



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 NA FUNDAÇÃO HOSPITAL DO CORAÇÃO FRANCISCA MENDES, PELO PERÍODO DE 6 MESES, NO MUNICÍPIO DE MANAUS.

Manaus, AM.

2021



1. Dados da instituição:

- 1.1 **Órgão ou entidade proponente:** FUNDAÇÃO HOSPITAL DO CORAÇÃO FRANCISCA MENDES – FHCM.
- 1.2 **CNPJ:** 00.697.295/0078-86
- 1.3 **Endereço:** Av. Camapuã, 108 - Cidade Nova
- 1.4 **Telefone p/ contato:** (92) 3649-2750
- 1.5 **CEP:** 69093-000 - Manaus/AM

2. Identificação do objeto:

2.1 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 NA FUNDAÇÃO HOSPITAL DO CORAÇÃO FRANCISCA MENDES, PELO PERÍODO DE 6 MESES, NO MUNICÍPIO DE MANAUS.

2.1.1 ID: 92022 – SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES.

DESCRIÇÃO: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: DIETA LIVRE/BRANDA, ADULTO/INFANTIL. TIPO: DESJEJUM, com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforma Projeto Básico.

QUANTIDADE MENSAL: 2.100 REFEIÇÃO(ÕES) PARA PACIENTES

QUANTIDADE SEMESTRAL: 12.600 REFEIÇÃO(ÕES) PARA PACIENTES

2.1.2 ID: 92024 – SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES

DESCRIÇÃO: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: DIETA LIVRE/BRANDA, ADULTO/INFANTIL. TIPO: ALMOÇO/JANTAR, com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.

QUANTIDADE MENSAL: 2.100 REFEIÇÃO(ÕES) PARA PACIENTES

QUANTIDADE SEMESTRAL: 12.600 REFEIÇÃO(ÕES) PARA PACIENTES

2.1.3 ID: 92042 – SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES

DESCRIÇÃO: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES/ACOMPANHANTES. TIPO: DESJEJUM, com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.

QUANTIDADE MENSAL: 3.900 REFEIÇÃO(ÕES) PARA PACIENTES

QUANTIDADE SEMESTRAL: 23.400 REFEIÇÃO(ÕES) PARA PACIENTES

2.1.4 ID: 92023 – SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES

DESCRIÇÃO: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: DIETA LIVRE/BRANDA,



ADULTO/INFANTIL. TIPO: COLAÇÃO/LANCHE, com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.

QUANTIDADE MENSAL: 2.100 REFEIÇÃO(ÕES) PARA PACIENTES

QUANTIDADE TOTAL: 12.600 REFEIÇÃO(ÕES) PARA PACIENTES, SERVIDORES E ACOMPANHANTES.

2.1.5 ID: 92044 – SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES

DESCRIÇÃO: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES/ACOMPANHANTES. TIPO: ALMOÇO/JANTAR, com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.

QUANTIDADE MENSAL: 10.500 REFEIÇÃO(ÕES) PARA SERVIDORES E ACOMPANHANTES

QUANTIDADE TOTAL: 63.000 REFEIÇÃO(ÕES) PARA SERVIDORES E ACOMPANHANTES

2.1.6 ID: 92026 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES

DESCRIÇÃO: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: DIETA LIVRE/BRANDA, ADULTO/INFANTIL. TIPO: CEIA, com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.

QUANTIDADE MENSAL: 2.100 REFEIÇÃO(ÕES) PARA PACIENTES

QUANTIDADE TOTAL: 12.600 REFEIÇÃO(ÕES) PARA PACIENTES

2.2 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.

2.3 A presente contratação adotará como critério aplicável à apuração do valor a ser pago à pessoa jurídica contratada (regime de execução) a empreitada por preço unitário, devido à imprevisibilidade do serviço pretendido (quantidade de refeições pretendida) e a impossibilidade da prévia definição do valor contratual com exatidão.

2.4 Os quantitativos mensais deverão atender as estimativas constantes no subitem 4.35., deste Projeto Básico.

2.5 O Fornecimento das refeições contratadas deverá atender aos horários determinados pela Unidade de Saúde, em atenção ao anexo I deste Projeto Básico.

3. Justificativa

3.1 Considerando, atender às necessidades da Fundação Hospital do Coração Francisca Mendes, quanto ao fornecimento de alimentação aos seus pacientes, servidores plantonistas e acompanhantes.

3.2 De acordo com a Portaria n.º 618/2020 – COMISSÃO DE ELIMINAÇÃO DE DESPESAS SEM



COBERTURA CONTRATUAL que determina que a comissão regularize todas as despesas sem contrato, no prazo de 120 dias, com a devida formalização de processo administrativo, obedecendo os ditames da Lei 8.666/93 e demais legislações vigentes.

4. Descrição da solução

4.1 Este Projeto visa à contratação de pessoa jurídica para efetuar o fornecimento de alimentação preparadas através da produção diária, por meio de mão de obra qualificada, sob a supervisão técnica de um nutricionista e distribuição de dietas diárias tipo: Desjejum, Lanche, Almoço, Lanche, Jantar e Ceia, a ser executada nas dependências desta Unidade de Saúde, visando a melhoria qualitativa deste serviço de fundamental importância na perfeita operacionalização funcional da Fundação Hospital do Coração Francisca Mendes.

4.2 A prestação de serviços realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída.

4.3 A CONTRATADA deverá fornecer todos os equipamentos de cozinha industrial, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, material 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.

4.4 Em casos excepcionais, a CONTRATADA poderá utilizar uma cozinha piloto, fora das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em *hot-box* e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária.

4.5 A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos servidores e pacientes conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

4.6 Os serviços consistem na execução efetiva de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Planejamento e programação das atividades inerentes aos serviços de nutrição e alimentação.
- b) Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal - prevendo-se substituições e sazonalidade, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos "per capita" e frequência de utilização.
- c) Aquisição, recebimento e armazenamento adequado dos produtos e materiais de consumo em geral.
- d) Planejamento e programação de aquisição de gás utilizado na preparação das refeições.
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo.
- f) Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos.



g) Expedição, transporte, distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária.

h) Coleta de amostras da alimentação preparada com etiqueta de identificação contendo registro de data de manipulação e validade e tipo de refeição.

i) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos servidores e pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado.

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

k) Fixar na entrada do refeitório, em local visível, porta cardápio para apresentação aos clientes do cardápio semanal.

4.7 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e baseada em conceitos de alimentação saudável.

4.8 Entende-se por Alimentação Saudável o padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos e de acordo com as fases do curso da vida. Deve ser saborosa, variada, colorida, harmônica e segura quanto aos aspectos sanitários. Esse conceito considera as práticas alimentares culturalmente referenciadas e valoriza o consumo de alimentos saudáveis regionais (como frutas, legumes e verduras), sempre levando em consideração os aspectos comportamentais e afetivos relacionados às práticas alimentares.

4.9 As refeições devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço.

4.10 A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista (s) com registro no Conselho competente, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética.

4.11 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.

4.12 A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

4.13 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, atendimento adequado.

4.14 As refeições prontas deverão estar acondicionadas adequadamente em balcões de tipo *self-service* (quente e frio), garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos até a sua distribuição, para servidores e pacientes.



4.15 As refeições de pacientes devem ser servidas em embalagens aluminizadas e acondicionadas em carros térmicos. As bebidas deverão ser armazenadas em garrafas térmicas apropriadas para a manutenção da temperatura.

4.16 As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes apropriados e mantidos lacrados sob refrigeração a 4°C de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

4.17 A CONTRATADA deverá realizar mensalmente um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares.

4.18 A CONTRATANTE, por meio da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) deverá realizar mensalmente um cronograma bacteriológico/microbiológico da água ou a qualquer momento em casos de suspeita de contaminação.

4.19 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.

4.20 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o nutricionista da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico de situação inicial e apresentar à fiscalização da CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos alimentos, o qual deverá ser entregue nos (30) trinta primeiros dias da execução dos serviços ao nutricionista da CONTRATANTE.

4.21 Regras gerais para o cardápio:

4.21.1 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.

4.21.2 Os cardápios em geral deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 7 (sete) 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.

4.21.3 As preparações devem ser variadas e apresentáveis para a estimulação sensorial.

4.21.4 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.

4.21.5 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.



4.21.6 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem-estar físico social e mental dos pacientes e funcionários.

4.21.7 Para garantir a quantidade correta de aditivos das preparações nas diversas dietas, deverão ser fornecidos sachês para pacientes, os quais devem ser adquiridos de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.

4.21.8 Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos servidores e 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.

4.22 DESCRIÇÃO DE DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS

4.23.1 DIETA BRANDA

4.23.1.1 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. Pobre em resíduos celulósico e tecido conjuntivo que podem ser modificados por cocção ou subdivisão.

4.23.1.2 Alimentos Indicados:

4.23.1.2.1 Paes 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.

4.23.1.3 Alimentos Contraindicados:

4.23.1.3.1 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.

4.23.2 DIETA LIVRE

4.23.2.1 Alimentos Indicados:

4.23.2.1.1 Grãos e seus produtos integrais e pobres em gordura. Hortaliças frescas. 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.

4.23.2.2 Alimentos Contraindicados:





4.23.6.2.1 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 frios em geral (salame, mortadela, presunto).

4.23.3 HIPOSSÓDICA LEVE

4.23.3.1 Deve ser restrita em 2 a 3 g de sódio (= 70 a 130 mEq). 2A 20,4 A 4,5 mg (100 0 mEq) Não é permitido acrescentar de sal na cocção de alimentos (o mesmo será fornecido juntamente com as grandes refeições em quantidade de 1g em sachê).

4.23.3.2 Preparações indicadas:

a) Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açai, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.

b) Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.

c) Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

d) Cereais: milho, pães e biscoitos integrais ou refinados, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo integral ou refinados.

e) Leite e derivados desnatados.

f) Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não sem pele e sem gorduras).

g) Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação. Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.

h) Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas amêndoas).

i) Açúcar geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, frutas em passas.

j) Chá claros.

4.23.3.3 Preparações proibidas e evitadas:

a) Leite e derivados integrais.

b) Temperos completos.

c) Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.

d) Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.

e) Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda).

f) Pães, massas e biscoitos contendo sal.

g) Salgadinhos.

h) Produtos em conserva (ervilha, milho).



4.23.4 HIPOSSÓDICA MODERADA

4.23.4.1 Preparações indicadas:

- a) Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- b) Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
- c) Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- d) Cereais: milho, pães e biscoitos integrais ou refinados, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo integral ou refinados.
- e) Leite e derivados desnatados.
- f) Ovos (máximo de 3/ semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- g) Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação. Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.
- h) Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)
- i) Açúcar geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, frutas em passas.
- j) Chá claros.

4.23.4.2 Preparações proibidas e evitadas:

- a) Leite e derivados integrais.
- b) Temperos completos.
- c) Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- d) Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.
- e) Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)
- f) Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- g) Salgadinhos.
- h) Líquidos em grande quantidade.
- i) Produtos em conserva (ervilha, milho).

4.23.5 HIPOSSÓDICA SEVERA

4.23.5.1 Preparações indicadas:

- a) Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, ata, manga, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- b) Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
- c) Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha





d) Cereais: milho, pães e biscoitos integrais ou refinados, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo integral ou refinados.

e) Leite e derivados desnatados.

f) Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

g) Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação. Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.

h) Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)

i) Açúcar, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, frutas em passas.

j) Chá claros e verdes.

4.23.5.2 Preparações proibidas e evitadas:

a) Leite e derivados integrais.

b) Temperos completos.

c) Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.

d) Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.

e) Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda, etc)

f) Pães, massas e biscoitos contendo sal.

g) Salgadinhos.

h) Líquidos em grande quantidade.

i) Produtos em conserva (ervilha, milho).

4.23.6 HIPOCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA

4.23.6.1 Preparações indicadas:

a) Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.

b) Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

c) Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

d) Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

e) Leite e derivados integrais.

f) Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

g) Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação. Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.

h) Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.

i) Frutas em passas em quantidades controladas

j) Chá e café.

4.23.6.2 Preparações proibidas e evitadas:





- a) Frituras
 - b) Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas.
 - c) Molho com base de óleos e gorduras.
 - d) Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.
 - h) Batata doce e portuguesa, macaxeira, cará, pupunha, açaí, tucumã, buriti.
- 4.23.7 HIPERCALÓRICA E HIPOPROTEÍCA**
- 4.23.7.1 Preparações indicadas:**
- a) Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
 - b) Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
 - c) Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
 - d) Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
 - e) Leite e derivados integrais em quantidades controladas.
 - f) Ovos (máximo de 3 por/ semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, frito, grelhado e assado sem pele e sem gorduras) em quantidades controladas.
 - g) Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
 - h) Frutas em passas em quantidades controladas
 - i) Chá e café.
- 4.23.7.2 Preparações proibidas e evitadas:**
- a) Leite e derivados em grandes quantidades.
 - b) Carnes e derivados em grandes quantidades.
 - c) Leguminosas em grandes quantidades.
- 4.23.8 HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA**
- 4.23.8.1 Preparações indicadas:**
- a) Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
 - b) Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
 - c) Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
 - d) Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
 - e) Leite e derivados integrais.
 - f) Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).
 - g) Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas(castanhas amêndoas).
 - h) Açúcar mascavo, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.
 - i) Café e chá.





4.23.9 PARA DIABÉTICOS

4.23.9.1 Preparações indicadas:

- a) Frutas e sucos: banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- b) Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- c) Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- d) Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- e) Leite e derivados desnatados.
- f) Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas(cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos sem pele e sem gorduras).
- g) Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas(castanhas amêndoas).
- h) Café e chá.

4.23.9.2 Preparações evitadas ou proibidas:

- a) Açúcar mascavo, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé, chocolate, frutas em passas.
- b) Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.
- c) Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

4.23.10 HIPOLIPÍDICA

4.23.10.1 Preparações indicadas:

- a) Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- b) Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- c) Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- d) Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- e) Leite e derivados desnatados.
- f) Ovos (máximo de 1 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- g) Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, em quantidades controladas.
- h) Frutas em passas.
- i) Açúcar, doces sem gorduras, picolé e sorvete de fruta.
- j) Chá claro e café em quantidade controlada.





4.23.10.2 Preparações proibidas e evitadas:

a) Leite e derivados e integrais.

b) Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

4.23.11 SOPA PARA PACIENTES

4.23.11.1 As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas redonda de isopor com tampa, para manter a temperatura ideal com capacidade para 500ml.

4.23.11.2 As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1(um) vegetal além da proteína e um tipo de massa. Estas devem ser servidas aos pacientes acompanhadas de sobremesa e suco (no caso de dieta única).

4.23.11.3 O horário para este serviço é de acordo com a rotina de cada unidade.

4.23.12 LANCHES ESPECIAIS

4.23.12.1 Com característica normoglicídica, normoprotéica, hiperlipídica, cujo líquido deverá ser servido em caixa tetrapack (leite integral) com quantidade de (300ml)/paciente com acompanhamento de Pão (100g) com queijo gordo(1 fatia) e margarina e 350ml de água com gás, com copo descartável 1/paciente e guardanapo de papel 1/paciente.

4.24 Quantidade de Alimentos Estipulados por refeição:

Alimentos	Pacientes	Acompanhantes
Achocolatado		5g a 10g
Açúcar	20g	5g a 20g
Adoçante	5g a 10g	5g a 10g
Alho	2 a 5g ou q.s.	2 a 5g ou q.s.
Arroz branco agulhinha tipo 1 grão classe tipo longo	40g a 60g	40 a 60g
Arroz integral	40g a 60g	
Biscoito água e doce	06 unidades	
Bolacha água light	50g	
Bolo ou cuscuz ou tapioca ou tabérculos ou frutas cozidas	80g	80g
Café em pó	5 a 8g	5 a 8g
Carne bovina	180 a 200g	180 a 200g
Carne para cozido	160g a 180g	160 a 180g





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

Cebola	5 a 10g ou q.s.	5 a 10g ou q.s.
Chá sabores variados	8 a 15g	
Cuscuz	80g a 100g	80g a 100g
Doces em pasta	50g	50g
Farinha de mandioca torrada		40g
Feijão de praia	25g a 35g	25 a 35g
Feijão tipo 1	30 a 40g	30 a 40g
Filé de peito de frango	180g a 200g	180 a 200g
Filé de peixe	180 a 200g	180 a 200g
Frutas	100 a 150 g	100 a 150g
Gelados		50g
Geléia	10g	10g
Lanche sólido	100 a 150g	
Legumes variados	80 a 100g	100g
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	200ml	
Leite em pó integral e desnatado	25g	
Leite integral líquido esterilizado em UHT		90ml
Margarina	10g	10g
Massas	10g	10g
Mingua	250ml	250ml
Óleo de oliva ou composto	5ml	5ml
Oleo vegetal	10ml	10ml
Ovo	50g	50g
Pamonha	80g a 100g	80 a 100g
Pão francês ou massa fina	50g	100g
Pão integral	50g	





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

Peixe em posta	180 a 220g	250g a 300g
Pimentão e ou pimenta de cheiro tempero	5 a 8g	5 a 8g
Polpas de frutas pasteurizado	45g ou 45ml diluído em volume 300ml	45g ou 45ml diluído em volume 300ml
Sal em sachê ou gr.	1g	
Salgado assado	80 a 100g	
Suíno		150 a 220g
Tapioca	50 a 80g	50 a 80g
Tomate tempero	5 a 8g	5 a 8 g
Torrada caseira	5 und.	
Torrada e biscoito salgados ou doces em sachê ou pct	50g	
Verduras variadas	50 a 60g	50 a 60g
Vinagre	3 a 5 ml ou q.s.	3 a 5ml ou q.s.

OBS: O per capita varia de acordo com o tipo de preparação, necessidade calórica e IPC (índice de parte comestível) dos alimentos. A tabela em exposição é uma média

4.24.1 Quantidade de Alimentos Estipulados por refeição (PEQUENA REFEIÇÃO):

Preparação	Gramatura	Preparação	Gramatura
Líquidos	250 ml	Pão	50 g
Iogurte	120 ml	Mingau	250 ml
	25 a 40g	Geleia	10 a 0g
Margarina	10g	Torrada	5 a 8 und
Biscoito doce	Seis a oito unidades	Bisc. Água	6 unidades
Tapioca	50 a 80g	Pamonha	80 a 100g
Cuscuz	50 a 80g	Bolo	80 a 100g
Fruta	100 a 150g	Salgados assados	80 a 100g





4.25 Incidência de Carnes por Semana (almoço e jantar)

4.25.1 As incidências são semanais de segunda feira a domingo, compondo o cardápio do almoço e do jantar:

CARNES	PACIENTE	ACOMPANHANTE
Filé de peixe	03	-
Peixe Inteiro/postas	01	02
(Carne bovina MÚSCULO, PATINHO E ALCATRA). Não será permitida a utilização de bife do vazio.	03	-
Carne para cozido (músculo)	04	06
Vísceras (fígado/ dobradinha/ coração)		1
Proteína texturizada de soja com 50% patinho moído ou músculo	01	
Filé de peito de frango sem pele	02	
Frango inteiro		02
Coxa e sobrecoxa de frango	01	03
Suíno	-	-

4.26 Incidência Mensal no Desjejum:

ALIMENTO	PACIENTE	ACOMPANHANTE
Frutas variadas de época e regional	30	12
Mingau	6	4
Iogurte	4	1
Sopa	-	2
Adoçante sachê	30	30
Geleia sachê	30	0





Bolo	5	4
Cuscuz MILHO	3	2
Cuscuz BAIANO	3	0
Tapioca	3	2
Tubérculos	6	4
Pão integral	30	0
Açúcar sachê	30	0
Pão massa fina 50 gramas	30	30
Pão de 50 gramas massa grossa ou fina integral ou biscoito light para dietas especiais	30	30
Margarina com sal ou sem sal.	30	30
Café preto em infusão ou chá sabores para dietas especiais	30	30
Leite integral ou desnatado	30	30

4.27 Incidência Mensal de Sobremesa:

COMPOSIÇÃO DA SOBREMESA	PACIENTE (Almoço e jantar)	ACOMPANHANTE (Almoço e jantar)
Doces em geral	30	10
Frutas em geral	30	10
Gelados	0	10

4.28 Incidência Mensal do Lanche:

COMPOSIÇÃO DO LANCHE	PACIENTE Manhã/ tarde/ noite
Salada de frutas	04
Café preto em infusão	04
Leite com frutas	04
Suco	04
logurte	04





Mingau	04
Vitaminada	04
Pão c/ patê de legumes	02
Salgados assado	04
Bolos de vários sabores	04

4.29 Incidência de Saladas:

ALIMENTO	PACIENTE	ACOMPANHANTES manhã / noite
Salada crua (1 tipo)	30	30
Salada cozida (1 tipo)	30	30
Salada à base de soja	30	30

4.30 Incidência Mensal dos Complementos e Guarnições:

ALIMENTO	PACIENTE (manhã e noite)	ACOMP. (manhã e noite)
Macarrão	4	20
Preparação a base de legumes e vegetais	34	10
Pirão	4	4
Vatapá	-	4
Preparação a base de ovos	0	4
Preparação a base de massas	0	4
Virado	-	4
Purê	12	6
Tubérculos	6	4





4.31 Composição do Desjejum:

ALIMENTO	PACIENTE	ACOMPANHANTE
Frutas	1	1
Café	1	1
Chá sabores diversos para dietas especiais	1	-
Leite desnatado	1	1
Mingau ou vitaminada ou iogurte ou bolo ou cuscuz ou tubérculos, etc.	1	1
Pão de 50 gramas massa fina ou integral ou biscoito light para dietas especiais	1	1
Açúcar ou adoçante sachê 10g	1	1
Margarina sachê	1	
Geléia tradicional ou diet sachê	1	

4.32 Composição Diária da Refeição: Almoço/Jantar

ALIMENTO	PACIENTE	ACOMPANHANTE
Prato principal ou opção*	1	1
Arroz	1	1
Feijão*	1	1
Guarnição ou ovo cozido	1	1
Salada crua ou cozida	1	1
Sopa / Canja / Caldo	1	1
Farinha / Farofa	0	1
Sobremesa	1	1
Suco de polpa de frutas	200 ml	300 ml
Água potável, filtrada e fervida.	QS	QS



4.33 Descrição do Cardápio:

4.33.1 O prato principal se constitui de 15% do V.E.T. do cardápio, se constituindo da fonte protéica: de carne vermelha, suíno ou carne branca (peixes e aves).

4.33.1.1 Tipos de carnes:

a) Peixe inteiro ou em posta

b) Carne bovina patinho, músculo, alcatra;

c) Carne para cozido: Músculo. Não será permitida a utilização de bife do vazio.

d) Proteína texturizada de soja 50% com patinho moído ou músculo moído;

e) Coxa e sobre coxa de frango sem pele;

4.33.1.2 Guarnições: Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e per capita.

4.33.1.3 Saladas: Cada tipo deverá ser composto de no mínimo 3 (três) componentes para ser montada pelo usuário de acordo com as especificações na incidência e per capita. A matéria prima para o preparo dos alimentos (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

4.33.1.4 Arroz: Deverá ser utilizado arroz branco agulhinha tipo 1 grão classe longo fino ou arroz integral para dietas especiais conforme prescrição.

4.33.1.5 Feijão: Deverá ser utilizado feijão de primeira qualidade

4.33.1.6 Sobremesa e Suco

4.33.1.6.1 SOBREMESA: Gramagem mínima de 50g (doces/pastas/cremes) e 100g para fatias de frutas. Frutas: frescas embaladas individualmente. Doces em pasta: mamão, banana, abóbora, Goiabada, etc.

4.33.1.6.2 SUCOS: Os sucos oferecidos para os pacientes deverão ser naturais (polpa), ter quantidade mínima de 200 ml, ser isentos de corantes e conservantes.

OBS: a polpa não poderá ser do tipo caseira e a contratada deverá apresentar análise microbiológica da marca de polpa utilizada.





4.34 Estimativa do quantitativo de refeições para pacientes:

Tipo de dieta	Descrição	Quantidade Mensal	Quantidade Semestral
DIETA LIVRE/BRANDA	DESJEJUM (PACIENTES)	2.100	12.600
DIETA LIVRE/BRANDA	ALMOÇO/JANTAR (PACIENTES)	2.100	12.600
DIETA LIVRE/BRANDA	DESJEJUM (SERVIDORES E ACOMPANHANTES)	3.900	23.400
DIETA LIVRE/BRANDA	LANCHE MANHÃ E TARDE (PACIENTES)	2.100	12.600
DIETA LIVRE/BRANDA	ALMOÇO/JANTAR (SERVIDORES E ACOMPANHANTES)	10.500	63.000
DIETA LIVRE/BRANDA	CEIA (PACIENTES)	2.100	12.600

4.35 Deverá dimensionar seu quadro de funcionários, porém deverá fixar na MATERNIDA DE FRANCISCA MENDES os colaboradores abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	DIURNO	NOTURNO
01	Nutricionista produção	01	
02	Técnico(a) de nutrição	01	01
03	Supervisor(a)	01	01
04	Estoquista	01	
05	Cozinheiro(a) produção (plantonista)	02	
07	Auxiliar produção	02	02
09	Confeiteiro(a)	01	
11	Copeiro(a) clínica	04	04
12	Açogueiro(a)	01	
15	ASG (auxiliar de serviços gerais)	02	01
16	Auxiliar administrativo	01	



5. A contratação dos serviços objeto deste Projeto Básico será por meio de **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, conforme o artigo 24, IV, da Lei nº. 8.666/93 (Lei de Licitações e contratos administrativos).

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:

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.

- 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. Materiais a serem disponibilizados

7.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades necessárias à prestação do serviço, promovendo sua substituição quando necessário.

7.1.1. Compete à CONTRATADA o fornecimento de todo o material necessário à preparação dos suplementos - insumos (lácteos, não lácteos), assim como, a mão de obra para preparação das mesmas;

7.1.2. A Contratada deverá fornecer todos os Equipamentos de Proteção Individual – EPI's necessários à garantia da plena proteção, eficiência e



eficácia do serviço contratado no Plano Estadual de Contingência ao COVID-19.

8. Obrigações da Contratante

- 8.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 8.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 8.3.** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 8.4.** Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Projeto Básico;
- 8.5.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 8.6.** Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
 - 8.6.1.** Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 8.6.2.** Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
 - 8.6.3.** Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
 - 8.6.4.** Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 8.7.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 8.8.** Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 8.9.** Cientificar o órgão de representação judicial da Secretaria de Estado de Saúde para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

9. Obrigações da contratada

9.1 Executar os serviços conforme especificações deste Projeto Básico e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Projeto Básico e em sua proposta.



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

9.3 Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração.

9.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao Estado ou à entidade estatal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

9.6 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

9.7 Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

9.8 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, sem lhes repassar quaisquer custos a estes;

9.9 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada cujos empregados vinculados ao serviço sejam regidos pela CLT deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

9.10 Substituir, no prazo de 1h (uma hora), em caso de eventual ausência, tais como faltas e licenças, o empregado posto a serviço da Contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;

9.11 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

9.12 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.13 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.



9.14 Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.15 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

9.16 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Projeto Básico, no prazo determinado.

9.17 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.18 Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

9.19 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.20 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

9.21 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

9.22 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

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

9.24 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

9.25 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

10. Da subcontratação

11.1 Não será admitida a subcontratação do objeto da dispensa de licitação.



11. Da alteração subjetiva

11.1. 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 contratação 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.

12. Do controle e fiscalização da execução

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

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

12.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

12.4. 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 art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

12.6. 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.

12.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.8. 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.

12.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo II, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos



serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- 12.9.1.** Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 12.9.2.** Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 12.9.3.** A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

12.10. 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.

12.11. 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.

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

12.13. 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.

12.14. 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.

12.15. 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.

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

12.17. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

12.18. 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.



13. Do recebimento e aceitação do objeto

13.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

13.2 No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

13.3 O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, administrativo e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

13.4 A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

13.4.1 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

13.4.2 A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

13.4.2.1 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

13.4.2.2 Da mesma forma, ao final de cada período de faturamento mensal, o fiscal administrativo deverá verificar as rotinas previstas no Anexo VIII-B da IN SEGES/MP nº 5/2017, no que forem aplicáveis à presente contratação, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato;

13.4.3 No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

13.4.3.1 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.



13.4.3.2 Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

13.4.3.2.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

13.4.4 No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

13.4.5 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

13.4.6 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

13.4.7 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

13.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

13.6 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

14. Do pagamento

a. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

b. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

i. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

c. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Projeto Básico.

d. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF



ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

e. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

f. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- i. O prazo de validade;
- ii. A data da emissão;
- iii. Os dados do contrato e do órgão contratante;
- iv. O período de prestação dos serviços;
- v. O valor a pagar; e
- vi. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

g. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

h. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- i. Não produziu os resultados acordados;
- ii. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- iii. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

j. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

l. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.



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

n. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

o. 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.

p. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

q. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

r. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

15. Das sanções administrativas

15.1 É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

15.2 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

15.2.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

15.2.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.2.3 Falhar ou fraudar na execução do contrato;

15.2.4 Comportar-se de modo inidôneo;

15.2.5 Cometer fraude fiscal;

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

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

15.3.2 Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias, se o serviço não for iniciado na data prevista, sem justificativa aceita pelo Estado.



15.3.3 Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

15.3.3.1 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

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

15.3.4 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;

15.3.5 Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Estado com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

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

15.3.5.2 A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Projeto Básico.

15.3.6 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 a Contratante pelos prejuízos causados;

15.4 As sanções previstas nos subitens anteriores poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

15.5.1 Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.5.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.5.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Estado, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa Estadual e cobrados judicialmente.

15.6.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.



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

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

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

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

15.11 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

ANEXO I

REFEIÇÕES E HORÁRIOS DE ENTREGA

<u>Descrição</u>	<u>Pacientes</u>	<u>Funcionários e acompanhantes</u>
Desjejum	06:30min	07h00min às 08h00min
Colação	09:00min	-
Almoço	11:00min	12:00min às 13:30min
Lanche da tarde	14:30min	15:30min às 16:30min
Jantar	18:00min	20:00min às 21:30min
Ceia	21:00min	-





ANEXO II

MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Indicador	
Nº + Título do Indicador que será utilizado	
Item	Descrição
Finalidade	
Meta a cumprir	
Instrumento de medição	
Forma de acompanhamento	
Periodicidade	
Mecanismo de Cálculo	
Início de Vigência	
Faixas de ajuste no pagamento	
Sanções	
Observações	
Exemplo de Indicador	
Nº 01 Prazo de atendimento de demandas (OS).	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir um atendimento célere às demandas do órgão.





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

Meta a cumprir	24h
Instrumento de medição	Sistema informatizado de solicitação de serviços - Ordem de Serviço (OS) eletrônica.
Forma de acompanhamento	Pelo sistema.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Cada OS será verificada e valorada individualmente. N° de horas no atendimento/24h = X
Início de Vigência	Data da assinatura do contrato.
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1 - 100% do valor da OS De 1 a 1,5 - 90% do valor da OS De 1,5 a 2 - 80% do valor da OS
Sanções	20% das OS acima de 2 - multa de XX 30% das OS acima de 2 - multa de XX + rescisão contratual
Observações	

