR PROTÉICO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, ISENTO DE SACAROSE COM FIBRA E PREBIO 1, SABORES CHOCOLATE, BAUNILHA E MORANGO, EMBALADO EM LATAS DE FLANDRES OU ALUMÍNIO ISENTA DE FERRUGEM, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	LT

	DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 400G.	
CEREAL INFANTIL	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL(ARROZ, TRIGO, CEVADA, AVEIA E MILHO) PARA USO A PARTIR DE 6 MESES. COM PROBIÓTICOS BIFIDUS E NUTRIENTES ESSENCIAIS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FE. LATA COM 400 GR	LT

ANEXO II-G

RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS

1. RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS

1.1. DE ORIGEM ANIMAL (BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS, ETC)

1.1.1. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

1.1.1.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos)	Até 6ºC com tolerância até 7ºC
Pescados	3ºC ou de acordo com fabricante
Carnes congeladas	-18ºC com tolerância até -15ºC
Frios e embutidos industrializados	Até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

1.2. DE HORTIFRUTIGRANJEIROS.

1.2.1. Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

1.2.2. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

1.3. DE DERIVADOS DE LEITE.

1.3.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente:

a. O prazo de validade dos derivados do leite, combinado com o prazo de planejamento de consumo e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas;
b. Temperaturas recomendadas para o recebimento derivados de leite: até 10ºc ou de acordo

com o fabricante.

1.4. DE ESTOCÁVEIS.

1.4.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

1.4.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

1.4.3. Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis: AMBIENTE

1.5. DE SUCOS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS.

1.5.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.
1.5.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros: Temperatura ambiente.

Polpa de frutas (congeladas)	- 18ºC com tolerância até –15ºC
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

1.6. DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

1.6.1. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens Íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
1.6.2. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.
1.6.3. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e de atender a legislação vigente.

2. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS

2.1. Deverão ser observados:

a. Evitar caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do UPR;
b. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
c. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
d. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
e. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;
f. Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data

de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

g. Manter os produtos de prateleira distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

h. Higienizar as embalagens de produtos no ato do recebimento e sempre que necessário;

i. Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

j. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

k. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

l. Transferir das embalagens originais produtos abertos, acondicionando-os em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, herméticos, laváveis e atóxicos) e devidamente identificados;

m. Usar sacos plásticos apropriados ou papéis impermeáveis para a proteção dos alimentos, de uso único e exclusivo para este fim, sendo vedado o reaproveitamento;

2.2. Para armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitar a seguinte disposição:

a. Organizar alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

b. Organizar os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

c. Organizar produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores;

d. Manter todos separados entre si e dos demais produtos.

e. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 KG (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

f. Evitar caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

g. Embalar e separar tipos diferentes de alimentos, quando armazenados no mesmo equipamento para congelamento;

h. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

i. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

j. Monitorar produtos com a abertura das embalagens originais, devido a perda imediata do prazo da validade do fabricante;

k. Utilizar os alimentos descongelados, sendo proibido recongelar;

l. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

m. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4ºC) ou sob congelamento (-18ºC), desde que devidamente etiquetados;

n. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

2.3. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

ANEXO II-H

HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS, PESSOAL, DAS INSTALAÇÕES, DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS E DE EMBALAGENS

1. HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS - REGRAS BÁSICAS

a. Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
b. Manipular alimentos prontos com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
c. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
d. Manter as portas das geladeiras e das câmaras frias bem fechadas;
e. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (70ºC por 05 minutos);
f. Utilizar água potável;
g. Falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios é rigorosamente proibido;
h. Degustar os alimentos com uso de utensílios, separados para este fim, impedindo que retornem ao contato com a preparação;
i. Transferir as sobras de enlatados para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C.

1.1. HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS: HORTIFRUTIGRANJEIROS

a. Lavar vegetais folhosos, folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e imergir em água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
b. Usar luvas descartáveis para o corte, montagem e decoração;
c. Observar o tempo de espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a no máximo 10º C;
d. Lavar os ovos em água corrente antes da sua utilização.

1.2. HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS: CEREAIS E LEGUMINOSAS

a. Selecionar os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
b. Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

2. HIGIENIZAÇÃO PESSOAL

2.1. Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

a. Obedecer a política institucional de ADORNO ZERO: apresentar-se sem maquiagem, sem aliança, relógio, piercing, brinco, unhas e cílios postiços e qualquer outro tipo de adorno;

b. Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

c. Fazer a barba diariamente;

d. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

e. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

f. Manter os sapatos e botas limpos;

g. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

h. Manter a higiene adequada das mãos;

i. Higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de Acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.

j. Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e realizar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;

k. Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos).

3. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

3.1. A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UPR, equipamentos e refeitório, observando ainda os seguintes critérios:

a. Utilizar produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a evitar danos às dependências e aos equipamentos e deixar resíduos ou odores, podendo ser vetado pelo Contratante;

b. Manter o piso sempre seco, sem acúmulos de água;

c. Realizar manutenção das bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

d. Higienizar periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

e. Manter o refeitório em condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições;

3.2. A contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da UPR, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

3.3. Abaixo os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário.	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo.
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e Hipoclorito de Sódio a 200 PPM de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral 200 PPM de cloro	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
	ativo	200 PPM de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo

4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1. Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200PPM de cloro ativo. A seguir critérios básicos:

a. Polir diariamente, os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição;

b. Substituir panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas evitando incrustações de gordura e sujidade;

c. Higienizar antes e após a utilização, utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos. Deverá ser utilizado detergente neutro e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200PPM de cloro ou álcool a 70º.

d. Proteger, após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

e. Impedir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.

f. Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

g. Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch h“. Deverá ser

desprezado após sua utilização.

4.2. Abaixo os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA PRODUTOS	PRODUTOS
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70ºGL
Fritadeira	Diária e após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA PRODUTOS	PRODUTOS
		200 PPM de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Freezer Diário,	Semanal e mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes se necessário	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Depósito de lixo	Diário no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 PPM

5. HIGIENIZAÇÃO DE EMBALAGENS

5.1. Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenadas sob refrigeração. Quanto à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto.

ANEXO II-I

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E MICROBIOLÓGICO

1. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

1.1. Realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que necessário, nas áreas internas e externas da UPR, sem ônus ao CONTRATANTE, e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir os procedimentos.

1.2. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

2. CONTROLE MICROBIOLÓGICO

2.1. É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a todos os clientes, através do método "APPCC"(Análise dos Pontos Críticos de Controle).

2.2. Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

2.3. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos da 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 toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL TRABALHO, EMPREGO E RENDA
COORDENADORIA DE LICITAÇÃO

ANEXO II-J

QUANTIDADES ESTIMADAS DE REFEIÇÕES																	
UNIDADES DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM (LOTE I), ALTAMIRA (LOTE II), MARABÁ (LOTE III), SANTARÉM (LOTE IV)																	
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA	LOTE I - UAPI Socorro Gabriel		LOTE I - UAPI Lar da Providencia		LOTE I - AEM Belém		LOTE I - AE Pe. Bruno Sechi		LOTE II - UAM ALTAMIRA		LOTE III - UAM MARABÁ		LOTE IV - UAM SANTARÉM		TOTAL GERAL ESTIMADO
		Und.	Qtd. Mês	Qtd. Anual	Qtd. Mês	Qtd. Anual	Qtd. Mês	Qtd. Anual	Qtd. Mês	Qtd. Anual	Qtd. Mês	Qtd. Anual	Qtd. Mês	Qtd. Anual	Qtd. Mês	Qtd. Anual	
1. DESJEJUM																	
1.1	DESJEJUM(dieta livre e branda)	Und.	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	600	7200	600	7200	600	7200	**76320**
1.2	DESJEJUM (dieta especial)	Und.	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**31680**
2. COLAÇÃO																	
2.1	COLAÇÃO (dieta livre e branda):	Und	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	600	7200	600	7200	600	7200	**76320**
2.2	COLAÇÃO (dieta especial):	Und.	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**31680**
3. ALMOÇO																	
3.1	ALMOÇO(dieta livre e branda):	Und.	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	600	7200	600	7200	600	7200	**76320**
3.2	ALMOÇO(dieta especial):	Und.	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**31680**
4. LANCHE																	
4.1	LANCHE(dieta livre e branda):	Und	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	600	7200	600	7200	600	7200	**76320**
4.2	LANCHE(dieta	Und	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**31680**

	especial):																
5 . JANTAR																	
5.1	JANTAR (dieta livre e branda):	Und	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	600	7200	600	7200	600	7200	**76320**
5.2	JANTAR(dieta especial):	Und	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**31680**
6. CEIA																	
6.1	CEIA(dieta livre e branda):	Und	450	5400	510	6120	600	7200	3000	36000	600	7200	600	7200	600	7200	**76320**
6.2	CEIA (dieta especial)	Und	1350	16200	1290	15480	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**31680**
7. FESTAS ESPECIAIS																	
7.1	REFEIÇÕES	Und	133	1596	133	1596	30	360	0	0	20	240	20	240	20	240	**4272**