



# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

## PROJETO BÁSICO

CONTRATAÇÃO DIRETA, DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECER ALIMENTAÇÃO PREPARADA, ATRAVÉS DA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS DIÁRIAS, A FIM DE ATENDER AOS SERVIDORES PLANTONISTAS, PACIENTES E ACOMPANHANTES NO SPA E POLICLINICA DR. DANILO CORREA, PELO PERÍODO DE 6 MESES, NO MUNICÍPIO DE MANAUS.

**MANAUS – AM**

**2021**

Avenida André Araújo, 701-Aleixo  
Fone: (92) 3643-6300 / 3634-6302  
Manaus-AM-CEP 69060-001

Secretaria de  
**Estado de  
Saúde**





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

Órgão/ Entidade Proponente

SPA E POLICLINICA DR. DANILO CORRÊA

Nº do C.N.P.J

00.697.295/00095-87

Endereço

Av. Noel Nutels, S/Nº, Cidade Nova I

Cidade	U.F.	CEP	Telefone
Manaus	Amazonas	69.096-000	(92) 3649-5800

Título do Projeto:

CONTRATAÇÃO DIRETA, DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECER ALIMENTAÇÃO PREPARADA, ATRAVÉS DA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS DIÁRIAS, A FIM DE ATENDER AOS SERVIDORES PLANTONISTAS, PACIENTES E ACOMPANHANTES NO SPA E POLICLINICA DR. DANILO CORREA, PELO PERÍODO DE 6 MESES, NO MUNICÍPIO DE MANAUS.

Prazo de Execução

6 MESES

## 1.OBJETO

CONTRATAÇÃO DIRETA, DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECER ALIMENTAÇÃO PREPARADA, ATRAVÉS DA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS DIÁRIAS, A FIM DE ATENDER AOS SERVIDORES PLANTONISTAS, PACIENTES E ACOMPANHANTES NO SPA E POLICLINICA DR. DANILO CORREA, PELO PERÍODO DE 6 MESES, NO MUNICÍPIO DE MANAUS.

A Contratação será realizada através de Dispensa de Licitação, pelo artigo 24 IV, da lei nº 8.666/93.

## 2.JUSTIFICATIVA

Justificamos que este SPA e Policlínica Danilo Correa necessita de continuidade do serviço de fornecimento de alimentação preparada, uma vez que, esta Unidade de Saúde não possui servidores suficientes em seu quadro funcional para os cargos de cozinheiro(a), copeiro, etc. Assim, o projeto proporcionará, através do serviço terceirizado, uma cozinha completa com equipamentos adequados para proporcionar a qualidade da alimentação, mão de obra (nutricionista, cozinheira, copeiro, auxiliar de limpeza) qualificada que execute uma produção e manipulação de alimentos com alto padrão de qualidade, com o objetivo de zelar pela higiene e organização do ambiente, dentro das mais rigorosas normas e técnicas de segurança alimentar. Também, resultará na diminuição dos desperdícios, redução das atividades-meio, aumento da





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

qualidade, aumento da especialização do serviço, aprimoramento do sistema de custeio, maior esforço de treinamento e desenvolvimento profissional.

### 3. DOS PRAZOS

O prazo de vigência do contrato é de 180 (cento e oitenta) dias, contado a partir da assinatura do contrato, impassível de prorrogação, nos termos do artigo 24, IV, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

### 4. MÉTODO DE AQUISIÇÃO

A contratação dos serviços objeto deste Projeto Básico será por meio de Dispensa de Licitação prevista no art. 24; IV; Lei 8.666/93.

### 5. DETALHAMENTO DO OBJETO

- 5.1. A finalidade do presente Projeto Básico é a contratação de pessoa jurídica para Fornecimento de Alimentação Preparada, para fornecer refeições que serão preparadas dentro das instalações da unidade, oferecendo um adequado padrão de atendimento, tendo como base os cardápios de valor nutritivo balanceado, contendo calorias e proteínas equivalentes às necessidades humanas diárias do SPA E POLICLÍNICA DANILO CORREA;
- 5.2. A prestação de serviços realizar-se, mediante a utilização das dependências da **CONTRATANTE**, onde a alimentação será preparada, proporcionada e distribuída.
- 5.3. A empresa deverá fornecer todos os equipamentos de cozinha industrial, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- 5.4. Quantitativo e tipos de refeições a serem observados na execução do objeto desta licitação são os seguintes:

\*O quantitativo mensal está estimado para um mês de 30 dias.





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

Descrição	Quantidade			Unidade de Medida	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
	Diário	Mensal	180 dias			
(ID-92042) SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: <b>DIETA LIVRE/BRANDA, ADULTO/INFANTIL. TIPO: DESJEJUM</b> , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforma Projeto Básico.	80	2400	14400	Refeição	-	--
(ID-92043) SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: <b>DIETA LIVRE/BRANDA, ADULTO/INFANTIL. TIPO: COLAÇÃO/LANCHE</b> , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	50	1500	9000	Refeição	-	--
(ID-92044) SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: <b>DIETA LIVRE/BRANDA, ADULTO/INFANTIL. TIPO: ALMOÇO/JANTAR</b> , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	160	4800	28800	Refeição	--	--
(ID-92045) SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: <b>DIETA LIVRE/BRANDA, ADULTO/INFANTIL. TIPO: CEIA</b> , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	10	300	1800	Refeição	--	--

O quantitativo está estimado para Dia/Mês. O quantitativo total está estimado para 180 dias.

## 6. QUALIFICAÇÃO JURÍDICA, FISCAL E TÉCNICA

- 6.1. Requerimento de Empresário, **no caso de empresa individual**, acompanhado da certidão simplificada, devidamente autenticado(a)s, nos termos da Instrução Normativa n. 55, de 06 de março de 1996 na Junta Comercial, relativo ao domicílio ou sede da licitante.
- 6.2. **No caso de sociedade empresária**, devidamente autenticado(s) nos mesmos termos da alínea anterior, o:





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

- 6.2.1. ato constitutivo, estatuto ou contrato social e demais alterações, inclusive a que estiver em vigor **ou**;
- 6.2.2. ato constitutivo, estatuto ou contrato social, juntamente com a certidão simplificada e última alteração contratual **ou**;
- 6.2.3. a última alteração contratual consolidada e, caso existam, as demais alterações contratuais posteriores; **e**
- 6.2.4. no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- 6.3. Inscrição do ato constitutivo, **no caso de sociedade simples**, acompanhada de prova da diretoria em exercício.
- 6.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 6.5. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.
- 6.6. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante.
- 6.7. Prova de regularidade perante as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, com prazo de validade em vigor.
- 6.8. Prova de Regularidade Fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 6.9. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, conforme dispõe o artigo 27, alínea "a", da Lei n. 8.036, de 11/05/90, e as alterações trazidas pela Lei n. 9.467, de 10/07/97.
- 6.10. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n. 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 6.11. A aceitação de certidões emitidas via internet, em caso de dúvida quanto sua autenticidade, poderá ficar sujeita à confirmação de sua validade mediante simples consulta **"on line"** ao cadastro emissor respectivo.
- 6.12. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, será assegurado o prazo de **05** (dias) **úteis**, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, devendo a mesma na data da convocação, apresentar toda a documentação exigida neste Projeto Básico, mesmo que esta apresente alguma restrição.





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

- 6.13. Declaração da própria empresa licitante de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e na Lei n. 9.854, de 27 de outubro de 1999.
- 6.14. Declaração da própria empresa licitante de que não existem fatos que impeçam a participação no processo licitatório até a data de abertura do envelope de habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- 6.15. A proponente deverá comprovar sua experiência na execução de serviços com características semelhantes às especificadas, através de Atestado de Aptidão Técnica, para comprovar a sua efetiva execução, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o bom e regular prestação de serviços similares ao objeto, em condições compatíveis de quantidades e prazos, atendendo necessariamente os requisitos aqui estipulados.
- 6.16. Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que o proponente já executou pelo menos 10% das quantidades descritas na proposta de preços apresentada.
- 6.17. O proponente poderá apresentar tantos atestados de aptidão técnica quantos julgar necessários para comprovar que já executou objeto similar ao pretendido, destacando-se a necessidade desse(s) atestado(s) demonstrar(em) que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, 10% da quantidade que está propondo neste certame.
- 6.18. No caso de pessoa jurídica de direito público, o(s) atestado(s) deverá(ão) ser assinado(s) pelo titular da pasta ou pelo responsável do setor competente do órgão. Para pessoa jurídica de direito privado, o(s) atestado(s) deverá(ão) ser assinado(s) pelo representante legal, com assinatura reconhecida em cartório.
- 6.19. A ausência de apresentação de atestado claro, legível e idôneo, tendo em vista as características do objeto, é motivo de inabilitação.
- 6.20. Declaração do proponente de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

## 7. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 Todas as refeições para **Pacientes, Funcionários e Acompanhantes** deverão necessariamente ser preparadas, pela contratada, nas dependências da Maternidade Cidade Nova Dona Nazira Daou de **Segunda a Domingo** incluindo os **Feriados**;

- A distribuição destas refeições para os pacientes deverá ser feita pela





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

Contratada em carro térmico, nas dependências das enfermarias, enfermarias de observação e enfermarias de isolamento nos horários estabelecidos;

- O transporte das refeições de funcionários e acompanhantes será de responsabilidade da **CONTRATADA** e deverá ocorrer no refeitório desta unidade de acordo com as normas vigentes;
- A **CONTRATADA** deverá dispor de Nutricionista devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutricionista da 7ª Região;
- A **CONTRATADA** deverá observar, para a satisfatória realização dos serviços contratados, os horários a seguir para distribuição das refeições, podendo haver alteração de horário conforme a conveniência da Direção da Unidade.
- Os serviços serão realizados sob o regime estimado, por preço unitário mensal, de acordo com o quantitativo de refeições fornecidas no mês e descritas no relatório de fiscalização e Nota Fiscal entregue à contratante;

**7.2** A Contratada deverá observar, para a satisfatória realização dos serviços contratados, os horários a seguir para distribuição das refeições, podendo haver alteração de horário conforme a conveniência da Direção da Unidade.

**7.3** A prestação de serviços de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos internos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos:

REFEIÇÕES	HORÁRIOS		
	PACIENTES	SERVIDORES	ACOMPANHANTES
DESJESUM	06:00 as 06:30	06:40 as 07:30	06:00 as 06:30
LANCHE/COLACÃO MATUTINO	09:00 as 10:00	-	-
ALMOÇO	11:00 as 12:00	12:00 as 13:30	11:00 as 12:00
LANCHE VESPERTINO	15:00 as 16:00	15:00 as 16:00	
JANTA	18:00 as 19:00	20:00 as 20:30	18:00 as 19:00
CEIA	21:00 as 22:00	-	-







- 7.4** Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- 7.4.1.** Planejamento das atividades de nutrição e alimentação;
  - 7.4.2.** Elaboração de cardápio quinzenal para servidores, pacientes e acompanhantes, prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização;
  - 7.4.3.** Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;
  - 7.4.4.** Planejamento de aquisição de gás utilizado na preparação das refeições;
  - 7.4.5.** Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
  - 7.4.6.** Seleção, higienização, preparação, cocção e distribuição dos alimentos;
  - 7.4.7.** Transporte, distribuição e racionamento adequados das refeições dentro das condições exigidas pela legislação sanitária;
  - 7.4.8.** Coleta de amostras da alimentação preparada;
  - 7.4.9.** Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes, após cada refeição;
  - 7.4.10.** Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas (cozinha, refeitório, câmara frigorífica, se houver e etc.), dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
  - 7.4.11.** Afixação do cardápio semanal em local visível e de fácil acesso.
- 7.5** A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista com registro no Conselho competente, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética;
- 7.6** Os serviços deverão ser prestados dentro dos critérios recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente de acordo com a necessidade da unidade;
- 7.7** A operacionalização, racionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da **CONTRATADA**, sob a fiscalização da **CONTRATANTE**, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, racionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;
- 7.8** Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, atendimento adequado;







# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

- 7.9** As refeições deverão estar acondicionadas adequadamente, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos até a sua distribuição em balcões apropriados (self service quente e frio);
- 7.10** As amostras da alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipientes apropriados e mantidos lacrados sob temperatura ideal, de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- 7.11** Deverá ser elaborado um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação e da água, a ser fornecido mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;
- 7.12** Durante a execução do serviço a **CONTRATADA** deverá monitorar a aceitação, a apresentação e adequação das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

## CARDÁPIO – REGRAS GERAIS

- 7.13** Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca conhecida na praça dos produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo;
- 7.14** Os cardápios em geral deverão ser apresentados completos ao **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 8 (oito) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 48 horas, podendo o nutricionista da **CONTRATANTE**, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato;
- 7.15** As preparações devem ser variadas e apresentáveis para a estimulação sensorial;
- 7.16** A técnica de preparo ficará a critério da **CONTRATADA** que deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o cozinheiro chefe, observando o cardápio previamente aprovado pela **CONTRATANTE**;
- 7.17** A elaboração de cardápios, normais ou de dietas especiais obedecerá às normas estabelecidas neste Projeto Básico e pelo Serviço de Nutrição e Dietética do **CONTRATANTE**;
- 7.18** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem-estar físico, social e mental dos pacientes e funcionários;
- 7.19** Para garantir a quantidade correta de aditivos das preparações nas





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

diversas dietas, deverão ser fornecidos saches para pacientes, os quais devem ser adquiridos de acordo com as recomendações das nutricionistas da **CONTRATANTE**;

**7.20** Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes com padrão alimentar que tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo e elaborados em preceitos de alimentação saudável.

## **7.21 DESCRIÇÃO DE DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS**

### **7.21.1 Dieta pastosa**

É aquela que inicialmente contém alimentos na forma de pasta, subdivididos, moídos e triturados e posteriormente, conforme tolerância do paciente, evolui para dieta branda ou livre, inclui vegetais e frutas tenras.

#### **7.21.1.1 Indicação**

Nos casos de dificuldade de mastigação, disfagia, pré e pós-cirúrgicos

#### **7.21.1.2 Alimentos Indicados**

Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz e outros cereais, purê de batata, batata-doce, cenoura, suco de hortaliças. Frutas em forma de purê, sem pele. Suco de frutas, leite, milkshake, achocolatados, iogurte batido, pudim, manjar, carnes, peixes e aves na forma de purê, sem pele. Ovos mexidos moles ou pochê, na forma de purê, gemada, gelatina, sorvetes, geléia, mel, açúcar, xaropes, margarina, manteiga, creme de leite.

#### **7.21.1.3 Alimentos Contraindicados**

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Cereais secos, contendo passas, nozes e outras frutas oleaginosas, ou sementes. Hortaliças folhosas cruas. Hortaliças com sementes e/ou casca. Frutas com polpas (ex.: laranja, uva, abacaxi) que são difíceis de transformar em purê. Iogurte com pedaços de frutas. Carnes duras, crocantes, empanadas. Ovos fritos. Pudim, manjar, flan industrializados. Embutidos em geral (bacon, apresuntado, mortadela, etc), azeitona, coco. Sal pimentas, catchup e mostarda-somente com moderação.

### **7.21.2 Dieta branda**

É assim chamada por não conter fibras ásperas nem alimentos fortemente condimentados, a sua consistência é de fácil mastigação e digestão. É similar à dieta normal, porém constituída de alimentos macios, subdivididos, não necessariamente moídos ou triturados. Consistência: tecido conectivo e celulose abrandada por cocção ou ação mecânica.





**Características:** Normoglicídica, Normoprotéica, Normolipídica.

### **7.21.2.1 Indicação**

Alimentação de crianças e idosos, em casos de correção de alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal. Esta dieta é usada na progressão para a dieta normal. Em alguns pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo.

### **7.21.2.2 Alimentos Indicados**

Pães moles, de forma, bolinhos cozidos ou assados moles, biscoitos sem recheio e gordura, panquecas, torradas, cereais cozidos, arroz, massas em geral. As hortaliças todas cozidas, exceto as flatulentas. Frutas todas cozidas. Leite, iogurte e queijo com pouco sal e gordura, queijo prato, mussarela, ricota. Carnes sem gordura, cozidas, moídas, desfiadas, purê, ensopadas ao molho, grelhadas ou assadas. Ovos mexidos, moles ou pochê. Gorduras, óleos e açúcares todos, sem excesso.

### **7.21.2.3 Alimentos contraindicados**

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, abóbora, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de gases. Frutas e vegetais do tipo A, exceto em sucos e cremes. Cereais integrais. Frituras em geral, Queijos duros e gordurosos (provolone). Carnes duras, crocantes, empadas. Doces concentrados (tipo Goiabada) e ovos fritos.

## **7.21.3 Dieta livre**

É a dieta que fornece proporções adequadas dos diversos grupos de alimentos. Chamada também de dieta geral ou normal. Características Normoglicídica, Normoprotéica, Normolipídica.

### **7.21.3.1 Indicação**

É indicada para os pacientes que não necessitam de modificações dietéticas específicas.

### **7.21.3.2 Alimentos Indicados**

Grãos e seus produtos integrais e pobres em gordura. Hortaliças e frutas frescas. Leite, iogurte e queijo com pouca gordura e sal. Carnes, aves, peixes e ovos magros, sem pele e gordura. Gorduras, óleos e açúcares todos com moderação.

### **7.21.3.3 Alimentos contraindicados**

Pães, cereais, arroz e massas ricos em gordura e açúcar (ex.: croissant, bolos recheados e com cobertura, folhados,). Hortaliças enlatadas com sal e/ou óleo. Frutas em conservas com calda de açúcar. Carnes ricas em gordura e sal, como os embutidos em geral (salame, mortadela, presunto, etc).

## **7.21.4 Colação / lanche**





O horário do lanche deverá obedecer à rotina de cada unidade.

O lanche deverá ser composto por 4 (quatro) itens, conforme descrição abaixo:

Bebida Láctea (achocolatado ou iogurte) ou suco de fruta

- Sanduíche

- Biscoitos salgados

O achocolatado deverá ser servido em embalagem individual apropriada de 200ml e o iogurte em embalagem individual apropriada com gramagem mínima de 120g.

Os sucos de frutas devem ser do tipo natural, em embalagem individual com no mínimo 200ml.

Os sanduíches podem ser do tipo natural, com pão integral, ou outro tipo, sempre com algum tipo de recheio (queijo, pastas, requeijão).

## **7.22 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES E ACOMPANHANTES**

Tem por objetivo atender às normas vigentes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), incluso na portaria interministerial de agosto de 2006 e Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalhador do MTE. As pequenas refeições deverão conter no mínimo 300 a 400 kcal para desjejum e lanches e máximo de 600 a 800 cal para almoço, jantar e ceia com 6 % de NDPCAL sobre o valor calórico total. O PAT foi instituído pela lei 6321/76 e regulamentada pelo decreto nº. 05 de 14/01/91, cujo objetivo é melhorar as condições nutricionais do trabalhador, prioritariamente os de baixa renda;

## **7.23 ALIMENTAÇÃO PARA PARTURIENTES (GESTANTE) e LACTANTES**

Com característica Normoglicídica, normoprotéica, normolipídica, evitando o excesso de alimentos com cafeína (café, chá preto, mate, refrigerante à base de cola), chocolate, flatulentos, condimentados, gordurosos, frutas e/ou sucos ácidos. Adaptando a dieta conforme a necessidade das clientes, considerando os hábitos e tabus alimentares. O líquido deverá ser servido em copo descartável (300ml) com acompanhamento de um alimento sólido, para pacientes pós-parto e acompanhantes lactantes, cujo filho internado nas unidades hospitalares tenha aleitamento materno exclusivo.

## **7.24 GARRAFAS DE CAFÉ / LEITE / CAFÉ COM LEITE / SUCO DE FRUTAS**

Deverão ser servidas de acordo com o solicitado pelo contratante em garrafas de um litro





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

- 7.25** Fornecer refeição e decoração especial nas datas comemorativas: Páscoa, Dia da Criança, Dia das Mães, Dia dos Pais, Natal, Ano Novo (véspera e dia), Dia do funcionário público, Dia do Médico, Dia da Enfermagem e Aniversariantes do mês.

## 8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.4.** Indicar, antes do início dos serviços, o nome do responsável técnico que responderá perante a contratante, pela execução dos trabalhos, devendo estar apto, quando solicitado, a prestar todos os esclarecimentos necessários;
- 8.5.** Identificar com crachás e fornecer uniforme completo a seus funcionários, bem como vale transporte, alimentação, seguro de vida, treinamento e equipamentos de proteção individual (EPI);
- 8.6.** Fornecer a seus técnicos todo o material necessário à execução dos serviços, bem como todos os aparelhos e produtos utilizados na prestação desses serviços;
- 8.7.** Supervisionar e fiscalizar a execução do objeto ora contratado, exigindo e determinando o fiel cumprimento das cláusulas contratuais;
- 8.8.** Fornecer ao responsável técnico pela execução dos serviços, um telefone tipo móvel, para propiciar maior agilidade no atendimento da contratante;
- 8.9.** Submeter à contratante a relação de empregados credenciados a executar os serviços, devendo promover, de imediato, a substituição daqueles que não forem aceitos pela Administração;
- 8.10.** Apresentar ao contratante, relatórios mensais com todos os registros e ocorrências verificadas;
- 8.11.** Arcar com todos os custos de transporte de pessoal, equipamentos, ferramentas, produtos e materiais necessários ao bom desempenho dos serviços;
- 8.12.** Responder pelo desaparecimento de bens patrimoniais da contratante ou de terceiros, causado por seus empregados ou prepostos quando da execução dos serviços, desde que fique comprovada sua responsabilidade;
- 8.13.** Fazer levantamento de riscos dos serviços e implementar ações necessárias para garantir as condições mínimas de segurança ao patrimônio e pessoas submetidas a eles;
- 8.14.** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, quando em serviço, dando-lhe toda cobertura assegurada pelas leis trabalhistas, previdenciárias e demais exigências legais;
- 8.15.** Nos termos da Notificação Recomendatória n. 050748.2016 dos Ministérios Públicos do Trabalho, Federal e Estadual e demais órgãos de controle, a contratada está obrigada ainda a:
- a)** Manter sede, filial ou escritório no local da prestação de serviços (cidade de prestação dos serviços), com capacidade operacional





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

- para receber e solucionar qualquer demanda da Administração Pública, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos empregados;
- b) Providenciar Cartão Cidadão expedido pela Caixa Econômica Federal (CEF) para todos os empregados;
  - c) Providenciar senha para que o trabalhador tenha acesso ao Extrato de Informações Previdenciárias;
  - d) Dar garantia de execução do contrato conforme art. 56, da Lei 8.666/93;
  - e) Manter número de empregados compatível com a quantidade de serviços a serem prestados, obedecidas a jornada de cada categoria;
  - f) Autorizar a abertura de conta vinculada ao contrato de prestação de serviços, nos termos das Instruções Normativas n. 02 e 03 do Ministério do Planejamento, na qual serão feitas as provisões para o pagamento de férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da contratada;
  - g) Autorizar o repasse direto aos trabalhadores da remuneração mensal não paga pela contratada, quando houver retenção de faturas por inadimplência ou não apresentação de certidões da contratada;

## 9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços constantes deste Projeto Básico e do Contrato;
- 9.2 Designar e apresentar formalmente o responsável para acompanhamento da execução contratual;
- 9.3 Disponibilizar à **CONTRATADA** as dependências e instalações físicas destinadas ao reparo e guarda de materiais, equipamentos e produtos necessários à execução do serviço;
- 9.4 Informar à **CONTRATADA** quaisquer fatos de que tenha conhecimento e que possa afetar a prestação dos serviços;
- 9.5 Proporcionar à **CONTRATADA** as facilidades necessárias a fim de que possa executar os serviços contratados;
- 9.6 Assegurar o livre acesso dos técnicos da **CONTRATADA** aos locais necessários ao cumprimento dos serviços, respeitado as normas de segurança da instituição, prestando todas as informações que forem solicitadas em relação aos serviços a serem executados;
- 9.7 Permitir somente o acesso de equipamentos para a execução dos serviços e de pessoal autorizado pela **CONTRATADA**;







# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

**9.8** Solicitar a substituição de profissional cujo comportamento for julgado prejudicial ou insatisfatório para a execução do serviço;

**9.9** Comunicar à **CONTRATADA** qualquer anormalidade e deficiência verificada na execução do serviço, cabendo à contratada sua imediata correção, sem prejuízo das sanções cabíveis;

**9.10** Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, inclusive quanto à continuidade da prestação do serviço, que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo contratante, não deverão ser interrompidos;

**9.11** Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**;

## 10. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

**10.1** Nos termos do Decreto Estadual n. 37.334, de 17/10/2016, a fiscalização será realizada pelo **FISCAL** e/ou pelo **GESTOR** do Contrato, sendo ambos responsáveis pelos procedimentos de Gestão contratual e devem exercer um acompanhamento zeloso e diário sobre as etapas/fases da execução contratual, monitorando se a Contratada vem respeitando a legislação vigente trabalhista, previdenciárias e sociais e cumprindo fielmente suas obrigações contratuais com qualidade;

**10.2** No ato da assinatura do termo de contrato, serão informados o nome e a matrícula dos servidores indicados para realizar a gestão e a fiscalização do contrato;

**10.3** Cabe à **CONTRATANTE**, na pessoa do **GESTOR** do Contrato:

a) Emitir, mensalmente, o relatório dos atos fiscalizatórios, atestando pontual e detalhadamente o atendimento total ou parcial da regularidade e cumprimento das obrigações contratuais;

b) Informar à Administração eventuais vícios, irregularidades ou baixa na qualidade dos serviços prestados, propondo soluções para regularizar a pendência, aplicando sanções que entender cabíveis, com razoabilidade e proporcionalidade;

c) Cobrar formalmente da **CONTRATADA**, por meio de seu representante legal ou preposto legal, a imediata correção de eventuais vícios ou inadimplemento de quaisquer valores devidos por força de contrato, de lei ou convenção coletiva trabalhada, apurados pelos responsáveis pela fiscalização e acompanhamento do contrato, fazendo sempre por escrito, mediante contrafé do representante da contratada e instruindo nos autos do respectivo processo administrativo;







# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

- d) Enviar à Procuradoria Geral do Estado, sempre que requisitado, por quaisquer meios, informações e documentos referentes ao contrato sob sua responsabilidade;
- e) Comunicar sempre por escrito o Ministério da Previdência Social e à Receita Federal do Brasil, bem como ao Ministério do Trabalho e Emprego, em caso de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias e FGTS, respectivamente.

**10.4** Cabe à contratante, na pessoa do **FISCAL** do Contrato:

- a) Proceder à apuração, nos locais onde são prestados os serviços, de eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos serviços prestados pela contratada, de acordo com as disposições contidas no referido Decreto;
- b) Apresentar ao Gestor do contrato relatório mensal de fiscalização realizada, atestando pontual e detalhadamente o atendimento total ou parcial da regularidade ou baixa qualidade dos serviços prestados pela contratada, de acordo com as disposições contidas no referido Decreto;
- c) Fiscalizar mensalmente, por amostragem, junto a diferentes empregados vinculados ao contrato de prestação de serviços, a regularidade do adimplemento das obrigações trabalhistas, certificando nos autos administrativos o apurado, detalhadamente, bem como as medidas adotadas para saneamento de eventual descumprimento por parte da contratada, se necessário for;

## 11. DAS CONDIÇÕES GERAIS

**11.1** A **CONTRATADA** obriga-se, em qualquer circunstância e às suas expensas, a respeitar e a cumprir os dispositivos das Leis Trabalhistas, inclusive no que se refere aos períodos de refeição do seu pessoal, responsabilizando-se por eventuais transgressões neste sentido, incluindo-se, nesta obrigação, férias, folgas, e substituições, além dos encargos trabalhistas, previdenciários sociais e tributários, o fornecimento de uniformes, crachás e equipamentos de segurança a seus empregados, tais como botas, luvas, cintos, e quaisquer outros materiais necessários à correta execução dos serviços, bem como tornar obrigatório o uso e orientá-los no cumprimento das normas, cabendo-lhes a responsabilidade exclusiva pela execução dos serviços.

**11.2** Todas e quaisquer reclamações trabalhistas, que, por ventura, ocorrerem por parte dos empregados, correrão por conta da **CONTRATADA**.

**11.3** A **CONTRATADA** deverá fornecer à respectiva Unidade **CONTRATANTE** a relação nominal dos funcionários que prestarão serviços, dando ciência prévia de quaisquer alterações no quadro decorrentes de





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

substituições, exclusões e inclusões, observadas as exigências contidas no presente contrato.

**11.4** A **CONTRATADA** obriga-se a substituir, sempre que solicitado pelas respectivas Unidades **CONTRATANTE**, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, qualquer empregado integrado aos serviços que, porventura, não correspondam às expectativas, sendo necessário que a Unidade **CONTRATANTE** declare os respectivos motivos.

**11.5** A distribuição do pessoal nos diversos locais da Unidade **CONTRATANTE** poderá ser alterada a qualquer momento, de acordo com a necessidade dos serviços, obedecida a carga horária semanal, precedida de comunicação da necessidade à **CONTRATADA**.

**11.6** A **CONTRATADA** terá o prazo de até 5 (cinco) dias para iniciar a prestação de serviço, contados a partir da assinatura do Termo de Contrato.

**11.7** Cada órgão/entidade da Administração Direta e Indireta informará a dotação orçamentária a ser utilizada no momento da contratação.

## 12. GARANTIA DOS SERVIÇOS, DANOS E PREJUÍZOS

**12.1** A **CONTRATADA** se responsabiliza por qualquer prejuízo causado à contratante quando da execução do serviço;

**12.2** A **CONTRATADA** responde e se obriga a indenizar integralmente por danos físicos e materiais causados à contratante ou a terceiros, por seus empregados ou prepostos, advindos de imperícia, negligência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução dos serviços;

**12.3** A **CONTRATADA** se obriga a pagar multas, indenizações ou despesas que porventura venham a ser impostas por órgãos fiscalizadores de sua atividade, bem como ônus decorrente de sua repercussão sobre o objeto contratado;

**12.4** A **CONTRATADA** responde pelos defeitos decorrentes de falha ou falta de manutenção nos equipamentos de sua responsabilidade;

**12.5** A **CONTRATADA** responderá pela idoneidade moral e técnica dos funcionários, respondendo por todo e qualquer dano que ocorra em consequência da execução dos serviços, cabendo à Unidade contratante decidir se o prejuízo será ressarcido mediante desconto no pagamento ou pelas vias normais de cobrança;

**12.6** A **CONTRATADA** garante os serviços executados, comprometendo-se a corrigir qualquer defeito que se verifique no prazo de 02 (dois) dias da data da conclusão dos mesmos;

**12.7** Respeitados em todos os casos o direito ao contraditório e amplo defesa, conforme o art. 5º, LV, da Constituição Federal.





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

## 13. DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 13.1** À empresa **CONTRATADA** é vedada a execução mensal de serviço que exceda o limite mensal do contrato, sem a prévia ordem de serviço escrita e devidamente assinada pela diretora geral desta unidade de saúde, sob pena de não pagamento dos serviços não autorizados;
- 13.2** A PARTIR DO SEGUNDO MÊS DA PRESTAÇÃO dos serviços, deverá apresentar cópia da quitação das seguintes obrigações patronais referentes ao mês anterior:
- Pagamento dos salários dos empregados utilizados no objeto deste Projeto Básico, bem como comprovante de providências para acesso por parte do empregado ao Cartão Cidadão da Caixa Econômica e senha de acesso ao extrato de informações previdenciário, conforme orientações do Ministério Público do Trabalho;
  - Guia de recolhimento das contribuições devidas ao INSS (parte do empregador e parte do empregado) relativas aos empregados envolvidos neste objeto, devendo constar, na mesma, o CNPJ da Contratada, o número, data e valor total das Notas Fiscais ou Notas Fiscais Faturas às quais se vinculam;
  - Guia de recolhimento do FGTS juntamente com a Relação de Empregados envolvidos (folha de pagamento mensal) na execução deste instrumento;
  - Comprovantes de entrega dos vales-transportes e vales-alimentação, referente ao mês em curso.
- 13.3** A ausência de comprovação dos itens citados nas letras a, b, c, d, acima, será causa do bloqueio do pagamento até sua respectiva regularização, que deverá se dar dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias ou daquele decorrente de Lei ou de acordos devidamente homologados;
- 13.4** Caso proceda a essa irregularidade por prazo superior a 30 (trinta) dias, haverá a rescisão do contrato;
- 13.5** A empresa **CONTRATADA** apresentará na sede da **CONTRATANTE**, a ordem/autorização de execução de serviço, a Fatura ou Nota Fiscal de Serviços mensal correspondente aos serviços realizado, devidamente atestado pelo FISCAL e pelo Diretor da Unidade de Saúde, onde os serviços estão sendo prestados;
- 13.6** A forma de pagamento dar-se-á mensalmente;
- 13.7** A liberação do pagamento da Fatura mensal apresentada pela **CONTRATADA** fica vinculada à apresentação dos seguintes documentos:
- Fatura ou Nota Fiscal de Serviços no mês em duas vias, devidamente atestadas;





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

- b) Cópia da Nota de Empenho – NE;
- c) Certidão Negativa de Débitos junto aos Entes Federal, Estadual e Municipal;
- d) Certidão Negativa de Débitos relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- f) Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial;
- g) GFIP - a Guia de Recolhimento do FGTS e de Informações à Previdência Social;
- h) Folha de pagamento de pessoal referente ao objeto deste projeto básico.

**13.8** A **CONTRATANTE** se reserva o direito de descontar do Contrato ou de qualquer outro crédito da empresa **CONTRATADA**, os débitos e multas previstos constantes do Termo de Contrato;

**13.9** Fica vedada a repactuação do valor do contrato no período de 180 (cento e oitenta) dias.

## 14. CUSTOS ESTIMADOS

**14.1** O Dispêndio mensal para a presente contratação é estimado em R\$ -- (-- reais) correspondendo ao valor total estimado para 180 dias (6 meses) de R\$ -- (-- reais).

**14.2** Constitui também, item essencial da contratação, de observância obrigatória por parte da **CONTRATADA**, a impossibilidade, perante a Secretaria de Estado da Saúde do Amazonas, da exceção de inadimplemento, como fundamento para a unilateral interrupção da prestação dos serviços, exceto nos casos previstos na Lei nº 8.666/93.

## 15. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O SPA E POLICLINICA DANILO CORREA não aceitará nenhuma cobrança posterior de quaisquer encargos financeiros adicionais, salvo se criados após a abertura do certame e que venham, expressamente, a incidir sobre o objeto, na forma da lei.

**15.1** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Projeto Básico, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento, os quais só se iniciarão ou vencerão em dia de expediente no SPA e Policlínica Danilo Correa.





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

## 16. PLANO DE APLICAÇÃO

**16.1** Quando se verificar frustração de receita, insuficiência de recurso ou outro(s) fato(s) superveniente(s) que implique(m) a necessidade de efetuar ajuste orçamentário no curso da execução contratual, a CONTRATANTE poderá alterar a fonte de recursos originalmente eleita para fazer frente à avença ora projetada, de forma integral ou subsidiária, desde que restem devidamente demonstradas e fundamentadas a necessidade da referida alteração, a correspondência entre os fins da mesma a o atendimento ao interesse público e ao equilíbrio econômico e financeiro, bem como, por fim, a ausência de prejuízo injustificável ou injustificado a outro(s) compromisso(s) assumido(s) pela Administração Pública do Estado do Amazonas.

Programa/Projeto de Atividade	Fonte de Financiamento	Elem. da Despesa	Valor Total
	230		R\$ ()

**Modalidade: DISPENSA DE LICITAÇÃO**

**Embasamento: ARTIGO 24, IV, DA LEI Nº 8.666/93**

**Tipo: MENOR PREÇO GLOBAL**





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

## 17. Cronograma de Desembolso

Nº de Parcelas	Forma de Pagamento	Valor Mensal Estimado	Valor Total Estimado
06	Mensal	R\$ ()	R\$ ()

## 18. Declaração do solicitante

Declaramos que este Projeto Básico está de acordo com a Lei nº 8.666 de 21.06.93 e suas alterações.

Manaus, 12 de março de 2021

PROJETO BÁSICO FORMALIZADO, POR:

.....  
**KARINA CRISTINE CASTRO DE SOUZA**  
Projetos Básicos – CEDCC

APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO:

AUTORIZAÇÃO DA DESPESA:

.....  
**ADRIANO AUGUSTO GONÇALVES MARQUES**  
Presidente - CEDCC

.....  
**MARCOS SALES GOMES**  
Secretário Executivo Adjunto de Gestão  
Administrativa

