



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 146/2018**  
**Processo Administrativo nº 23110.055124/2018-18**

**PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA EM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Hospital Escola da Universidade Federal de Pelotas (HE-UFPel)**, por meio da Unidade de Licitações, que está situado na Rua Gomes Carneiro, 01 – Campus Porto, Bairro Centro, Pelotas/RS, CEP 96010-610, telefone (53) 3284-3944, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **menor preço por item**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 3, de 26 de abril de 2018 e nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 Portaria nº 409, de 21 de dezembro de 2016 e as exigências estabelecidas neste Edital.

**1. DATA, HORÁRIO E LOCAL PARA ABERTURA DA LICITAÇÃO**

**DATA:** 21/01/2019

**HORÁRIO:** 14h00min (horário de Brasília)

**LOCAL:** [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

**UASG Gerenciadora:** 154047

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

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

**2. DO OBJETO**

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

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

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

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

2.4. A licitação terá sua disputa em um item, conforme tabela constante do Termo de Referência.



### 3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Gestão/Unidade (UGR): **154145**  
Fonte de Recurso: **6153000300**  
Programa de Trabalho (Ptres): **6153000300**  
Elemento de Despesa: **339037**  
PI: **MAC2018**

### 4. DO CREDENCIAMENTO

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

4.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), com a solicitação de login e senha pelo interessado.

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

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

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

### 5. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

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

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

5.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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



- 5.3.4. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- 5.3.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 5.3.6. Sociedades Cooperativas, considerando a vedação contida no Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União, anexo XII deste Edital
- 5.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 5.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
- 5.4.1.1. a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;
- 5.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
- 5.4.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 5.4.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.
- 5.4.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 5.4.6. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 5.4.7. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

## 6. DO ENVIO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 6.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 6.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao HE-UFPel responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 6.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.



- 6.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 6.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.6.1. **Valor anual total do item;**
  - 6.6.2. Quantidade a ser contratada;
  - 6.6.3. Descrição detalhada do objeto, conforme especificações previstas no Termo de Referência, de forma que possibilite a identificação do serviço ofertado, sendo que a especificação completa, será exigida no momento da aceitação.
- 6.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.
- 6.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços,
- 6.8.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
  - 6.8.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MPDG n.5/2017.
- 6.9. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data de entrega das propostas (abertura da sessão).
- 6.9.1. Se por ventura o pregão demorar mais de 60 (sessenta) dias, o Pregoeiro poderá solicitar confirmação, por parte da licitante, de que renova sua proposta. Assim, a validade da proposta passa a ser de 60 (sessenta) dias a contar da data da renovação.
- 6.10. A licitante será responsável pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Hospital Escola da UFPel responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

## 7. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 7.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.



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

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

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

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

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

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

7.5.1. **O lance deverá ser ofertado pelo valor anual/total do item.**

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

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.7.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.

7.8. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.10. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.11. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

7.12. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos

7.13. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.



7.15. Encerrada a etapa de lances será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentado pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.15.1. Caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.15.2. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.15.3. Caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes qualificadas como microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

## 8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

8.2.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.2.2. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

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

8.2.3.1. Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

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



b) apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.3. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

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

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

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

8.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado

8.6.3. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.6.4. A Administração analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação.

8.6.5. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

8.6.5.1. Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

## 9. DA HABILITAÇÃO

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

9.1.1. SICAF;

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

9.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));

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

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

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

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

9.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento



das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

**9.4. Habilitação jurídica:**

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

9.4.2. Em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

9.4.3. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

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

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

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

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

**9.5. Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

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

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

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

9.5.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.5.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;



9.5.7. caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.5.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

#### 9.6. Qualificação Econômico-Financeira:

9.6.1. certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.6.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.6.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

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

9.6.4. Conforme exemplificação abaixo:

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

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

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

9.6.5. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:

9.6.6. Comprovação de possuir Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação ou item pertinente, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis já exigíveis na forma da lei;

9.6.7. Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.



9.6.8. Comprovação, por meio de declaração, da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XI (Termo de Referência – pág. 102), de que 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital;

9.6.9. A declaração de que trata a subcondição acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social,

9.6.10. Quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

**9.7. As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:**

9.7.1. Atestado que comprove a execução de serviços de terceirização compatíveis em quantidade com o objeto licitado, com no mínimo 16 postos, por período não inferior a 3 (três) anos, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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

9.7.1.3. Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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

**9.8. A licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar para ser declarada vencedora, encerrada a etapa de lances, deverá apresentar os documentos digitalizados, com assinatura e carimbo do representante da empresa, por meio de funcionalidade disponível no sistema (“enviar anexo”), observando também as exigências contidas no subitem 11 – Do Encaminhamento da Proposta Vencedora, sob pena de desclassificação do licitante. Caso o sistema seja considerável instável pelo Pregoeiro, a documentação poderá ser enviada por e-mail.**



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

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

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

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

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

9.8.4. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail [pregao.heufpel@gmail.com](mailto:pregao.heufpel@gmail.com).

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

9.10. Junto aos documentos exigidos para habilitação também deverá ser enviada a proposta devidamente assinada.

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

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

9.12. Serão consultadas no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) as declarações da licitante vencedora relacionadas abaixo:

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

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

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

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

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

9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à



regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

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

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

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

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

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

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

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

## 10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

10.1.A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

## 11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no **prazo mínimo de 2 (duas) horas**, o qual será definido pelo Pregoeiro via chat em sessão pública, a contar da sua solicitação no sistema eletrônico.

11.1.1. A Proposta deverá conter a descrição detalhada do objeto, conforme especificações previstas no Termo de Referência, contendo ainda, entre outras, as seguintes informações;



11.1.1.1. A indicação dos sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO;

11.1.1.2. A quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual;

11.1.1.3. A relação dos materiais e equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços, indicando o quantitativo e sua especificação.

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

11.1.3. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo **anexo XV** deste instrumento convocatório;

11.1.4. A licitante melhor colocada, deverá apresentar planilha com os percentuais, referentes ao PIS/PASEP e COFINS, que representem a média das alíquotas efetivamente recolhidas nos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, apurada com base nos dados da Escrituração Fiscal Digital da Contribuição para o PIS/PASEP e para a COFINS (EFD-Contribuições), bem como, apresentar os Recibos Mensais de entrega à Secretaria da Receita Federal Do Brasil da Escrituração Fiscal Digital – Contribuições - de todo o período informado na planilha.

11.1.4.1. O percentual de PIS e COFINS à ser informado no Módulo 6 da Planilha de Custos e Formação de Preços, **Anexo XV do Edital**, é a média apurada na planilha mencionada na cláusula anterior.

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

11.1.5. **Declaração de Vistoria** (Atestado de Visita Técnica), conforme modelo **Anexo IV** a este Edital, de que o licitante, por intermédio de representante legal, devidamente qualificado para esse fim, vistoriou os locais onde serão realizados os serviços, de que é detentor de todas as informações relativas à sua execução. O licitante, deste modo, assume que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiras com o HE-UFPEL.

11.1.6. Caso a Licitante não tenha interesse em fazer a visita técnica, deverá apresentar, **em substituição ao Atestado de Visita Técnica, Declaração formal assinada** pelo(s) responsável(eis) da empresa, sob as penalidades da lei, que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, que assume total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiras com o HE-UFPEl, conforme modelo constante em modelo **Anexo V** deste Edital.

11.1.7. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

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

11.1.9. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.



## 12. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

## 13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

## 14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. As regras acerca da Garantia de Execução são as estabelecidas na Minuta de Contrato, **Anexo XVI** deste Edital.

## 15. DO TERMO DE CONTRATO

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

15.2. Antes da assinatura do Termo de Contrato, a Administração realizará consulta "on line" ao SICAF e os demais sites definidos no edital, conforme a cláusula 9 - Da Habilitação, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.



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

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

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

## 16. DA REPACTUAÇÃO

16.1. As regras acerca da repactuação do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, **Anexo XVI** deste Edital.

## 17. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## 18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## 19. DO PAGAMENTO

19.1. As regras acerca do Pagamento são as estabelecidas na Minuta de Contrato, **Anexo XVI** deste Edital.

## 20. DA CONTA-DEPÓSITO VINCULADA

20.1. Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MPDG N. 5/2017, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MPDG n. 5/2017 são as estabelecidas no presente Edital.

20.2. A CONTRATANTE deve autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

20.2.1. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

20.3. Autorizar o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da contratada, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pela contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, conforme disposto no anexo XII da



Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 2017, os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da referida norma.

20.3.1. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MPDG n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da licitação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

20.3.1.1. 13º (décimo terceiro) salário;

20.3.1.2. Férias e um terço constitucional de férias;

20.3.1.3. Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa;  
e

20.3.1.4. Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

20.3.1.5. Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

20.3.2. O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança *pro rata die*, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta licitação e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

20.3.3. Os valores referentes às provisões mencionadas neste edital que sejam retidos por meio da conta-depósito, deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.

20.3.4. Em caso de cobrança de tarifa ou encargos bancários para operacionalização da conta-depósito, os recursos atinentes a essas despesas serão debitados dos valores depositados.

20.3.5. A empresa contratada poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

20.3.5.1. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.

20.3.5.2. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

20.3.5.3. A empresa deverá apresentar ao órgão ou entidade contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

20.4. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da



quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

## 21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 21.1.1. não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 21.1.2. apresentar documentação falsa;
- 21.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 21.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 21.1.5. não mantiver a proposta;
- 21.1.6. cometer fraude fiscal;
- 21.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

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

21.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 21.3.1. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante, a critério da Administração;
- 21.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, conforme tipificação das condutas inidôneas e ilegais anexo a este edital;

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

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

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

21.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## 22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

22.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [pregao.heufpel@gmail.com](mailto:pregao.heufpel@gmail.com), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Universidade Federal de Pelotas, rua Gomes



Carneiro, nº 1, Campus Porto, Prédio da Reitoria, Coordenação de Material e Patrimônio (CMP) – Licitações, CEP 96010610, Bairro Centro, Pelotas/RS.

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

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

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

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

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

### 23. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

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

### 24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

24.11. O prazo para início da execução do *dos serviços* da Nota de Empenho não poderá exceder conforme termo de referência, sendo a empresa notificada via e-mail, obrigando-se a confirmar seu recebimento. Caso a empresa não confirme o recebimento do e-mail, o prazo concedido para resposta começará a contar 24 horas após o envio do e-mail.

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

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

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

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

24.15. Informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação, serão solicitados ao pregoeiro, *exclusivamente* através do endereço eletrônico: [pregao.heufpel@gmail.com](mailto:pregao.heufpel@gmail.com).

24.16. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.ufpel.edu.br](http://www.ufpel.edu.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Universidade Federal de Pelotas, Rua Gomes Carneiro, nº 01, Campus Porto, Prédio da Reitoria, Coordenação de Material e Patrimônio (CMP) - Licitações, CEP 96010-610. Bairro Centro, Pelotas/RS, nos dias úteis, no horário das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

- 24.17.1. Anexo I – Termo de Referência
- 24.17.2. Anexo II – Formulário de Informações do Licitante
- 24.17.3. Anexo III – Declaração de Sustentabilidade Ambiental
- 24.17.4. Anexo IV – Minuta de termo de vistoria
- 24.17.5. Anexo V – Termo de responsabilidade
- 24.17.6. Anexo VI - Das condutas Inidôneas
- 24.17.7. Anexo VII – Instrumento de Medição de Resultado (IMR)
- 24.17.8. Anexo VIII – Manual de Preparações de Nutrição
- 24.17.9. Anexo IX – Guia de operacionalização da unidade de nutrição enteral
- 24.17.10. Anexo X - Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**



- 24.17.11. Anexo XI - Modelo de autorização para a utilização da garantia e de pagamento direto
- 24.17.12. Anexo XII - Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União
- 24.17.13. Anexo XIII – Requisitos da Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho
- 24.17.14. Anexo XIV - Minuta do Termo de Cooperação Técnica com Instituição Financeira
- 24.17.15. Anexo XV - Planilha de Custos e Formação de Preços
- 24.17.16. Anexo XVI – Minuta de Termo de Contrato
- 24.17.17. Anexo XVII – Planilha de Contingenciamento

Pelotas, 31 de dezembro de 2018.

Rodrigo de Quadros Leal  
**Pregoeiro**



## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 146/2018 Processo Administrativo nº 23110.055124/2018-18

#### 1. DO OBJETO

1.1 Esta licitação tem por objeto a **Contratação de Empresa Especializada em Prestação de Serviços Contínuos de Copeiragem para o Hospital Escola da Universidade Federal de Pelotas/EBSERH, através de cargos auxiliares para a Unidade de Nutrição** segundo normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, conforme pedido nº 269/2018, da Unidade de Nutrição, pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, até o limite legal, e obedecendo o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, de acordo com as especificações e quantidades constantes no quadro abaixo.

| Item | Quantidade | Unidade de Medida | Código SIASG | Descrição   | Valor estimado/ anual | Participação       |
|------|------------|-------------------|--------------|---|-----------------------|--------------------|
| 1    | 12         | mês               | 5380         | Contratação de empresa especializada em prestação de serviços contínuos de copeiragem para o Hospital Escola da Universidade Federal de Pelotas – EBSERH. | R\$ 1.392.382,45      | Ampla Participação |

#### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. Os serviços aqui pleiteados constituem-se para o **Hospital Escola da Universidade Federal de Pelotas EBSERH**, em atividade meio, ensejando esforços redobrados para a sua realização em detrimento da atividade fim. A contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição, visa à captação de serviços especializados de mão de obra junto a empresas do ramo, qualificada tecnicamente para tal necessidade (para quem as atividades constituem-se em atividade fim). Com isso, pretende-se maior produtividade e eficiência na execução dos serviços ora pleiteados.

2.2. O objeto desse termo visa a contratação de cargos auxiliares para a distribuição das refeições, para a preparação dos lanches entre refeições (vide Anexo I) de dietas livres, dietas especiais (modificadas em nutrientes e consistências), operacionalização de dietas enterais e preparo e operacionalização de fórmulas infantis (**estes receberão treinamento especializado, por parte do He Ufpel EBSERH, pois se trata de um serviço diferenciado**) destinadas a pacientes internados e ambulatoriais, acompanhantes, pacientes externos, residentes médicos e multiprofissionais, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Este processo se faz necessário para que se possa garantir a alimentação diária e a assistência nutricional a coletividade enferma e sadia desta Unidade Hospitalar.

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



2.4. Portanto, a contratação de empresa terceirizada de mão de obra de copeiragem, para unidade de alimentação e nutrição alicerça-se nos seguintes pontos:

2.4.1. Existência de usuários/pacientes adultos e infantis com trato gastrointestinal (TGI) íntegro ou parcialmente funcionante, com apetite diminuído a ponto de não ingerirem um mínimo de nutrientes necessários e aqueles que se encontram impossibilitado de alimentar-se por via oral, devido à esses fatos precisam de preparações e lanches diversos. Nos últimos anos, os contínuos avanços tecnológicos e os conhecimentos da fisiopatologia gastrointestinal permitiram estender os benefícios da alimentação enteral a pacientes criticamente enfermos, com graves distúrbios do aparelho digestivo.

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

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

2.4.4. Existência de disposições constantes na Lei nº 9.632, publicada no DOU de 08/05/1998, que trata da extinção de cargos na Administração Federal, na qual a contratação das atividades correspondentes passa a ser possível somente mediante a execução indireta.

2.4.5. Necessidade de continuidade das atividades uma vez que tais serviços englobam categorias profissionais que não mais integram o quadro da Administração Pública Federal.

2.5. Diante do exposto, conclui-se que a mão de obra de copeiragem para os Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar tem caráter contínuo, o que irá requerer a contratação pelo período de 12 meses, na conformidade do que preconiza o Art. 57 da **Lei nº 8.666, de 21/06/1993**.

### 3. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

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

### 4. FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. Deverão ser contratados cargos auxiliares para desempenhar suas atividades no Serviço de Nutrição e Alimentação do He Ufpel EBSERH, de acordo com carga horária e local de trabalho estabelecidos para cada função conforme consta na tabela do item 4.3 deste termo de referência, devendo a empresa fornecer juntamente com os funcionários, os uniformes e EPI's necessários, conforme legislação vigente para cada atividade.

#### 4.2. CARACTERÍSTICAS DE TRABALHO (FORMAÇÃO E EXPERIÊNCIA)

4.2.1. Para trabalhar no Serviço de Alimentação e Nutrição do He Ufpel, o funcionário deverá ter domínio de escrita e leitura, com conhecimentos básicos em ética, boas práticas para manipulação de alimentos, técnicas de higienização e limpeza em áreas de produção de alimentos entre outros;

4.2.2. Para **Copeiro hospitalar (diurno/noturno)** requer-se no mínimo, ensino fundamental concluído e curso básico de qualificação profissional **ou** experiência de 6 (seis) meses na área comprovado na Carteira de Trabalho e Previdência Social.



4.2.3. Para **Encarregado** requer-se no mínimo, ensino médio concluído e curso básico de qualificação profissional **ou** experiência de 6 (seis) meses na área comprovado na Carteira de Trabalho e Previdência Social.

4.3. Todos os funcionários, deste plano de trabalho deverão ter carga horária no He Ufpel EBSE RH de 12/36h; sendo os horários descritos abaixo conforme o cargo e número de funcionários:

- a) Encarregado (02) – jornada de 12/36 - das 07h às 19h de segunda à segunda e das 19h às 07h de segunda a segunda;
- b) Copeiro Diurno (10) – jornada de 12/36 - das 07h às 19h de segunda à segunda;
- c) Copeiro Noturno (04) – jornada de 12/36 – das 19h às 07h de segunda à segunda.

| SEQ. | CARGO                          | CARGA HORARIA | LOCAL DE TRABALHO  | NÚMERO DE POSTOS |
|------|--------------------------------|---------------|--|------------------|
| 1    | Encarregado                    | 12/36h        | Todas as áreas do setor de Nutrição                        | 2                |
| 2    | Copeiro Diurno<br>CBO 5134-30  | 12/36h        | Área de produção, unidades clínicas, refeitório e lactário | 10               |
| 3    | Copeiro Noturno<br>CBO 5134-30 | 12/36h        | Área de produção, unidades clínicas, refeitório e lactário | 4                |

| SEQ | CARGO                         | DESCRIÇÃO DO CARGO  | CARGA HORÁRIA | QUANTIDADE DE POSTOS |
|-----|-------------------------------|---|---------------|----------------------|
| 1   | Encarregado                   | Supervisionar os processos produtivos e distribuição dos alimentos, controlar a qualidade dos alimentos nas etapas de produção, verificar as condições do ambiente, equipamentos e produtos. Verificar se a temperatura das refeições e lanches porcionados está adequada antes da distribuição dos mesmos aos pacientes, acompanhantes e residentes. Coordenar a equipe de copeiragem. | 12/36h        | 2                    |
| 2   | Copeiro Diurno<br>CBO 5134-30 | Realizar atividades de receber, porcionar e distribuir a alimentação. Montar e desmontar carrinhos. Recolher as bandejas e talheres Após as refeições. Conferir e controlar materiais de trabalho e alimentos a serem ofertados. Manter ordem e limpeza do local de trabalho. Auxiliar na limpeza e secagem de seus materiais (carrinhos, talheres, bandejas, xícaras, copos).          | 12/36h        | 10                   |



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | <p>Fazer anotações referentes a alimentação a ser distribuída de acordo com a prescrição médica. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade. Auxiliar os nutricionistas em tarefas de supervisão da preparação de alimentos simples. Preparar fórmulas lácteas e hidratações para berçário e pediatria, de acordo com a prescrição médica ou nutricional. Recolher, conferir e higienizar utensílios. Anotar diariamente o número e tipo de refeições distribuídas, inclusive as fórmulas lácteas. Acondicionar, identificar armazenar e distribuir os alimentos, fórmulas lácteas e dietas enterais. Auxiliar no controle de materiais, contando e conferindo utensílios. Afixar em locais próprios o quadro de cardápio recebido do nutricionista. Zelar pela conservação e limpeza do local de trabalho. Auxiliar na supervisão do refeitório verificando utensílios e arrumação do ambiente. Efetuar controle dos balcões de distribuição durante o período das refeições e auxiliar no porcionamento das mesmas. Auxiliar no controle de materiais, contando e conferindo utensílios. Controlar as sobras de alimentos. Desenvolver suas atividades em conformidade ao Manual de Boas Práticas Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.</p> |  |
|--|--|--|--|



|   |                                |   |        |   |
|---|--------------------------------|---|--------|---|
| 3 | Copeiro Noturno<br>CBO 5134-30 | Auxiliar a nutricionista em tarefas de supervisão da preparação de alimentos simples. Preparar fórmulas lácteas e hidratações para berçário e pediatria, de acordo com a prescrição médica ou nutricional. Recolher, conferir e higienizar utensílios. Anotar diariamente o número e tipo de refeições distribuídas, inclusive as fórmulas lácteas. Acondicionar, identificar armazenar e distribuir os alimentos, fórmulas lácteas e dietas enterais. Auxiliar no controle de materiais, contando e conferindo utensílios. Afixar em locais próprios o quadro de cardápio recebido do nutricionista. Zelar pela conservação e limpeza do local de trabalho. Desenvolver suas atividades em conformidade ao Manual de Boas Práticas. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional. | 12/36h | 4 |
|---|--------------------------------|---|--------|---|

4.4. A prestação de Serviços de copeiragem em Nutrição e Alimentação Hospitalar deve envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, residentes e acompanhantes legalmente instituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pelo Contratante.

4.5. A prestação dos serviços de copeiragem em **Nutrição e Alimentação Hospitalar** consiste na execução das seguintes atividades essencialmente:

- 4.5.1. Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação (apenas lanches intermediários, colação, lanche da tarde e ceia noturna);
- 4.5.2. Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo Contratante utilizando-se utensílios apropriados;
- 4.5.3. Controle da temperatura das preparações;
- 4.5.4. Transporte interno de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste instrumento;
- 4.5.5. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, residentes e acompanhantes, quando houver, conforme prazo pré-determinado pelo Hospital;
- 4.5.6. Higienização e limpeza do lactário, copa e refeitório, além dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes, residentes e acompanhantes;
- 4.5.7. Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência;
- 4.5.8. Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos.

4.6. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelos encarregados da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e



temperatura, para, caso se faça necessário, sejam feitas alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

#### 4.7. Horários de Distribuição

| REFEIÇÃO | PACIENTES | ACOMPANHANTES | RESIDENTES*   |
|----------|-----------|---------------|---------------|
| Desjejum | 08:00     | 08:00 – 09:00 | 08:00 – 09:00 |
| Colação  | 09:30     | -             | -             |
| Almoço   | 11:00     | 11:00 – 12:00 | 11:00 – 13:30 |
| Merenda  | 14:30     | -             | -             |
| Jantar   | 17:00     | 17:00 – 18:00 | 20:00 – 21:00 |
| Ceia     | 21:00     | -             | -             |

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

|          |       |
|----------|-------|
| Desjejum | 8:00  |
| Colação  | 10:00 |
| Almoço   | 13:00 |
| Merenda  | 16:00 |
| Jantar   | 20:30 |
| Ceia     | 22:00 |

4.7.2. Além dos horários pré-estabelecidos poderá ser servido outro lanche por solicitação do Setor de Nutrição, em horários não definidos.

#### 4.8. FORNECIMENTO DE ÁGUA

4.8.1. A água para os pacientes será fornecida conforme a prescrição das nutricionistas do He UFPEL EBSEH, em frascos de 500ml ou 300ml de dieta enteral descartáveis, fornecidos pelo hospital, essa água será retirada do filtro da copa central.

#### 4.9. NUTRIÇÃO ENTERAL E LACTÁRIO

4.9.1. As mamadeiras deverão ser autoclavadas.

4.9.2. A Terapia de Nutrição Enteral (NE) deverá obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 - Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

4.9.3. O preparo das dietas enterais e fórmulas infantis deverá seguir a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas de Manipulação da Unidade de Produção de Nutrição Enteral, recebendo treinamento da Responsável técnica da Contratante.

4.9.4. Existência de procedimentos escritos, por exemplo, planilhas com leite, paciente, tipo de sonda, nome da dieta ou módulo e seus horários de administração, com a prescrição da Nutricionista ou médico da equipe multidisciplinar de terapia nutricional.

4.9.5. O pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais contendo apenas a quantidade do produto a ser preparada e consumida.



4.9.6. Dever-se-á objetivar a obtenção de um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção. Desta forma, será imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos deverão seguir o Manual de Boas Práticas de Manipulação da Unidade de Produção de Nutrição Enteral/Lactário, assim como seguir legislação sanitária vigente.

4.9.7. Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle - APCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

4.9.8. A Contratada deverá atuar de acordo com procedimentos operacionais escritos para todas as atividades inerentes a operacionalização das dietas, envolvendo recebimento, armazenamento/conservação de insumos, preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, conservação/armazenamento das fórmulas manipuladas, o qual deverá obedecer a todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral definidos na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 - Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais normas vigentes.

4.9.9. A CONTRATADA DEVERÁ ATUAR DE ACORDO COM O GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO DA UNIDADE DE NUTRIÇÃO ENTERAL (ANEXO II), QUE ESTABELECE SOBRE PRÉ-PREPARO E PREPARO, PORCIONAMENTO, CONTROLE BACTERIOLÓGICO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO, HIGIENIZAÇÃO E EQUIPE DE TRABALHO. ALÉM DISSO, CABE RESSALTAR:

4.9.9.1. Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo.

4.9.9.2. Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da Nutrição Enteral.

4.9.9.3. Inspeccionar visualmente a Nutrição Enteral e fórmulas infantis, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fase e alterações de cor não previstas.

4.9.9.4. Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com os Procedimentos operacionais padronizados de higienização das instalações, equipamentos e utensílios da Unidade de Nutrição Enteral/Lactário.

## 5. UNIFORMES

5.1. A Contratada será responsável pelo fornecimento de uniforme completo aos seus empregados, devendo ser entregues no primeiro dia de trabalho do funcionário junto ao setor;

5.2. A mão de obra contratada fará a limpeza da copa após o término de cada tarefa.

5.3. A entrega adicional de uniformes ocorrerá sempre que necessário, sendo acionado a qualquer tempo pela equipe de fiscalização do contrato;

5.4. Os funcionários deverão conservar o seu uniforme em bom estado, sem rasgos, partes descosturadas ou furos durante a execução do trabalho;

5.5. Os uniformes deverão ser entregues a todas as categorias profissionais mediante recibo (relação nominal, impreterivelmente assinada e datada por profissional), cuja cópia, acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada à equipe de fiscalização;

5.6. No ato da entrega dos uniformes aos colaboradores, caso seja necessário efetuar ajustes e consertos, estes deverão ocorrer até em 15 (quinze) dias corridos após a entrega, sendo que eventuais despesas deverão ser arcadas pela Contratada, sendo vedado o repasse dos custos aos profissionais;

5.7. Quanto ao tecido a ser usado para a confecção dos uniformes, esse deverá ser de cor branca com uma mistura entre o algodão natural e fibras de poliéster. Devem ser



confeccionados com 67% (sessenta e sete por cento) de poliéster e 33% (trinta e três por cento) de algodão, pois permitem maior leveza, melhor ventilação, menor adesão de bactérias, menor fixação da sujeira e maior absorção de suor;

5.8. A empresa será responsável pelo fornecimento de aventais de tecido de algodão (manga comprida, tamanhos P, M, G, GG) na quantidade de 4 unidades diárias para cada funcionário (de acordo com o cargo), caso faça parte de seu uniforme. O reprocessamento desses aventais será de responsabilidade da contratada;

5.9. A empresa deverá fornecer luvas látex de procedimento não cirúrgico; máscaras descartáveis de TNT, com elástico e eficiência de filtragem maior ou igual a 95%; e toucas descartáveis plissadas em TNT aos funcionários em quantidades conforme descritas em tabela de descrição de uniformes;

5.10. Todos os itens dos uniformes (modelos, tecidos e etc.) deverão ser aprovados antecipadamente pela equipe da fiscalização contratual como medida de conformidade, ocorrendo a gravidez de alguma colaboradora, o uniforme deverá ser adequado à sua situação, devendo também ser aprovado pela equipe da fiscalização; havendo possibilidade de opção de itens do uniforme, o colaborador deverá ser previamente consultado para realizar a escolha.

5.11. Os funcionários devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, providenciados pela empresa.

| COPEIRO   |            |                |         |        |
|---|------------|----------------|---------|--------|
| DESCRIÇÃO   | QUANTIDADE | PERÍODO DE USO | UNIDADE | COR    |
| <b>Masculino:</b> calça comprida tipo abrigo de tecido de fácil lavagem, tecido Oxford. | 03         | 12 meses       | Unidade | Branca |
| <b>Masculino:</b> camiseta manga longa, com logotipo da empresa.                        | 03         | 12 meses       | Unidade | Branca |
| <b>Masculino:</b> Calçado (EPI).  | 02         | 12 meses       | Pares   | Branco |
| <b>Feminino:</b> calça comprida tipo abrigo de tecido de fácil lavagem                  | 03         | 12 meses       | Unidade | Branca |
| <b>Feminino:</b> camiseta manga longa com logotipo da empresa.                          | 03         | 12 meses       | Unidade | Branca |
| <b>Feminino:</b> Calçado (EPI)  | 02         | 12 meses       | Pares   | Branco |
| <b>Masculino/Feminino:</b><br>Jaleco manga comprida de Oxford                           | 03         | 12 meses       | Unidade | Branco |
| <b>Masculino/Feminino:</b><br>Aventalão de algodão (por funcionário)                    | 04         | 12 meses       | Unidade | Branco |
| <b>Masculino/Feminino:</b><br>Aventalão napa (por funcionário /copeiros higienização)   | 02         | 12 meses       | Unidade | Branco |



|  |                                 |          |                |            |
|--|---------------------------------|----------|----------------|------------|
| <b>Masculino/Feminino:</b> Touca descartável TNT   | 720                             | 12 meses | Unidade        | Branca     |
| <b>Masculino/Feminino:</b> Luva descartável de procedimento não cirúrgico, não estéril, de látex de borracha natural (por funcionário) | 720                             | 12 meses | Pares          | Branca     |
| <b>Masculino/Feminino:</b> Máscara descartável com tiras, de TNT, com eficiência de filtragem maior ou igual a 95% (por funcionário)   | 720                             | 12 meses | Unidade        | Branca     |
| <b>Masculino/Feminino:</b> Luva de borracha de látex antiderrapante (copeiros higienização) por funcionário                            | 53                              | 12 meses | Pares          | Branca     |
| <b>ENCARREGADO</b>   |                                 |          |                |            |
| <b>DESCRIÇÃO</b>   | <b>QUANTIDADE PARA 12 MESES</b> |          | <b>UNIDADE</b> | <b>COR</b> |
| <b>Masculino:</b> calça em oxford comprida com zíper e com emblema da empresa  | 03                              |          | Unidade        | Branca     |
| <b>Masculino:</b> camiseta manga comprida com logotipo da empresa.   | 03                              |          | Unidade        | Branca     |
| <b>Masculino:</b> calçado (EPI).   | 02                              |          | Pares          | Branco     |
| <b>Masculino/Feminino:</b> jaleco manga comprida, em Oxford  | 03                              |          | Unidade        | Branco     |
| <b>Feminino:</b> calça em oxford comprida com zíper e com emblema da empresa   | 03                              |          | Unidade        | Branco     |
| <b>Feminino:</b> camiseta manga comprida, com logotipo da empresa.   | 03                              |          | Unidade        | Branca     |
| <b>Feminino:</b> calçado (EPI).  | 02                              |          | Pares          | Branco     |

## 6. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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



- 6.2. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, administrativo e setorial ou pela equipe de fiscalização.
- 6.3. Ao final de cada período mensal, o fiscal técnico deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório.
- 6.4. Ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior.
- 6.5. Será elaborado relatório circunstanciado, com registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato.
- 6.6. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa.
- 6.7. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo fiscal do contrato.
- 6.8. O fiscal do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela CONTRATADA, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.
- 6.9. O fiscal emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

## 7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 7.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 7.2. 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;
- 7.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 7.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 7.5. Não permitir que os empregados da Contratada realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;
- 7.6. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 7.7. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
  - 7.7.1. 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;
  - 7.7.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
  - 7.7.3. 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



- 7.7.4. 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.
- 7.8. Fiscalizar mensalmente, por amostragem, o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, especialmente:
- 7.8.1. A concessão de férias remuneradas e o pagamento do respectivo adicional, bem como de auxílio-transporte, auxílio-alimentação e auxílio-saúde, quando for devido;
  - 7.8.2. O recolhimento das contribuições previdenciárias e do FGTS dos empregados que efetivamente participem da execução dos serviços contratados, a fim de verificar qualquer irregularidade;
  - 7.8.3. O pagamento de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato.
- 7.9. Analisar os termos de rescisão dos contratos de trabalho do pessoal empregado na prestação dos serviços no prazo de 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período, após a extinção ou rescisão do contrato.

## 8. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

### 8.1. Regras Gerais

- 8.1.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.
- 8.1.2. Designar por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Serviços, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- 8.1.3. Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários;
- 8.1.4. Será vedado aos funcionários da Contratada atender, consentir ou acatar qualquer solicitação que vier a ser feita por colaboradores que não pertençam ao quadro do Serviço de Nutrição e Dietética do HE UFPEL EBSEH.
- 8.1.5. 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;
- 8.1.6. Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.
- 8.1.7. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;
- 8.1.8. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados;
- 8.1.9. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.1.10. Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo máximo de uma 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço. No caso de ausência do profissional, sem reposição, será descontado do faturamento mensal o valor correspondente ao número de horas não atendidas, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais;



- 8.1.11. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 8.1.12. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 8.1.13. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinentes ao objeto do serviço em comento;
- 8.1.14. Responder ao Contratante pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados, diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela Contratante;
- 8.1.15. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei;
- 8.1.16. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 8.1.17. Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;
- 8.1.18. Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;
- 8.1.19. Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;
- 8.1.20. Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;
- 8.1.21. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 8.1.22. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 8.1.23. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 8.1.24. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 8.1.25. 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;
- 8.1.26. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.1.27. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 8.1.28. 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 HE UFPEL EBSEERH, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;



8.1.29. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

8.1.30. 8se à fiscalização permanente dos fiscais do contrato designados pela Contratante;

8.1.31. Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;

8.1.32. Responsabilizar-se pelas chaves referentes as áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;

8.1.33. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) do Contratante e da Contratada;

8.1.34. Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

## 8.2. OBRIGAÇÕES RELATIVAS AOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E DEPENDÊNCIAS FÍSICAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA:

8.2.1. Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 dias para equipamentos e 05 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios de propriedade da Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da Contratante, o serviço prestado não poderá ser descontinuado em hipótese alguma, mesmo durante a manutenção ou no processo de reposição de algum equipamento ou utensílio;

8.2.2. Caso quebrem ou extraviem algum equipamento ou utensílio de propriedade da contratante esses equipamentos deverão ser repostos imediatamente (no prazo máximo de 15 dias para equipamentos e 05 dias para utensílios) pela contratada, nos casos em que o dano causado tenha sido por culpa de funcionário da contratada;

8.2.3. Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, tanto dos equipamentos de propriedade do Contratante, quanto da Contratada, caso houver, sem quaisquer ônus para o Contratante, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Contratante.

8.2.4. Orientar a equipe de trabalho para que utilizem os equipamentos seguindo as instruções dos manuais dos fabricantes e as boas práticas de utilização, evitando assim, a deterioração por mau uso.

8.2.5. Os utensílios e equipamentos, de propriedade da Contratante, que estarão disponíveis para uso pela contratada, na copa central, são:

- 4 carros térmicos utilizados para distribuir a comida aos pacientes
- 4 carrinhos de madeira para transporte aberto
- 2 carrinhos abertos de aço, pequenos para distribuição rápida
- 1 extrator de sucos industrial
- 1 liquidificador doméstico
- 2 chaleiras
- 4 garrafas térmicas com capacidade para 5 litros
- 1 garrafa térmica com capacidade para 8 litros
- 6 garrafas térmicas em inox com capacidade para 1,8l
- 100 termos em aço inox
- 100 bandejas de alumínio retangulares
- 16 bandejas de inox retangulares



- 5 bandejas redondas
- 1 fogão de 4 bocas
- 2 geladeiras comuns
- 2 micro-ondas

8.2.6. Os utensílios e equipamentos, de propriedade da Contratante, que estarão disponíveis para a contratada, no lactário/central de fórmulas, são:

- 1 geladeira
- 1 liquidificador
- 1 bico de busen
- 1 botijão de gás de 13kg
- 1 microondas
- 1 aparelho de ar condicionado
- 2 caixas térmicas de 15 litros
- 6 caixas plásticas tipo organizadoras com tampa, de até 10 litros
- 1 garrafa térmica de 1 litro
- lixeira com pedal
- dispenser para sabonete líquido
- dispenser para papel toalha
- 2 cadeiras
- 6 caixas plásticas do tipo engradado, vazadas, sem tampa, empilháveis
- 1 torneira elétrica

8.2.7. Apresentar relatório mensal informando as ações corretivas realizadas em cada equipamento da contratante se for o caso.

8.2.8. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

8.2.9. Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.

8.2.10. Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto dos Serviços de Nutrição e Dietética;

8.2.11. Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;



### 8.3. OBRIGAÇÕES RELATIVAS À EQUIPE DE TRABALHO

8.3.1. Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;

8.3.2. A contratada deverá apresentar à contratante um programa regular de capacitação dos seus funcionários, constando em cronograma anual de treinamentos. Deverá apresentar também os temas a serem abordados, a avaliação, assim como, os documentos comprobatórios da execução e frequência dos funcionários.

8.3.3. Dentro do cronograma deverão constar os seguintes cursos:

8.3.3.1. noções, fundamentos, conceitos e princípios Nutrição e Alimentação Hospitalar;

8.3.3.2. noções de infecção hospitalar;

8.3.3.3. noções de manipulação de alimentos;

8.3.3.4. uso correto de EPI's e EPC's;

8.3.3.5. comportamento organizacional;

8.3.3.6. motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS;

8.3.3.7. normas e deveres;

8.3.3.8. rotina de trabalho a ser executada;

8.3.3.9. higiene pessoal no Serviço de Nutrição e Dietética;

8.3.3.10. saúde e segurança no trabalho;

8.3.3.11. contaminação e microorganismos;

8.3.3.12. tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos hospitais;

8.3.3.13. segurança alimentar;

8.3.3.14. técnicas de preparo e conservação de alimentos e

8.3.3.15. educação ambiental.

8.3.4. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao Fiscal do Contrato a relação nominal constando de: nome, endereço residencial e telefone, na implantação dos serviços e sempre que alterada;

8.3.5. O uniforme deverá estar de acordo com as características mencionadas no item 6 deste Termo de Referência. A apresentação dos uniformes deve ser reavaliada pela Contratada, a fim de que proceda a substituição dos que não estão em boas condições;

8.3.6. Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a Contratante;

8.3.7. Responsabilizar-se pelo transporte de seus funcionários até o local de trabalho e vice-versa, bem como outros benefícios previstos na legislação trabalhista sem custos para a Contratante;

8.3.8. Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus funcionários no exercício de suas funções, provendo-os com equipamentos de proteção individual EPI's de acordo com a situação de risco;

8.3.9. Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários;

8.3.10. Realizar treinamentos e capacitações permanentes aos funcionários que estejam executando os serviços nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, por meio de pessoas ou instituições habilitadas para emitir certificação e com habilidades para abordar os temas pertinentes à Limpeza na área de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

8.3.11. Instruir seus funcionários quanto às necessidades de acatar as orientações da Contratante, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da Contratante;



- 8.3.12. Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários;
- 8.3.13. Manter disciplina entre os seus funcionários no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo funcionário que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da contratante;
- 8.3.14. Atender de imediato as solicitações da Contratante quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;
- 8.3.15. Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos funcionários diretamente envolvidos na execução dos serviços;
- 8.3.16. Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus funcionários em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a Contratante;
- 8.3.17. Manter os funcionários sujeitos às normas disciplinares do HE UFPEL EBSEH porém, sem qualquer vínculo empregatício, cabendo à Contratada todos os encargos e obrigações previstas na legislação social e trabalhista em vigor, quitando todas as obrigações trabalhistas vigentes, sociais, previdenciárias, tributáveis e as demais previstas na legislação específica. Não existirá para a Contratante, qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os funcionários da Contratada, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia;
- 8.3.18. Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços;
- 8.3.19. Preservar e manter a contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;
- 8.3.20. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.
- 8.3.21. Considerando que a atividade é reconhecidamente geradora de riscos à integridade física dos trabalhadores, as seguintes Normas Regulamentadoras – NR, do Ministério do Trabalho e Emprego - MTE, relativas à segurança e medicina do trabalho, serão de observância obrigatória:
- 8.3.21.1. Norma Regulamentadora Nº 05 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes;
  - 8.3.21.2. Norma Regulamentadora Nº 06 - Equipamentos de Proteção Individual – EPI
  - 8.3.21.3. Norma Regulamentadora Nº 07 - Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;
  - 8.3.21.4. Norma Regulamentadora Nº 09 - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais;
  - 8.3.21.5. Norma Regulamentadora Nº 15 - Atividades e Operações Insalubres;
  - 8.3.21.6. Norma Regulamentadora Nº 17 – Ergonomia;
  - 8.3.21.7. Norma Regulamentadora Nº 26 - Sinalização de Segurança;
  - 8.3.21.8. Norma Regulamentadora Nº 32 - Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde.

#### 8.4. DA HIGIENIZAÇÃO

- 8.4.1. Apresentar ao Contratante, para pré-aprovação, POPs de higienização que obedeçam à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos.



8.4.2. Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Estado do Rio Grande do Sul.

#### **8.5. SOBRE O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES**

8.5.1. Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, preparações da unidade de nutrição enteral e lactário.

8.5.2. Executar o preparo das refeições (lanches da manhã, tarde e noite) em todas as etapas, observando as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente.

8.5.3. Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;

8.5.4. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente frutas, em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

8.5.5. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

8.5.6. Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;

8.5.7. Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;

8.5.8. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, anotar e passar para o encarregado;

8.5.9. Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos;

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

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

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

8.5.13. Utilizar para execução das rotinas o Manual de Preparações em Nutrição do HE UFPEL EBSERH (Anexo I) e os Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios constantes no Anexo I.

#### **8.6. DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA**

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

#### **8.7. SÃO VEDADAS AS SEGUINTE CONDUTAS AOS COLABORADORES LOTADOS NO HE UFPEL EBSERH:**

8.7.1. Opor resistência injustificada à ordem e/ou orientação emanada pelo preposto;

8.7.2. Cometer a pessoa estranha à repartição, fora dos casos previstos em lei, o desempenho de atribuição que seja de sua responsabilidade;

8.7.3. Proceder de forma desidiosa;

8.7.4. Utilizar recursos materiais da repartição em serviços ou atividades particulares;

8.7.5. É expressamente proibida a circulação de profissionais sem identificação nas dependências do HE UFPEL EBSERH;



8.7.6. É vedado ao preposto o não cumprimento de solicitação e/ou orientação da equipe de fiscalização do contrato, bem como o não repasse das orientações recebidas aos prestadores de Serviço;

8.7.7. É expressamente proibido a realização de vendas dentro do setor e no horário de trabalho;

8.7.8. É vedado aos funcionários da Contratada manter encontros ou promover reuniões de qualquer natureza nas dependências do HE UFPEL EBSERH, salvo aquelas realizadas com permissão dos Encarregados ou Supervisores;

8.7.9. É vedado aos funcionários da Contratada ingerir alimentos dentro da área de produção de dietas e ingerir alimentos pertencentes ao serviço sem autorização;

8.7.10. É vedado aos funcionários fazerem uso de aparelhos eletrônicos dentro da unidade de produção (celulares, rádios);

8.7.11. É proibido não utilizar tampões de ouvido contra ruídos ou óculos protetores quando houver necessidade de acordo com a atividade desempenhada. Os tampões de ouvido quando forem utilizados devem estar sempre atados entre si por um cordão que passe por trás do pescoço, para evitar que se soltem e caiam sobre o alimento.

## 9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

## 11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

11.1.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

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

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

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

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

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



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

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

11.1.7. 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.

11.1.8. O fiscal 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.

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

11.1.10. 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.

11.1.11. 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.

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

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

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

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

11.1.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## 11.2. NO EXERCÍCIO DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS, DEVE A CONTRATANTE:

11.2.1. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

11.2.2. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas.

11.2.3. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da Contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar sua fiscalização ou de cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

11.2.4. Examinar as Carteiras Profissionais dos funcionários alocados para execução do contrato, para comprovar o registro de função profissional.



11.2.5. Se utilizar do procedimento de Índice de Medição de Resultados (IMR) para o acompanhamento do desenvolvimento dos trabalhos, medição dos níveis de qualidade e correções.

11.2.6. Conferir e dar vistas os relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente pela Contratada, por meio do Fiscal do contrato;

11.2.7. Avaliar mensalmente a Medição dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados bem como aqueles não aprovados por inconformidade aos padrões estabelecidos, desde que por motivos imputáveis à Contratada, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato.

11.2.8. Encaminhar à Contratada o Relatório Mensal de Qualidade dos Serviços;

11.2.9. Se constatada pela fiscalização o não atendimento das determinações quanto a regular execução dos serviços, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento da Ordem de Serviços, a Contratante poderá ordenar a suspensão dos serviços, sem prejuízos das penalidades a que a empresa prestadora dos serviços esteja sujeita.

11.2.10. Fica reservado ao Contratante o direito de acompanhamento in loco, nas áreas do Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar, para a supervisão, sempre que julgar necessário.

11.2.11. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

11.2.11.1. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

11.2.11.2. Solicitar escalas de trabalho vigentes, rotinas, manuais, planilhas, POPs e quaisquer outros documentos necessários ao cumprimento da prestação Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

11.2.12. Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (art. 70, da Lei nº. 8.666/93), ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade da Contratada pela solidez, qualidade e segurança destes serviços.

## 12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

12.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e

12.1.5. cometer fraude fiscal.

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

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

12.2.2. Multa de:

12.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar,



nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

12.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

12.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

12.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

12.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

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

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

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

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

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

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

Tabela 1

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

Tabela 2

| INFRAÇÃO |           |      |
|----------|-----------|------|
| ITEM     | DESCRIÇÃO | GRAU |



|                                    |  |    |
|------------------------------------|--|----|
| 1                                  | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;  | 05 |
| 2                                  | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;  | 04 |
| 3                                  | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;  | 03 |
| 4                                  | Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;  | 02 |
| Para os itens a seguir, deixar de: |  |    |
| 5                                  | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;   | 02 |
| 6                                  | Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;   | 01 |
| 7                                  | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência; | 03 |
| 8                                  | Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;   | 01 |
| 9                                  | Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA   | 01 |

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

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

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

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

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

12.7. 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.

12.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

### 13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

#### 13.1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

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



ANEXO II: Formulário de Informações da Licitante

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

Prezado(a) Licitante:

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

Enviar as informações por e-mail para [pregao.heufpel@gmail.com](mailto:pregao.heufpel@gmail.com)

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

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

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

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



ANEXO III

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

A Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, sediada na cidade de \_\_\_\_\_ Estado \_\_\_\_\_ à rua \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ bairro \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, fone \_\_\_\_\_, fax \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, para fins de habilitação no Pregão Eletrônico 146/2018, **DECLARA expressamente que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente**, em conformidade com a Instrução Normativa 01/2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI-MPOG).

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo  
(nome do representante legal)



ANEXO IV

TERMO DE VISTORIA (MODELO)

**Pregão Nº 146/2018**

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

Pelotas, de de 2018

LICITANTE:

Nome de Empresa / CNPJ: \_\_\_\_\_

Representante Legal: (nome): \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE DO HE-UFPel:

Nome: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Função: \_\_\_\_\_



ANEXO V

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE**

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

Declaramos, para fins de participação na licitação, Pregão Eletrônico, Edital nº 146/2018, para a **Contratação** de **Empresa Especializada** **...**  
**XX**, que a Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o Nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, representada pelo(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, **não** realizou a visita técnica no local onde será executado o objeto / entrega dos produtos.

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

Nome de Empresa / CNPJ: \_\_\_\_\_

Representante Legal da Empresa: \_\_\_\_\_

Nome Legível: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Pelotas, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018



**ANEXO VI**  
**DAS CONDUTAS INIDÔNEAS E ILEGAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 6º Apresentar documentação falsa.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## ANEXO VII

### ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

#### 1.1. DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

| Ocorrências   | Pontos |
|---|--------|
| Cobrança fora do prazo estabelecido   | 0,1    |
| Uso, manuseio, conservação e manutenção inadequadas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por ocorrência.   | 0,1    |
| Uniformização inadequada dos funcionários, por ocorrência.  | 0,1    |
| Não atendimento do telefone fornecido pela Contratada para os contatos e registro das ocorrências   | 0,2    |
| Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pelo Contratante, para cada 24 horas de atraso.  | 0,2    |
| Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa neste documento não especificada nesta tabela   | 0,2    |
| Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência.  | 0,2    |
| Falta de obediência à quantidade (volume e gramatura) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes dos cardápios, por ocorrência.   | 0,3    |
| Dieta distribuída diferente da identificação da etiqueta do paciente  | 0,4    |
| Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos, sobras e expurgos.  | 0,4    |
| Utilização de fluxo em desacordo com preconizado  | 0,4    |
| Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios.   | 0,4    |
| Falta do uso de EPI's pelos funcionários da Contratada  | 0,4    |
| Falta de materiais, máquinas e equipamentos previstos em rotina   | 0,5    |
| Refeições mal distribuídas  | 0,8    |
| Não observação dos princípios de higiene e limpeza descritos nas normas específicas neste termo de referência e/ou contrato, quanto ao transporte, armazenagem, manipulação, preparação e/ou distribuição de alimentos. | 0,9    |



|   |   |
|---|---|
| Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência. | 1 |
| Cobrança por serviços não prestados   | 1 |

## 1.2. GLOSAS:

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

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

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

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

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



**ANEXO VIII -**  
**MANUAL DE PREPARAÇÕES**  
**NUTRIÇÃO**  
**HE/UFPEL/EBSERH**

**IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA**

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

Nutricionista: Renata Brasil



## Sumário

|  |  |
|--|--|
| Dieta Líquida Restrita .....                   |  |
| Dieta Líquida Restrita para Diabético .....    |  |
| Dieta Líquida Incompleta .....                 |  |
| Dieta Líquida Incompleta para Diabético .....  |  |
| Dieta Líquida sem Resíduos.....                |  |
| Dieta Líquida sem Resíduos para Diabético..... |  |
| Dieta Líquida Completa .....                   |  |
| Dieta Líquida Completa para Diabético .....    |  |
| Dieta Pastosa .....                            |  |
| Dieta Especial.....                            |  |
| Dieta Branda.....                              |  |
| Dieta Livre .....                              |  |
| Dieta Hipossódica.....                         |  |
| Dieta Sem Sal.....                             |  |
| Dieta Hiperproteica-Hipercalórica .....        |  |
| Dieta para Diabético .....                     |  |
| Cafés .....                                    |  |
| Leite com achocolatado.....                    |  |
| Leite com aveia .....                          |  |
| Leite com suplementos.....                     |  |
| Mingau.....                                    |  |
| Mingau com aveia .....                         |  |
| Mingau com suplementos.....                    |  |
| Batidas com suplementos.....                   |  |
| Batidas de banana.....                         |  |
| Batidas de maçã.....                           |  |
| Suco de laranja.....                           |  |
| Suco de maçã.....                              |  |
| Suco de mamão .....                            |  |
| Batida de laranja, aveia e ameixa.....         |  |
| Gelatina com suplemento .....                  |  |



DIETA LIQUIDA RESTRITA

|              |                       |                      |                |
|--------------|-----------------------|----------------------|----------------|
| <b>8 HS</b>  | CHÁ DE MAÇA<br>AÇÚCAR | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |
| <b>10 HS</b> | GELATINA              | 1 PORÇÃO             | 13 g           |
| <b>12 HS</b> | CHÁ DE MAÇA<br>AÇÚCAR | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |
| <b>15 HS</b> | GELATINA              | 1 PORÇÃO             | 13 g           |
| <b>18 HS</b> | CHÁ DE MAÇA<br>AÇÚCAR | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |
| <b>21 HS</b> | CHÁ DE MAÇA<br>AÇÚCAR | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |



**DIETA LIQUIDA RESTRITA / DM**

|              |                         |                      |                |
|--------------|-------------------------|----------------------|----------------|
| <b>8 HS</b>  | CHÁ DE MAÇA<br>ADOÇANTE | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |
| <b>10 HS</b> | GELATINA DIET           | 1 PORÇÃO             | 13 g           |
| <b>12 HS</b> | CHÁ DE MAÇA<br>ADOÇANTE | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |
| <b>15 HS</b> | GELATINA DIET           | 1 PORÇÃO             | 13 g           |
| <b>18 HS</b> | CHÁ DE MAÇA<br>ADOÇANTE | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |
| <b>21 HS</b> | CHÁ DE MAÇA<br>ADOÇANTE | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |

**DIETA LIQUIDA INCOMPLETA**

|             |                       |                      |                |
|-------------|-----------------------|----------------------|----------------|
| <b>8 HS</b> | CHÁ DE MAÇA<br>AÇÚCAR | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |
|-------------|-----------------------|----------------------|----------------|



|              |                        |                      |                |
|--------------|------------------------|----------------------|----------------|
| <b>10 HS</b> | GELATINA               | 1 PORÇÃO             | 13 g           |
| <b>12 HS</b> | CALDO SOPA<br>GELATINA | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>13 g |
| <b>15 HS</b> | GELATINA               | 1 PORÇÃO             | 13 g           |
| <b>18 HS</b> | CALDO SOPA<br>GELATINA | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 300 ML<br>13 g |
| <b>21 HS</b> | CHÁ DE MAÇA<br>AÇÚCAR  | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |

**DIETA LIQUIDA INCOMPLETA / DM**

|              |                             |                      |                |
|--------------|-----------------------------|----------------------|----------------|
| <b>8 HS</b>  | CHÁ DE MAÇA<br>ADOÇANTE     | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |
| <b>10 HS</b> | GELATINA DIET               | 1 PORÇÃO             | 13 g           |
| <b>12 HS</b> | CALDO SOPA<br>GELATINA DIET | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 300 ML<br>13 g |



|       |                             |                      |                |
|-------|-----------------------------|----------------------|----------------|
| 15 HS | GELATINA                    | 1 PORÇÃO             | 13 g           |
| 18 HS | CALDO SOPA<br>GELATINA DIET | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 300 ML<br>13 g |
| 21 HS | CHÁ DE MAÇA<br>ADOÇANTE     | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |

**DIETA LIQUIDA SEM RESÍDUO**

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



|              |                              |                      |                |
|--------------|------------------------------|----------------------|----------------|
| <b>18 HS</b> | CALDO SOPA<br>GELATINA       | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 300 ML<br>15 g |
| <b>21 HS</b> | CHÁ DE MAÇA<br>MALTODEXTRINA | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |

**DIETA LIQUIDA SEM RESIDUO / DM**

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



|              |               |          |        |
|--------------|---------------|----------|--------|
| <b>21 HS</b> | CHÁ DE MAÇA   | 1 XÍCARA | 180 ML |
|              | MALTODEXTRINA | 1 PORÇÃO | 10 g   |

**DIETA LIQUIDA COMPLETA**

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



**DIETA LIQUIDA COMPLETA / DM**

|              |                                      |                      |                |
|--------------|--------------------------------------|----------------------|----------------|
| <b>8 HS</b>  | CAFÉ COM LEITE DESNATADO<br>ADOÇANTE | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |
| <b>10 HS</b> | MINGAU DESNATADO<br>ADOÇANTE         | 1 PORÇÃO<br>1 PORÇÃO | 180 ml<br>10 g |
| <b>12 HS</b> | PAPA DE LEGUMES<br>GELATINA DIET     | 1 PORÇÃO<br>1 PORÇÃO | 300 ml<br>13 g |
| <b>15 HS</b> | CAFÉ COM LEITE DESNATADO<br>ADOÇANTE | 1 XÍCARA<br>1 PORÇÃO | 180 ml<br>10 g |
| <b>18 HS</b> | PAPA DE LEGUMES<br>GELATINA DIET     | 1 PORÇÃO<br>1 PORÇÃO | 300 ML<br>13 g |
| <b>21 HS</b> | MINGAU DESNATADO<br>ADOÇANTE         | 1 PORÇÃO<br>1 PORÇÃO | 180 ML<br>10 g |

**DIETA PASTOSA**

|             |  |                                   |                        |
|-------------|--|-----------------------------------|------------------------|
| <b>8 HS</b> | CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL<br>BOLACHA DOCE<br>AÇÚCAR | 1 XÍCARA<br>4 UNIDADE<br>1 PORÇÃO | 180 ml<br>20 g<br>10 g |
|             |  |                                   |                        |



|              |                     |                 |       |
|--------------|---------------------|-----------------|-------|
| <b>12 HS</b> | ARROZ PAPA          | 4 COLHERES SOPA | 100 g |
|              | CALDO DE FEIJÃO     | 1 CONCHA        | ---   |
|              | CARNE LIQUIDIFICADA | 1 PORÇÃO        | 100 g |
|              | PURE DE VEGETAIS    | 3 COLHERES SOPA | 75 g  |
|              | SOBREMESA DO DIA    | 1 PORÇÃO        | 15 g  |
| <b>18 HS</b> | ARROZ PAPA          | 4 COLHERES SOPA | 100 g |
|              | CALDO DE FEIJÃO     | 1 CONCHA        | ---   |
|              | CARNE LIQUIDIFICADA | 1 PORÇÃO        | 100 g |
|              | PURE DE VEGETAIS    | 3 COLHERES SOPA | 75 g  |
|              | SOBREMESA DO DIA    | 1 PORÇÃO        | 15 g  |

**DIETA ESPECIAL**

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



|              |  |  |  |
|--------------|--|--|--|
|              |  |  |  |
| <b>18 HS</b> | PURE DE BATATA<br><b>CALDO DE FEIJÃO</b><br>CARNE DESFIADA<br>VEGETAIS<br><br>SOBREMESA DO DIA | 4 COLHERES SOPA<br>1 CONCHA<br>1 PORÇÃO<br>3 COLHERES SOPA<br><br>1 PORÇÃO | 100 g<br>----<br>100 g<br>75 g<br><br>15 g |

**DIETA BRANDA**

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



|              |                       |                 |       |
|--------------|-----------------------|-----------------|-------|
| <b>18 HS</b> | CARNE                 | 1 PORÇÃO        | 100 g |
|              | VEGETAIS              | 3 COLHERES SOPA | 75 g  |
|              | MEDIA BATATA OU MASSA | 2 COLHERES SOPA | 50 g  |
|              | SOBREMESA DO DIA      | 1 PORÇÃO        | 15 g  |

**LIVRE**

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



DIETA HIPOSSODICA

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



DIETA SEM SAL

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



**DIETA HIPERPROTEICA – HIPERCALÓRICA**

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

**DIETA PARA DIABÉTICO**

|              |                         |          |        |
|--------------|-------------------------|----------|--------|
| <b>8 HS</b>  | CAFÉ C/ LEITE DESNATADO | 1 XÍCARA | 180 ml |
|              | PÃO DE CENTEIO          | 2 FATIAS | 50 g   |
|              | MARGARINA               | 1 PORÇÃO | 10 g   |
|              | ADOÇANTE                | 1 PORÇÃO | 10 g   |
| <b>10 HS</b> | FRUTA                   | 1 PORÇÃO | 100 g  |



|              |                         |                 |        |
|--------------|-------------------------|-----------------|--------|
| <b>12 HS</b> | ARROZ                   | 4 COLHERES SOPA | 100 g  |
|              | FEIJÃO                  | 1 CONCHA        | 80 g   |
|              | CARNE                   | 1 PORÇÃO        | 100 g  |
|              | VEGETAIS                | 4 COLHERES SOPA | 100 g  |
|              | SOBREMESA: FRUTA        | 1 PORÇÃO        | 100 g  |
| <b>15 HS</b> | CAFÉ C/ LEITE DESNATADO | 1 XÍCARA        | 180 ml |
|              | BOLACHA INTEGRAL        | 4 UNIDADES      | 20 g   |
|              | ADOÇANTE                | 1 PORÇÃO        | 10 g   |
| <b>18 HS</b> | ARROZ                   | 4 COLHERES SOPA | 100 g  |
|              | FEIJÃO                  | 1 CONCHA        | 80 g   |
|              | CARNE                   | 1 PORÇÃO        | 100 g  |
|              | VEGETAIS                | 4 COLHERES SOPA | 100 g  |
|              | SOBREMESA: FRUTA        | 1 PORÇÃO        | 100 g  |
| <b>21 HS</b> | CAFÉ C/ LEITE DESNATADO | 1 XÍCARA        | 180 ml |
|              | BOLACHA INTEGRAL        | 4 UNIDADES      | 20 g   |
|              | ADOÇANTE                | 1 PORÇÃO        | 10 g   |

**CAFÉ DA MANHÃ PADRÃO C/ AÇÚCAR**

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

**CAFÉ DA MANHÃ PADRÃO S/ AÇÚCAR**

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



**CAFÉ DA MANHÃ PADRÃO SEM LACTOSE C/ AÇÚCAR**

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

**CAFÉ DA MANHÃ PADRÃO SEM LACTOSE S/ AÇÚCAR**

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

**CAFÉ DA MANHÃ PADRÃO PARA DIABÉTICO**

|                 |               |        |
|-----------------|---------------|--------|
| LEITE DESNATADO | 1 XÍCARA      | 180 ml |
| PÃO CENTEIO     | 2 FATIAS      | 50 g   |
| MARGARINA       | 1 CAMADA FINA | 10 g   |

**CAFÉ DA MANHÃ PADRÃO (SEM LACTOSE) PARA DIABÉTICO**

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

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

|                |          |        |
|----------------|----------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 1 XÍCARA | 180 ml |
| AÇÚCAR         | 1 SACHÊ  | 10 g   |
| PÃO CENTEIO    | 2 FATIAS | 50 g   |



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

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

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

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

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

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

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

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

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

**CAFÉ OU CHÁ C/ PÃO FRANCÊS C/ AÇÚCAR**



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

**CAFÉ OU CHÁ C/ PÃO FRANCÊS S/ AÇÚCAR**

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

**CAFÉ OU CHÁ C/ PÃO CENTEIO C/ AÇÚCAR**

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

**CAFÉ OU CHÁ C/ PÃO CENTEIO S/ AÇÚCAR**

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

**CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL C/ AÇÚCAR**

|                |          |        |
|----------------|----------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 1 XÍCARA | 180 ml |
| AÇÚCAR         | 1 SACHÊ  | 10 g   |

**CAFÉ C/ LEITE INTEGRAL S/ AÇÚCAR**

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



**CAFÉ C/ LEITE DESNATADO C/ AÇÚCAR**

|                 |          |        |
|-----------------|----------|--------|
| LEITE DESNATADO | 1 XÍCARA | 180 ml |
| AÇÚCAR          | 1 SACHÊ  | 10 g   |

**CAFÉ C/ LEITE DESNATADO S/ AÇÚCAR**

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

**CAFÉ C/ LEITE (SEM LACTOSE) C/ AÇÚCAR**

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



**CAFÉ C/ LEITE (SEM LACTOSE) S/ AÇÚCAR**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

**LEITE C/ NUTREN (DESNATADO - 200 ML) S/ AÇÚCAR**

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

**LEITE C/ NUTREN (DESNATADO - 300 ML) S/ AÇÚCAR**

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

**LEITE C/ RESOURCE PROTEIN (INTEGRAL- 200 ML) C/ AÇÚCAR**

|                  |                  |        |
|------------------|------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL   | 180 ML           | 180 ml |
| RESOURCE PROTEIN | 1 COPO CAFEZINHO | 15 g   |
| AÇÚCAR           | 1 SACHÊ          | 10 g   |

**LEITE C/ RESOURCE PROTEIN (INTEGRAL - 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                  |                  |        |
|------------------|------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL   | 180 ML           | 180 ml |
| RESOURCE PROTEIN | 1 COPO CAFEZINHO | 15 g   |

**LEITE C/ RESOURCE PROTEIN (SEM LACTOSE- 200 ML) C/ AÇÚCAR**

|                   |                  |        |
|-------------------|------------------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 180 ML           | 180 ml |
| RESOURCE PROTEIN  | 1 COPO CAFEZINHO | 15 g   |



|        |         |      |
|--------|---------|------|
| AÇÚCAR | 1 SACHÊ | 10 g |
|--------|---------|------|

**LEITE C/ RESOURCE PROTEIN (SEM LACTOSE - 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                   |                  |        |
|-------------------|------------------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 180 ML           | 180 ml |
| RESOURCE PROTEIN  | 1 COPO CAFEZINHO | 15 g   |

**LEITE C/ RESOURCE PROTEIN (INTEGRAL – 300 ML) C/ AÇÚCAR**

|                  |                  |        |
|------------------|------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL   | 280 ML           | 280 ML |
| RESOURCE PROTEIN | 3 COPO CAFEZINHO | 45 g   |
| AÇÚCAR           | 1 SACHÊ          | 10 g   |

**LEITE C/ RESOURCE PROTEIN (INTEGRAL – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                  |                   |        |
|------------------|-------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL   | 280 ML            | 280 ML |
| RESOURCE PROTEIN | 3 COPOS CAFEZINHO | 45 g   |

**LEITE C/ RESOURCE PROTEIN (SEM LACTOSE – 300 ML) C/ AÇÚCAR**

|                   |                  |        |
|-------------------|------------------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 280 ML           | 280 ml |
| RESOURCE PROTEIN  | 3 COPO CAFEZINHO | 45 g   |
| AÇÚCAR            | 1 SACHÊ          | 10 g   |

**LEITE C/ RESOURCE PROTEIN (SEM LACTOSE – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                   |                   |        |
|-------------------|-------------------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 280 ML            | 280 ml |
| RESOURCE PROTEIN  | 3 COPOS CAFEZINHO | 45 g   |



**LEITE C/ RESOURCE PROTEIN (DESNATADO - 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                  |                  |        |
|------------------|------------------|--------|
| LEITE DESNATADO  | 180 ML           | 180 ml |
| RESOURCE PROTEIN | 1 COPO CAFEZINHO | 15 g   |

**LEITE C/ RESOURCE PROTEIN (DESNATADO – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                  |                   |        |
|------------------|-------------------|--------|
| LEITE DESNATADO  | 280 ML            | 280 ML |
| RESOURCE PROTEIN | 3 COPOS CAFEZINHO | 45 g   |

**LEITE HIPER-HIPER (INTEGRAL - 200 ML) S/AÇÚCAR**

|                            |                  |        |
|----------------------------|------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 180 ML           | 180 ml |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO | 20 g   |
| RESOURCE PROTEIN           | 1 COPO CAFEZINHO | 15 g   |

**LEITE HIPER-HIPER (INTEGRAL - 300 ML) S/AÇÚCAR**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 280 ML            | 280 ml |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 3 COPOS CAFEZINHO | 60 g   |
| RESOURCE PROTEIN           | 2 COPOS CAFEZINHO | 30g    |

**LEITE HIPER-HIPER (DESNATADO - 200 ML) S/AÇÚCAR**

|                            |                  |        |
|----------------------------|------------------|--------|
| LEITE DESNATADO            | 180 ML           | 180 ml |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO | 20 g   |
| RESOURCE PROTEIN           | 1 COPO CAFEZINHO | 15 g   |

**LEITE HIPER-HIPER (DESNATADO – 300 ML) S/AÇÚCAR**

|                 |        |        |
|-----------------|--------|--------|
| LEITE DESNATADO | 280 ML | 280 ml |
|-----------------|--------|--------|



|                            |                   |      |
|----------------------------|-------------------|------|
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 3 COPOS CAFEZINHO | 60 g |
| RESOURCE PROTEIN           | 2 COPOS CAFEZINHO | 30 g |

**MINGAU C/ MAISENA (INTEGRAL) C/AÇÚCAR**

|                |                        |        |
|----------------|------------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 180 ML                 | 180 ml |
| AMIDO DE MILHO | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 7 g    |
| AÇÚCAR         | 1 SACHÊ                | 10 g   |

**MINGAU C/ MAISENA (INTEGRAL) S/AÇÚCAR**

|                |                        |        |
|----------------|------------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 180 ML                 | 180 ml |
| AMIDO DE MILHO | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 7 g    |

**MINGAU C/ MAISENA (DESNATADO) C/ AÇÚCAR**

|                 |                        |        |
|-----------------|------------------------|--------|
| LEITE DESNATADO | 180 ML                 | 180 ml |
| AMIDO DE MILHO  | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 7 g    |
| AÇÚCAR          | 1 SACHÊ                | 10 g   |

**MINGAU C/ MAISENA (DESNATADO) S/ AÇÚCAR**

|                 |                        |        |
|-----------------|------------------------|--------|
| LEITE DESNATADO | 180 ML                 | 180 ml |
| AMIDO DE MILHO  | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 7 g    |

**MINGAU C/ MAISENA (SEM LACTOSE) C/ AÇÚCAR**

|                   |                        |        |
|-------------------|------------------------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 180 ML                 | 180 ml |
| AMIDO MILHO       | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 7 g    |
| AÇÚCAR            | 1 SACHÊ                | 10 g   |



**MINGAU C/ MAISENA (SEM LACTOSE) S/ AÇÚCAR**

|                   |                        |        |
|-------------------|------------------------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 180 ML                 | 180 ml |
| AMIDO DE MILHO    | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 7 g    |

**MINGAU C/AVEIA (INTEGRAL) C/AÇÚCAR**

|                |                        |        |
|----------------|------------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 180 ML                 | 180 ml |
| AVEIA          | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 10 g   |
| AÇÚCAR         | 1 SACHÊ                | 10 g   |

**MINGAU C/ AVEIA (INTEGRAL) S/AÇÚCAR**

|                |                        |        |
|----------------|------------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 180 ML                 | 180 ml |
| AVEIA          | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 10 g   |

**MINGAU C/AVEIA (DESNATADO) C/AÇÚCAR**

|                 |                        |        |
|-----------------|------------------------|--------|
| LEITE DESNATADO | 180 ML                 | 180 ml |
| AVEIA           | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 10 g   |
| AÇÚCAR          | 1 SACHÊ                | 10 g   |

**MINGAU AVEIA (DESNATADO) S/AÇÚCAR**

|                 |                        |        |
|-----------------|------------------------|--------|
| LEITE DESNATADO | 180 ML                 | 180 ml |
| AVEIA           | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 10 g   |

**MINGAU C/ AVEIA (SEM LACTOSE) C/ AÇÚCAR**

|                   |        |        |
|-------------------|--------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 180 ML | 180 ml |
|-------------------|--------|--------|



|        |                        |      |
|--------|------------------------|------|
| AVEIA  | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 10 g |
| AÇÚCAR | 1 SACHÊ                | 10 g |

**MINGAU C/ AVEIA (SEM LACTOSE) S/ AÇÚCAR**

|                   |                        |        |
|-------------------|------------------------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 180 ML                 | 180 ml |
| AVEIA             | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 10 g   |

**MINGAU C/ NUTREN (INTEGRAL) C/ AÇÚCAR**

|                            |                        |        |
|----------------------------|------------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 180 ML                 | 180 ml |
| AMIDO MILHO                | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 7 g    |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO       | 20 g   |
| AÇÚCAR                     | 1 SACHÊ                | 10 g   |

**MINGAU C/ NUTREN (INTEGRAL) S/ AÇÚCAR**

|                            |                        |        |
|----------------------------|------------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 180 ML                 | 180 ml |
| AMIDO MILHO                | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 7 g    |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO       | 20 g   |

**MINGAU C/ NUTREN (DESNATADO) C/ AÇÚCAR**

|                            |                        |        |
|----------------------------|------------------------|--------|
| LEITE DESNATADO            | 180 ML                 | 180 ml |
| AMIDO MILHO                | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 7 g    |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO       | 20 g   |
| AÇÚCAR                     | 1 SACHÊ                | 10 g   |

**MINGAU C/ NUTREN (DESNATADO) S/ AÇÚCAR**



|                            |                        |        |
|----------------------------|------------------------|--------|
| LEITE DESNATADO            | 180 ML                 | 180 ml |
| AMIDO MILHO                | 1 COLHER SOPA NIVELADA | 7 g    |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO       | 20 g   |

**BATIDA 1**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| IOGURTE                    | 1 POTE            | 90 ml  |
| LEITE INTEGRAL             | 100 ML            | 100 ml |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 2 COPOS CAFEZINHO | 40 g   |

**BATIDA 2 (INTEGRAL - 200 ML)**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 150 ML            | 150 ml |
| BANANA                     | ½ UNIDADE         | 30 g   |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO  | 20 g   |
| RESOURCE PROTEIN           | 2 COPOS CAFEZINHO | 30 g   |

**BATIDA 2 (DESNATADO - 200 ML)**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE DESNATADO            | 150 ML            | 150 ml |
| BANANA                     | ½ UNIDADE         | 30 g   |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO  | 20 g   |
| RESOURCE PROTEIN           | 2 COPOS CAFEZINHO | 30 g   |

**BATIDA 2 (INTEGRAL - 300 ML)**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 250 ML            | 250 ml |
| BANANA                     | ½ UNIDADE         | 30 g   |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 2 COPOS CAFEZINHO | 40 g   |
| RESOURCE PROTEIN           | 3 COPOS CAFEZINHO | 45 g   |



**BATIDA 2 (DESNATADO - 300 ML)**

|                            |                   |       |
|----------------------------|-------------------|-------|
| LEITE DESNATADO            | 250 ML            | 250ml |
| BANANA                     | ½ UNIDADE         | 30 g  |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 2 COPOS CAFEZINHO | 40 g  |
| RESOURCE PROTEIN           | 3 COPOS CAFEZINHO | 45 g  |

**BATIDA 3 (INTEGRAL - 200 ML)**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 180 ML            | 180 ml |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 3 COPOS CAFEZINHO | 60 g   |
| MALTODEXTRINA              | 1 COPO CAFEZINHO  | 25 g   |

**BATIDA 3 (DESNATADO – 200 ML)**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE DESNATADO            | 180 ML            | 180 ml |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 3 COPOS CAFEZINHO | 60 g   |
| MALTODEXTRINA              | 1 COPO CAFEZINHO  | 25 g   |

**BATIDA 3 (INTEGRAL - 300 ML)**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 280 ML            | 280 ml |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 4 COPOS CAFEZINHO | 80 g   |
| MALTODEXTRINA              | 2 COPOS CAFEZINHO | 50 g   |

**BATIDA 3 (DESNATADO – 300 ML)**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE DESNATADO            | 280 ML            | 280 ml |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 4 COPOS CAFEZINHO | 80 g   |
| MALTODEXTRINA              | 2 COPO CAFEZINHO  | 50 g   |



**BATIDA 4**

|                  |                   |       |
|------------------|-------------------|-------|
| IOGURTE          | 2 POTES           | 180 g |
| RESOURCE PROTEIN | 2 COPOS CAFEZINHO | 30 g  |

**BATIDA 5 – NEUTROPÊNICO (INTEGRAL – 200 ML)**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 180 ML            | 180 ml |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 2 COPOS CAFEZINHO | 40 g   |
| RESOURCE PROTEIN           | 1 COPO CAFEZINHO  | 15 g   |
| MALTODEXTRINA              | 1 COPO CAFEZINHO  | 25 g   |

**BATIDA 5 – NEUTROPÊNICO (DESNATADO – 200 ML)**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE DESNATADO            | 180 ML            | 180 ml |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 2 COPOS CAFEZINHO | 40 g   |
| RESOURCE PROTEIN           | 1 COPO CAFEZINHO  | 15 g   |
| MALTODEXTRINA              | 1 COPO CAFEZINHO  | 25 g   |

**BATIDA 5 – NEUTROPÊNICO (INTEGRAL – 300 ML)**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 280 ML            | 280 ml |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 3 COPOS CAFEZINHO | 60 g   |
| RESOURCE PROTEIN           | 2 COPOS CAFEZINHO | 30 g   |
| MALTODEXTRINA              | 1 COPO CAFEZINHO  | 25 g   |

**BATIDA 5 – NEUTROPÊNICO (DESNATADO – 300 ML)**

|                 |        |        |
|-----------------|--------|--------|
| LEITE DESNATADO | 280 ML | 280 ml |
|-----------------|--------|--------|



|                            |                   |      |
|----------------------------|-------------------|------|
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 3 COPOS CAFEZINHO | 60 g |
| RESOURCE PROTEIN           | 2 COPOS CAFEZINHO | 30 g |
| MALTODEXTRINA              | 1 COPO CAFEZINHO  | 25 g |

**BATIDA BANANA (INTEGRAL – 200 ML) C/ AÇÚCAR**

|                |           |        |
|----------------|-----------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 180 ML    | 180 ml |
| BANANA         | ½ UNIDADE | 30 g   |
| AÇÚCAR         | 1 SACHÊ   | 10 g   |

**BATIDA BANANA (INTEGRAL – 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                |           |        |
|----------------|-----------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 180 ML    | 180 ml |
| BANANA         | ½ UNIDADE | 10 g   |

**BATIDA BANANA (DESNATADO - 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                 |           |        |
|-----------------|-----------|--------|
| LEITE DESNATADO | 180 ML    | 180 ml |
| BANANA          | ½ UNIDADE | 30 g   |

**BATIDA BANANA (INTEGRAL – 300 ML) C/ AÇÚCAR**

|                |           |        |
|----------------|-----------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 280 ML    | 280 ml |
| BANANA         | 1 UNIDADE | 60 g   |
| AÇÚCAR         | 1 SACHÊ   | 10 g   |



**BATIDA BANANA (INTEGRAL – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                |           |        |
|----------------|-----------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 280 ML    | 280 ml |
| BANANA         | 1 UNIDADE | 60 g   |

**BATIDA BANANA (DESNATADO - 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                 |           |        |
|-----------------|-----------|--------|
| LEITE DESNATADO | 280 ML    | 280 ml |
| BANANA          | 1 UNIDADE | 60 g   |

**BATIDA BANANA (SEM LACTOSE – 200 ML) C/ AÇÚCAR**

|                   |           |        |
|-------------------|-----------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 180 ML    | 180 ml |
| BANANA            | ½ UNIDADE | 30 g   |
| AÇÚCAR            | 1 SACHÊ   | 10 g   |

**BATIDA BANANA (SEM LACTOSE – 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                   |           |        |
|-------------------|-----------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 180 ML    | 180 ml |
| BANANA            | ½ UNIDADE | 30 g   |

**BATIDA BANANA C/ NUTREN (INTEGRAL – 200 ML) C/ AÇÚCAR**

|                            |                  |        |
|----------------------------|------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 180 ML           | 180 ml |
| BANANA                     | ½ UNIDADE        | 30 g   |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO | 20 g   |
| AÇÚCAR                     | 1 SACHÊ          | 10 g   |



**BATIDA BANANA C/ NUTREN (INTEGRAL – 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                            |                  |        |
|----------------------------|------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 180 ML           | 180 ml |
| BANANA                     | ½ UNIDADE        | 30 g   |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO | 20 g   |

**BATIDA BANANA C/ NUTREN (DESNATADO – 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                            |                  |        |
|----------------------------|------------------|--------|
| LEITE DESNATADO            | 180 ML           | 180 ml |
| BANANA                     | ½ UNIDADE        | 30 g   |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO | 20 g   |

**BATIDA BANANA C/ NUTREN (INTEGRAL – 300 ML) C/ AÇÚCAR**

|                            |                  |        |
|----------------------------|------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 280 ML           | 280 ml |
| BANANA                     | 1 UNIDADE        | 60 g   |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 2 COPO CAFEZINHO | 40 g   |
| AÇÚCAR                     | 1 SACHÊ          | 10 g   |

**BATIDA BANANA C/ NUTREN (INTEGRAL – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 280 ML            | 280 ml |
| BANANA                     | 1 UNIDADE         | 60 g   |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 2 COPOS CAFEZINHO | 40 g   |

**BATIDA BANANA C/ NUTREN (DESNATADO – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE DESNATADO            | 280 ML            | 280 ml |
| BANANA                     | 1 UNIDADE         | 60 g   |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 2 COPOS CAFEZINHO | 40 g   |



**BATIDA BANANA C/ AVEIA (INTEGRAL – 200 ML) C/ AÇÚCAR**

|                |               |        |
|----------------|---------------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 180 ML        | 180 ml |
| BANANA         | ½ UNIDADE     | 30 g   |
| AVEIA          | 1 COLHER SOPA | 10 g   |
| AÇÚCAR         | 1 SACHÊ       | 10 g   |

**BATIDA BANANA C/ AVEIA (INTEGRAL – 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                |               |        |
|----------------|---------------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 180 ML        | 180 ml |
| BANANA         | ½ UNIDADE     | 30 g   |
| AVEIA          | 1 COLHER SOPA | 10 g   |

**BATIDA BANANA C/ AVEIA (DESNATADO – 200 ML) C/ AÇÚCAR**

|                 |               |        |
|-----------------|---------------|--------|
| LEITE DESNATADO | 180 ML        | 180 ml |
| BANANA          | ½ UNIDADE     | 30 g   |
| AVEIA           | 1 COLHER SOPA | 10 g   |
| AÇÚCAR          | 1 SACHÊ       | 10 g   |

**BATIDA BANANA C/ AVEIA (DESNATADO – 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                 |               |        |
|-----------------|---------------|--------|
| LEITE DESNATADO | 180 ML        | 180 ml |
| BANANA          | ½ UNIDADE     | 30 g   |
| AVEIA           | 1 COLHER SOPA | 10 g   |



**BATIDA BANANA C/ AVEIA (SEM LACTOSE – 200 ML) C/ AÇÚCAR**

|                   |               |        |
|-------------------|---------------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 180 ML        | 180 ml |
| BANANA            | ½ UNIDADE     | 30 g   |
| AVEIA             | 1 COLHER SOPA | 10 g   |
| AÇÚCAR            | 1 SACHÊ       | 10 g   |

**BATIDA BANANA C/ AVEIA (SEM LACTOSE – 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                   |               |        |
|-------------------|---------------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 180 ML        | 180 ml |
| BANANA            | ½ UNIDADE     | 30 g   |
| AVEIA             | 1 COLHER SOPA | 10 g   |

**BATIDA BANANA C/ AVEIA (INTEGRAL – 300 ML) C/ AÇÚCAR**

|                |                 |        |
|----------------|-----------------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 280 ML          | 280 ml |
| BANANA         | 1 UNIDADE       | 60 g   |
| AVEIA          | 2 COLHERES SOPA | 20 g   |
| AÇÚCAR         | 1 SACHÊ         | 10 g   |

**BATIDA BANANA C/ AVEIA (INTEGRAL – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                |                 |        |
|----------------|-----------------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 280 ML          | 280 ml |
| BANANA         | 1 UNIDADE       | 60 g   |
| AVEIA          | 2 COLHERES SOPA | 20 g   |



**BATIDA BANANA C/ AVEIA (DESNATADO – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                 |                 |        |
|-----------------|-----------------|--------|
| LEITE DESNATADO | 280 ML          | 280 ml |
| BANANA          | 1 UNIDADE       | 60 g   |
| AVEIA           | 2 COLHERES SOPA | 20 g   |

**BATIDA BANANA C/ AVEIA (SEM LACTOSE – 300 ML) C/ AÇÚCAR**

|                   |                 |        |
|-------------------|-----------------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 280 ML          | 280 ml |
| BANANA            | 1 UNIDADE       | 60 g   |
| AVEIA             | 2 COLHERES SOPA | 20 g   |
| AÇÚCAR            | 1 SACHÊ         | 10 g   |

**BATIDA BANANA C/ AVEIA (SEM LACTOSE – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                   |                 |        |
|-------------------|-----------------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 280 ML          | 280 ml |
| BANANA            | 1 UNIDADE       | 60 g   |
| AVEIA             | 2 COLHERES SOPA | 20 g   |

**BATIDA MAÇA (INTEGRAL – 200 ML) C/ AÇÚCAR**

|                |           |        |
|----------------|-----------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 180 ML    | 180 ml |
| MAÇA           | ½ UNIDADE | 50 g   |
| AÇÚCAR         | 1 SACHÊ   | 10 g   |

**BATIDA MAÇA (INTEGRAL – 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                |           |        |
|----------------|-----------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 180 ML    | 180 ml |
| MAÇA           | ½ UNIDADE | 50 g   |



**BATIDA MAÇA (DESNATADO – 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                 |           |        |
|-----------------|-----------|--------|
| LEITE DESNATADO | 180 ML    | 180 ml |
| MAÇA            | ½ UNIDADE | 50 g   |

**BATIDA MAÇA (INTEGRAL – 300 ML) C/ AÇÚCAR**

|                |           |        |
|----------------|-----------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 280 ML    | 280 ml |
| MAÇA           | 1 UNIDADE | 100 g  |
| AÇÚCAR         | 1 SACHÊ   | 10 g   |

**BATIDA MAÇA (INTEGRAL – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                |           |        |
|----------------|-----------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 280 ML    | 280 ml |
| MAÇA           | 1 UNIDADE | 100 g  |

**BATIDA MAÇA (DESNATADO – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                 |           |        |
|-----------------|-----------|--------|
| LEITE DESNATADO | 280 ML    | 280 ml |
| MAÇA            | 1 UNIDADE | 100 g  |

**BATIDA MAÇA (SEM LACTOSE – 200 ML) C/ AÇÚCAR**

|                   |           |        |
|-------------------|-----------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 180 ML    | 180 ml |
| MAÇA              | ½ UNIDADE | 50 g   |
| AÇÚCAR            | 1 SACHÊ   | 10 g   |



**BATIDA MAÇA (SEM LACTOSE – 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                   |           |        |
|-------------------|-----------|--------|
| LEITE SEM LACTOSE | 180 ML    | 180 ml |
| MAÇA              | ½ UNIDADE | 50 g   |

**BATIDA MAÇA C/ NUTREN (INTEGRAL – 200 ML) C/ AÇÚCAR**

|                            |                  |        |
|----------------------------|------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 180 ML           | 180 ml |
| MAÇA                       | ½ UNIDADE        | 50 g   |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO | 20 g   |
| AÇÚCAR                     | 1 SACHÊ          | 10 g   |

**BATIDA MAÇA C/ NUTREN (INTEGRAL – 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                            |                  |        |
|----------------------------|------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 180 ML           | 180 ml |
| MAÇA                       | ½ UNIDADE        | 50 g   |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 1 COPO CAFEZINHO | 20 g   |

**BATIDA MAÇA C/ NUTREN (DESNATADO – 200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE DESNATADO            | 180 ML            | 180 ml |
| MAÇA                       | ½ UNIDADE         | 50 g   |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 2 COPOS CAFEZINHO | 20 g   |

**BATIDA MAÇA C/ NUTREN (INTEGRAL – 300 ML) C/ AÇÚCAR**

|                |           |        |
|----------------|-----------|--------|
| LEITE INTEGRAL | 280 ML    | 280 ml |
| MAÇA           | 1 UNIDADE | 100 g  |



|                            |                   |      |
|----------------------------|-------------------|------|
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 2 COPOS CAFEZINHO | 40 g |
| AÇÚCAR                     | 1 SACHÊ           | 10 g |

**BATIDA MAÇA C/ NUTREN (INTEGRAL – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE INTEGRAL             | 280 ML            | 280 ml |
| MAÇA                       | 1 UNIDADE         | 100 g  |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 2 COPOS CAFEZINHO | 40 g   |

**BATIDA MAÇA C/ NUTREN (DESNATADO – 300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                            |                   |        |
|----------------------------|-------------------|--------|
| LEITE DESNATADO            | 280 ML            | 280 ml |
| MAÇA                       | 1 UNIDADE         | 100 g  |
| NUTREN MORANGO OU BAUNILHA | 2 COPOS CAFEZINHO | 40 g   |

**SUCO LARANJA (200 ML) C/ AÇÚCAR**

|         |           |       |
|---------|-----------|-------|
| LARANJA | 1 UNIDADE | 90 g  |
| AÇÚCAR  | 1 SACHÊ   | 10 g  |
| AGUA    | ½ COPO    | 90 ml |

**SUCO LARANJA (200 ML) S/ AÇÚCAR**

|         |           |       |
|---------|-----------|-------|
| LARANJA | 1 UNIDADE | 90 g  |
| AGUA    | ½ COPO    | 90 ml |

**SUCO LARANJA (300 ML) C/ AÇÚCAR**

|         |            |        |
|---------|------------|--------|
| LARANJA | 2 UNIDADES | 180 g  |
| AÇÚCAR  | 1 SACHÊ    | 10 g   |
| AGUA    | 1 COPO     | 120 ml |

**SUCO LARANJA (300 ML) S/ AÇÚCAR**

|         |            |        |
|---------|------------|--------|
| LARANJA | 2 UNIDADES | 180 ml |
| AGUA    | 1 COPO     | 120 ml |



**SUCO LARANJA C/ RESOURCE PROTEIN (200 ML) C/ AÇÚCAR**

|                  |                  |       |
|------------------|------------------|-------|
| LARANJA          | 1 UNIDADE        | 90 g  |
| RESOURCE PROTEIN | 1 COPO CAFEZINHO | 15 g  |
| AÇÚCAR           | 1 SACHÊ          | 10 g  |
| AGUA             | 1 COPO           | 90 ml |

**SUCO LARANJA C/ RESOURCE PROTEIN (200 ML) S/ AÇÚCAR**

|                  |                  |       |
|------------------|------------------|-------|
| LARANJA          | 1 UNIDADE        | 90 g  |
| RESOURCE PROTEIN | 1 COPO CAFEZINHO | 15 g  |
| AGUA             | 1 COPO           | 90 ml |

**SUCO LARANJA C/ RESOURCE PROTEIN (300 ML) C/ AÇÚCAR**

|                  |                   |        |
|------------------|-------------------|--------|
| LARANJA          | 2 UNIDADES        | 180 ml |
| RESOURCE PROTEIN | 2 COPOS CAFEZINHO | 30 g   |
| AÇÚCAR           | 1 SACHÊ           | 10 g   |
| AGUA             | 1 COPO            | 120 ml |

**SUCO LARANJA C/ RESOURCE PROTEIN (300 ML) S/ AÇÚCAR**

|                  |                   |        |
|------------------|-------------------|--------|
| LARANJA          | 2 UNIDADES        | 180 ml |
| RESOURCE PROTEIN | 2 COPOS CAFEZINHO | 30 g   |
| AGUA             | 1 COPO            | 120 ml |

**SUCO MAÇA (200 ML) C/ AÇÚCAR**

|        |           |        |
|--------|-----------|--------|
| MAÇA   | ½ UNIDADE | 50 g   |
| AÇÚCAR | 1 SACHÊ   | 10 g   |
| AGUA   | ¾ COPO    | 120 ml |



**SUCO MAÇA (200 ML) S/ AÇÚCAR**

|      |             |        |
|------|-------------|--------|
| MAÇA | 1/2 UNIDADE | 50 g   |
| AGUA | 3/4 COPO    | 120 ml |

**SUCO MAÇA (300 ML) C/ AÇÚCAR**

|        |           |        |
|--------|-----------|--------|
| MAÇA   | 1 UNIDADE | 100 g  |
| AÇÚCAR | 1 SACHÊ   | 10 g   |
| AGUA   | 1 COPO    | 180 ml |

**SUCO MAÇA (300 ML) S/ AÇÚCAR**

|      |           |        |
|------|-----------|--------|
| MAÇA | 1 UNIDADE | 100 g  |
| AGUA | 1 COPO    | 180 ml |

**SUCO MAMÃO (200 ML) C/ AÇÚCAR**

|        |             |       |
|--------|-------------|-------|
| MAMÃO  | 1/4 UNIDADE | 125 g |
| AÇÚCAR | 1 SACHÊ     | 10 g  |
| AGUA   | 1/2 COPO    | 90 ml |

**SUCO MAMÃO (200 ML) S/ AÇÚCAR**

|       |             |       |
|-------|-------------|-------|
| MAMÃO | 1/4 UNIDADE | 125 g |
| AGUA  | 1/2 COPO    | 90 ml |



**SUCO MAMÃO (300 ML) C/ AÇÚCAR**

|        |           |        |
|--------|-----------|--------|
| MAMÃO  | ½ UNIDADE | 250 g  |
| AÇÚCAR | 1 SACHÊ   | 10 g   |
| AGUA   | ¾ COPO    | 120 ml |

**SUCO MAMÃO (300 ML) S/ AÇÚCAR**

|       |           |        |
|-------|-----------|--------|
| MAMÃO | ½ UNIDADE | 250 g  |
| AGUA  | ¾ COPO    | 120 ml |

**BATIDA LARANJA C/ AVEIA C/ AMEIXA C/ AÇÚCAR**

|         |               |      |
|---------|---------------|------|
| LARANJA | ½ UNIDADE     | 50 g |
| AVEIA   | 1 COLHER SOPA | 7 g  |
| AMEIXA  | 2 UNIDADES    | 10 g |
| AÇÚCAR  | 1 SACHÊ       | 10 g |

**BATIDA LARANJA C/ AVEIA C/ AMEIXA S/ AÇÚCAR**

|         |               |      |
|---------|---------------|------|
| LARANJA | ½ UNIDADE     | 50 g |
| AVEIA   | 1 COLHER SOPA | 7 g  |
| AMEIXA  | 2 UNIDADES    | 10 g |

**GELATINA C/ RESOURCE PROTEIN**

|                  |                   |      |
|------------------|-------------------|------|
| GELATINA         | 1 PORÇÃO          | 13 g |
| RESOURCE PROTEIN | 2 COPOS CAFEZINHO | 30 g |
| AÇÚCAR           | 1 SACHÊ           | 10 g |



## ANEXO IX

### GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO DA UNIDADE DE NUTRIÇÃO ENTERAL

#### **Do pré-preparo e preparo**

A Contratada deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- Seguir a prescrição dietética elaborada pelo profissional nutricionista da Unidade de Nutrição Clínica do Contratante.
- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação. Tal que deverá ser feito de acordo com o procedimento operacional padrão determinado pelo CCIH da Contratante.
- Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade necessária do produto a ser preparada.
- Autoclavar mamadeiras a cada uso.
- Validar semanalmente o processo de esterilização por autoclave para o Lactário. Os laudos deverão ser encaminhados para a Contratante de forma a possibilitar acompanhamento.

#### **Do porcionamento**

Todas as fórmulas enterais, orais e infantis preparadas deverão apresentar rótulo elaborado pela Contratante contendo as seguintes informações: nome do paciente, nº do leito, registro hospitalar, composição qualitativa, composição quantitativa de macronutrientes, volume total, velocidade de administração, via de acesso, data e hora da manipulação, prazo de validade, número sequencial de controle e condições de temperatura para conservação, nome e número no Conselho Profissional do respectivo responsável técnico pelo processo, conforme Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 - Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O rótulo deverá garantir segurança de sua utilização e seu rastreamento.

Deverá ser atendida a prescrição dietética quando houver a solicitação de água pela nutricionista da Unidade de Nutrição Clínica da Contratante como ação complementar à administração da NE. Todos os insumos necessários deverão ser disponibilizados pela Contratada para a adequada preparação e para a efetiva distribuição das dietas do Lactário/Central de fórmulas.

#### **Do controle bacteriológico**

As amostras para avaliação microbiológica laboratorial deverão ser estatisticamente representativas de uma sessão de manipulação, colhidas aleatoriamente durante o processo. Serão válidas, para fins da avaliação microbiológica, as fórmulas enterais nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras devidamente identificadas. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de nutrição enteral, fórmulas infantis, suplementos nutricionais orais e água para análise microbiológica a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a apresentar os resultados assim que estiverem disponíveis. O Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da



Contratada com anuência do Contratante, e seus resultados deverão ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para conhecimento. O Contratante reserva-se-á o direito de enviar outras ou mais amostras para os laboratórios de livre escolha.

Os fornecedores das dietas enterais de sistema fechado deverão apresentar laudo microbiológico de cada lote de produto entregue.

### Do transporte e distribuição

O transporte e distribuição da NE, fórmulas infantis e água deverá obedecer a critérios estabelecidos no Manual de Boas Práticas de Fabricação da Unidade de Lactário/Central de fórmulas. As fórmulas infantis deverão ser produzidas e distribuídas segundo a prescrição e esquema dietéticos estabelecidos pelo profissional nutricionista da Unidade de Nutrição Clínica.

### Da higienização

Deverão ser elaborados, pelo responsável técnico da Contratada, os procedimentos operacionais padronizados de higienização das instalações, utensílios, móveis, equipamentos, descarte e manejo de resíduos. A supervisão da execução, monitoramento, registro, avaliação e correção dos procedimentos também deverão ser de responsabilidade da Contratada. Os insumos, recipientes e correlatos para a preparação da NE e fórmulas infantis deverão ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas. A manipulação da NE e fórmulas infantis deverá ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados constantes no Manual de Boas Práticas de Fabricação da Unidade de Lactário/Central de fórmulas. Todas as superfícies de trabalho deverão ser sanitizadas com produtos recomendados em legislação do Ministério da Saúde, antes e depois de cada sessão de manipulação. A limpeza e a sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas deverão seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecção previstas em legislação específica em vigor, sendo os produtos de total responsabilidade da Contratada. Estes últimos, por sua vez, deverão observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e possuírem registros no Ministério da Saúde. Os procedimentos de higienização das instalações e dos refrigeradores deverão ser realizados por um funcionário que não esteja na rotina do setor e que atenda todas as exigências da legislação vigente.

- Insumos para realização dos procedimentos de higienização: produtos de limpeza e desinfecção registrados pela ANVISA - Ministério da Saúde, descartáveis, acessórios e utensílios para limpeza do ambiente, equipamentos de proteção individual;

### Da equipe

A Contratada deverá dispor de profissionais capacitados e treinados para a execução correta das respectivas atividades, **na quantidade de 2 funcionários por turno**, bem como, um banco reserva de profissionais capacitados, caso seja necessária uma substituição, como por exemplo: folgas, férias e eventos em que o funcionário precise se ausentar legalmente do trabalho, que deverá ser imediata. (O HOSPITAL VAI PROPORCIONAR ESTE TREINAMENTO)

Os funcionários envolvidos na preparação e distribuição da NE e fórmulas infantis deverão estar adequadamente paramentados (capotes, uniformes, sapatos fechados específicos para o serviço, propé, touca e máscaras), constituindo barreira a liberação de partículas, garantindo proteção ao produto. Para os pacientes em situação de isolamento, deverá ser utilizado equipamento indicado pela enfermagem e que esteja com recomendação da SCIRAS. Deverá ser de responsabilidade da Contratada o fornecimento do uniforme completo e toda paramentação (quantas trocas forem necessárias) para todos os funcionários do Lactário/Central de fórmulas. Todos os funcionários



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**



envolvidos com a NE e fórmulas infantis deverão ser orientados e treinados periodicamente quanto aos itens abaixo citados, entre outros.

- Higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços.
- Rotinas e procedimentos adotados para o preparo e distribuição da NE e fórmulas infantis.

A Contratada deverá apresentar à Contratante um programa de capacitação dos funcionários, constando o cronograma anual, temas a serem abordados e avaliação, assim como, os documentos comprobatórios da execução e frequência de funcionários.

O Contratante reserva-se-á o direito de solicitar novas capacitações que se fizerem necessárias durante a vigência do contrato e participar, como ouvinte, dos eventos de treinamento.

Todos os funcionários deverão ser submetidos a exames de saúde (admissional, periódicos e demissional) e os atestados de saúde ocupacionais deverão ser mantidos nas dependências do Contratante para fácil consulta.



ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Declaro que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ (MF) no \_\_\_\_\_, inscrição estadual no \_\_\_\_\_, estabelecida em \_\_\_\_\_, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública:

| Nome do Órgão/Empresa | Vigência do Contrato | Valor total do Contrato* |
|-----------------------|----------------------|--------------------------|
|                       |                      |                          |
|                       |                      |                          |
|                       |                      |                          |
|                       |                      |                          |
|                       |                      |                          |

Valor total dos Contratos R\$ \_\_\_\_\_

Local e data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do emissor

Observações:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

Nota 2: \*Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado



ANEXO XI

MODELO DE AUTORIZAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO DA GARANTIA E DE PAGAMENTO DIRETO

\_\_\_\_\_ (*identificação do licitante*), inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o Sr. \_\_\_\_\_ (*nome do representante*), portador da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, **AUTORIZA** a Universidade Federal de Pelotas, com sede na Rua Gomes Carneiro nº 01, Pelotas/RS, inscrito no CNPJ sob o nº 92.242.080/0001-00, para os fins do artigo 18 e ss da Instrução Normativa nº 05/2017, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, e dos dispositivos correspondentes do Edital e seus anexos do **Pregão Eletrônico nº 146/2018**:

1) que sejam descontados da fatura e pagos diretamente aos trabalhadores alocados a qualquer tempo na execução do contrato acima mencionado os valores relativos aos salários e demais verbas trabalhistas, previdenciárias e fundiárias devidas, quando houver falha no cumprimento dessas obrigações por parte da CONTRATADA, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis, conforme o art. 18 e ss da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5/2017;

2) que sejam provisionados valores para o pagamento dos trabalhadores alocados na execução do contrato e depositados em conta corrente vinculada, bloqueada para movimentação, e aberta em nome da empresa (**indicar o nome da empresa**) junto a instituição bancária oficial, conforme o Anexo XII, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5/2017, cuja movimentação dependerá de autorização prévia da Universidade Federal de Pelotas, que também terá permanente autorização para acessar e conhecer os respectivos saldos e extratos, independentemente de qualquer intervenção da titular da conta.

3) que a CONTRATANTE utilize o valor da garantia prestada para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução do contrato, caso a CONTRATADA não efetue tais pagamentos até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, conforme Anexo XII da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5/2017.

..... de..... de 20.....

\_\_\_\_\_  
(*assinatura do representante legal do licitante*)



## ANEXO XII

### TERMO DE CONCILIAÇÃO JUDICIAL

**O MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO**, neste ato representado pelo Procurador-Geral do Trabalho, Dr. Guilherme Mastrichi Basso, pela Vice-Procuradora-Geral do Trabalho, Dra. Guiomar Rechia Gomes, pelo Procurador-Chefe da PRT da 10ª Região, Doutor Brasilino Santos Ramos e pelo Procurador do Trabalho Dr. Fábio Leal Cardoso, e a UNIÃO, neste ato representada pelo Procurador-Geral da União, Dr. Moacir Antonio da Silva Machado, pela Sub Procuradora Regional da União - 1ª Região, Doutora Helia Maria de Oliveira Bettero e pelo Advogado da União, Dr. Mário Luiz Guerreiro;

**CONSIDERANDO** que toda relação jurídica de trabalho cuja prestação laboral não eventual seja ofertada pessoalmente pelo obreiro, em estado de subordinação e mediante contraprestação pecuniária, será regida obrigatoriamente pela Consolidação das Leis do Trabalho ou por estatuto próprio, quando se tratar de relação de trabalho de natureza estatutária, com a Administração Pública;

**CONSIDERANDO** que a legislação consolidada em seu art. 9º, comina de nulidade absoluta todos os atos praticados com o intuito de desvirtuar, impedir ou fraudar a aplicação da lei trabalhista;

**CONSIDERANDO** que as sociedades cooperativas, segundo a Lei n. 5.764, de 16.12.1971, art. 4º, "(...) são sociedades de pessoas, com forma e natureza jurídica próprias, de natureza civil, não sujeitas à falência, constituídas para prestar serviços aos associados".

**CONSIDERANDO** que as cooperativas podem prestar serviços a não associados somente em caráter excepcional e desde que tal faculdade atenda aos objetivos sociais previstos na sua norma estatutária, (art. 86, da Lei n. 5.764, de 16.12.1971), aspecto legal que revela a patente impossibilidade jurídica das cooperativas funcionarem como agências de locação de mão-de-obra terceirizada;

**CONSIDERANDO** que a administração pública está inexoravelmente jungida ao princípio da legalidade, e que a prática do merchandage é vedada pelo art. 3º, da CLT e repelida pela jurisprudência sumulada do C. TST (En. 331);

**CONSIDERANDO** que os trabalhadores aliciados por cooperativas de mão-de-obra, que prestam serviços de natureza subordinada à UNIÃO embora laborem em situação fática idêntica a dos empregados das empresas prestadoras de serviços terceirizáveis, encontram-se à margem de qualquer proteção jurídico-laboral, sendo-lhes sonogada a incidência de normas protetivas do trabalho, especialmente àquelas destinadas a tutelar a segurança e higidez do trabalho subordinado, o que afronta o princípio da isonomia, a dignidade da pessoa humana e os valores sociais do trabalho (arts. 5º, caput e 1º, III e IV da Constituição Federal);

**CONSIDERANDO** que num processo de terceirização o tomador dos serviços (no caso a administração pública) tem responsabilidade sucessiva por eventuais débitos trabalhistas do fornecedor de mão-de-obra, nos termos do Enunciado 331, do TST, o que poderia gerar graves prejuízos financeiros ao erário, na hipótese de se apurar a presença dos requisitos do art. 3º, da CLT na atividade de intermediação de mão-de-obra patrocinada por falsas cooperativas;

**CONSIDERANDO** o teor da Recomendação Para a Promoção das Cooperativas aprovada na 90ª sessão, da OIT – Organização Internacional do Trabalho, em junho de 2002, dispondo que os Estados devem implementar políticas nos sentido de:

"8.1.b Garantir que as cooperativas não sejam criadas para, ou direcionadas a, o não cumprimento das leis do trabalho ou usadas para estabelecer relações de emprego disfarçadas, e combater pseudocooperativas que violam os direitos dos trabalhadores velando para que a lei trabalhista seja aplicada em todas as empresas".

### RESOLVEM

Celebrar **CONCILIAÇÃO** nos autos do Processo 01082-2002-020-10-00-0, em tramitação perante a MM. Vigésima Vara do Trabalho de Brasília-DF, mediante os seguintes termos:

Cláusula Primeira - A UNIÃO abster-se-á de contratar trabalhadores, por meio de cooperativas de mão-de-obra, para a prestação de serviços ligados às suas atividades-fim ou meio, quando o labor, por sua própria natureza, demandar execução em estado de subordinação, quer em relação ao tomador, ou



em relação ao fornecedor dos serviços, constituindo elemento essencial ao desenvolvimento e à prestação dos serviços terceirizados, sendo eles:

- a) – Serviços de limpeza;
- b) – Serviços de conservação;
- c) – Serviços de segurança, de vigilância e de portaria;
- d) – Serviços de recepção;
- e) – Serviços de copeiragem;**
- f) – Serviços de reprografia;
- g) – Serviços de telefonia;
- h) – Serviços de manutenção de prédios, de equipamentos, de veículos e de instalações;
- i) – Serviços de secretariado e secretariado executivo;
- j) – Serviços de auxiliar de escritório;
- k) – Serviços de auxiliar administrativo;
- l) – Serviços de office boy (contínuo);
- m) – Serviços de digitação;
- n) – Serviços de assessoria de imprensa e de relações públicas;
- o) – Serviços de motorista, no caso de os veículos serem fornecidos pelo próprio órgão licitante;
- p) – Serviços de ascensorista;
- q) – Serviços de enfermagem; e
- r) – Serviços de agentes comunitários de saúde.

Parágrafo Primeiro – O disposto nesta Cláusula não autoriza outras formas de terceirização sem previsão legal.

Parágrafo Segundo – As partes podem, a qualquer momento, mediante comunicação e acordos prévios, ampliar o rol de serviços elencados no caput.

Cláusula Segunda - Considera-se cooperativa de mão-de-obra, aquela associação cuja atividade precípua seja a mera intermediação individual de trabalhadores de uma ou várias profissões (inexistindo assim vínculo de solidariedade entre seus associados), que não detenham qualquer meio de produção, e cujos serviços sejam prestados a terceiros, de forma individual (e não coletiva), pelos seus associados.

Cláusula Terceira - A UNIÃO obriga-se a estabelecer regras claras nos editais de licitação, a fim de esclarecer a natureza dos serviços licitados, determinando, por conseguinte, se os mesmos podem ser prestados por empresas prestadoras de serviços (trabalhadores subordinados), cooperativas de trabalho, trabalhadores autônomos, avulsos ou eventuais;

Parágrafo Primeiro - É lícita a contratação de genuínas sociedades cooperativas desde que os serviços licitados não estejam incluídos no rol inserido nas alíneas “a” a “r” da Cláusula Primeira e sejam prestados em caráter coletivo e com absoluta autonomia dos cooperados, seja em relação às cooperativas, seja em relação ao tomador dos serviços, devendo ser juntada, na fase de habilitação, listagem contendo o nome de todos os associados. Esclarecem as partes que somente os serviços podem ser terceirizados, restando absolutamente vedado o fornecimento (intermediação de mão-de-obra) de trabalhadores a órgãos públicos por cooperativas de qualquer natureza.

Parágrafo Segundo – Os editais de licitação que se destinem a contratar os serviços disciplinados pela Cláusula Primeira deverão fazer expressa menção ao presente termo de conciliação e sua homologação, se possível transcrevendo-os na íntegra ou fazendo parte integrante desses editais, como anexo.

Parágrafo Terceiro - Para a prestação de serviços em sua forma subordinada, a licitante vencedora do certame deverá comprovar a condição de empregadora dos prestadores de serviços para as quais se objetiva a contratação, constituindo-se esse requisito, condição obrigatória à assinatura do respectivo contrato.

#### **DAS SANÇÕES PELO DESCUMPRIMENTO**

Cláusula Quarta – A UNIÃO obriga-se ao pagamento de multa (astreinte) correspondente a R\$ 1.000,00 (um mil reais) por trabalhador que esteja em desacordo com as condições estabelecidas no presente Termo de Conciliação, sendo a mesma reversível ao Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT).



Parágrafo Primeiro – O servidor público que, em nome da Administração, firmar o contrato de prestação de serviços nas atividades relacionadas nas alíneas “a” a “r” da Cláusula Primeira, será responsável solidário por qualquer contratação irregular, respondendo pela multa prevista no caput, sem prejuízo das demais cominações legais.

Parágrafo Segundo – Em caso de notícia de descumprimento dos termos firmados neste ajuste, a UNIÃO, depois de intimada, terá prazo de 20 (vinte) dias para apresentar sua justificativa perante o Ministério Público do Trabalho.

#### **DA EXTENSÃO DO AJUSTE À ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA INDIRETA**

Cláusula Quinta – A UNIÃO se compromete a recomendar o estabelecimento das mesmas diretrizes ora pactuadas em relação às autarquias, fundações públicas, empresas públicas e sociedades de economia mista, a fim de vincular todos os órgãos integrantes da administração pública indireta ao cumprimento do presente termo de conciliação, sendo que em relação às empresas públicas e sociedades de economia mista deverá ser dado conhecimento ao Departamento de Coordenação e Controle das Empresas Estatais – DEST, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, ou órgão equivalente, para que discipline a matéria no âmbito de sua competência.

#### **DA HOMOLOGAÇÃO JUDICIAL DO AJUSTE**

Cláusula Sexta – - As partes submetem os termos da presente conciliação à homologação do Juízo da MM. Vigésima Vara do Trabalho, para que o ajuste gere os seus efeitos jurídicos.

Cláusula Sétima - Os termos da presente avença gerarão seus efeitos jurídicos a partir da data de sua homologação judicial.

Parágrafo único – Os contratos em vigor entre a UNIÃO e as Cooperativas, que contrariem o presente acordo, não serão renovados ou prorrogados.

Cláusula Oitava -A presente conciliação extingue o processo com exame do mérito apenas em relação à UNIÃO, prosseguindo o feito quanto aos demais réus. Dito isto, por estarem as partes ajustadas e compromissadas, firmam a presente conciliação em cinco vias, a qual terá eficácia de título judicial, nos termos dos artigos 831, parágrafo único, e 876, caput, da CLT.

Brasília, 05 de junho de 2003.

GUILHERME MASTRICHI BASSO GUIOMAR RECHIA GOMES Procurador-Geral do Trabalho Vice-Procuradora-Geral do Trabalho

BRASILINO SANTOS RAMOS FÁBIO LEAL CARDOSO

Procurador-Chefe/PRT 10ª Região Procurador do Trabalho

MOACIR ANTONIO DA SILVA MACHADO Procurador-Geral da União

HELIA MARIA DE OLIVEIRA BETTERO MÁRIOLUIZ GUERREIRO

Sub-Procuradora-Regional da União–1ª Região Advogado da União

Testemunhas:

---

GRIJALBO FERNANDES COUTINHO

Presidente da Associação Nacional dos Magistrados da Justiça do Trabalho – ANAMATRA

---

PAULO SÉRGIO DOMINGUES Presidente da Associação dos Juizes Federais do Brasil - AJUFE

---

**REGINA BUTRUS**

**Presidente da Associação Nacional dos Procuradores do Trabalho - ANPT**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**



\*Termo de Conciliação Judicial celebrado entre a União e o Ministério Público do Trabalho, nos autos do processo nº 1082/02, da 20ª Vara do Trabalho de Brasília/DF, homologado em 05 de junho de 2003.



### ANEXO XIII

#### Requisitos de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho

##### 1. OBJETIVO

Este procedimento especifica os requisitos para a gestão de terceirizados e prestadores de serviço trabalhando para o Hospital Escola - UFPEL.

##### 2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este documento é válido para todas as unidades do Hospital Escola - UFPEL

##### 3. REQUISITOS

###### 3.1 Documentação mínima exigida para empresas e funcionários

| DOCUMENTAÇÃO EMPRESA  | PERIODICIDADE   |
|---|---|
| Comprovante de implantação de CIPA ou trabalhador designado       | Anualmente  |
| PPRA  | No mínimo anualmente ou quando necessária atualização |
| PCMSO   | No mínimo anualmente ou quando necessária atualização |
| DOCUMENTAÇÃO FUNCIONÁRIO  |   |
| CNH – para motoristas   | Conforme validade do documento                        |
| ASO   | Conforme PCMSO  |
| Carteira de Vacinação - Hepatite B e Tétano                       | Conforme validade das vacinas                         |
| Comprovante de fornecimento de Equipamento de Proteção Individual | Mensal  |
| Ordem de Serviço  | No mínimo anualmente ou quando necessária atualização |



3.2 Documentação complementar exigida de acordo com a atividade realizada

| QUESTIONÁRIO DETALHE DO SERVIÇO   | DOCUMENTAÇÃO EMPRESA | DOCUMENTAÇÃO FUNCIONÁRIO  | EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL  | EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO COLETIVA  |
|---|----------------------|---|---|---|
| Existe previsão de prestação de serviços no interior do Hospital Escola e demais unidades?  |                      | Recibo das instruções de trabalho das rotinas realizadas no local e ordens de serviço contendo as medidas de prevenção de acidentes e doenças relacionadas ao trabalho  | Uniforme (calça e camiseta) e calçado de segurança  |   |
| Existe a possibilidade de exposição a agentes biológicos?                                   |                      |   | Vestimenta higienizável   | Coletor para deposição de roupas usadas.  |
| Existe a possibilidade de exposição a agentes biológicos transmitidos através de aerossóis? |                      |   | Respirador N95/PPF2   |   |
| Existe previsão de trabalho em altura?  |                      | Capacitação NR 35, Exames médicos específicos<br>Treinamento não poderá adotar a modalidade a distância (online) para as capacitações; - O treinamento inicial e periódico bienal (02 anos) deve ter carga horária mínima de oito horas; - Certificado deve conter o nome do trabalhador, conteúdo programático, carga horária, data, local de realização do treinamento, nome e qualificação dos instrutores e assinatura do responsável. Na utilização de plataforma elevatória será necessário certificado comprovando conteúdo teórico e prático. O certificado terá validade de 01 (um) ano. | Cinto de Segurança tipo para quedista com talabarte duplo em Y com absorvedor de impacto  | Linha de vida para ancoragem dos cintos, isolamento (fita zebreada, cones, etc).<br>Manter todos as ferramentas e materiais amarrados de forma a evitar queda acidental.<br>Todas as medidas de controle previstas na Análise Preliminar de Riscos. |
| Existe previsão de trabalho suspenso em cordas (Alpinismo Industrial)                       |                      | Acesso por Corda (Acesso por corda / Alpinismo Industrial), validade de 03 anos. Apenas certificados emitidos por entidades acreditadas ao INMETRO para certificação de pessoas   | Cinto de Segurança tipo para quedista com ponto de ancoragem acima dos ombros para trabalho suspenso (atender às normas técnicas nacionais) | Os equipamentos auxiliares (cordas, mosquetões, etc) utilizados devem ser certificados de acordo com normas técnicas nacionais ou, na ausência dessas, de acordo com normas técnicas internacionais.  |
| Existe previsão de trabalho em espaço confinado?  |                      | Capacitação em NR 33, Exames médicos específicos<br>Treinamento não poderá adotar a modalidade a distância (online) para as capacitações; - Capacitação em NR 33, Exames médicos específicos Certificado NR 33 - Validade 01 ano, carga horária mínima de 16 horas para vigia/trabalhador autorizado e 40 horas para supervisores (Conteúdo programático teve possuir uma parte prática); OBS: Para validade do certificado de reciclagem, com carga horária mínima de 08 horas, será   | Cintos de Segurança, equipamentos de proteção respiratória por filtros, ar mandado ou autônomo, roupas de proteção.                         | Lanternas, quando necessário intrinsecamente segura, isolamento.  |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS



|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
|   |  | necessário envio do certificado inicial (com 16 ou 40 horas).  |   |   |
| Existe previsão de trabalhos em inflamáveis?  |  | Capacitação em NR20, Exames médicos específicos<br><br>O certificado deve conter o nome do trabalhador, conteúdo programático, carga horária, data, local, nome do(s) instrutor(es), nome e assinatura do responsável técnico ou do responsável pela organização técnica do curso.<br>Carga horária será de acordo com o anexo II da NR 20 do MTE. | Seguir procedimentos de segurança descritos na FISPQ do produto. Dependendo do local e da atividade, será necessário a utilização de ferramentas e equipamentos intrinsecamente segura  | Extintor de incêndio. Dependendo do local será necessário isolamento e sinalização.                                       |
| Existe previsão de trabalhos em operação de equipamento (empilhadeira, pá carregadeira, guindaste, outros)? |  | Habilitação, Exames médicos específicos.<br>Certificado comprovando capacitação do operador, check list diário do equipamento e certificado de todo e qualquer acessório utilizado (cintas, manilhas, etc)   | Uso de cinto de segurança veicular  | Extintor no equipamento, isolamento na área de trabalho, inspeção no equipamento por profissional habilitado (check list) |
| Existe previsão de trabalho de vigilância patrimonial?  |  | Capacitação específica, exames específicos   |   |   |
| Existe previsão de trabalho com porte de arma de fogo?  |  | Porte de arma de fogo, exames específicos  |   |   |
| Existe previsão de transporte de produtos perigosos?  | Licença Ambiental (empresa e veículo)  | Habilitação + treinamento específicos MOPP. Deve possuir FISPQ do produto e o mesmo deve estar armazenado em embalagem identificada.   |   | Kit de mitigação  |
| Existe previsão de coleta e/ou transporte de resíduos?  | Licença ambiental (empresa e veículo);<br>Licenciamento ambiental das empresas as quais serão destinados os resíduos, como destinação final; | Habilitação + treinamento específicos MOPP. Deve possuir FISPQ do produto e o mesmo deve estar armazenado em embalagem identificada.   | Luvas de PVC cano longo, óculos de proteção, calçado de segurança, avental de PVC.<br>Outros equipamentos de proteção individual de acordo com a FISPQ dos produtos químicos (quando houver recolhimento de resíduo de produtos químicos) | Isolamento de área de trabalho e Kit de mitigação (no caso de transporte).  |
| Existe previsão de coleta e/ou transporte de resíduos de serviços de saúde?                                 | Licença ambiental (empresa e veículo);<br>Licenciamento ambiental das empresas as quais serão destinados os resíduos, como destinação final; | Habilitação + treinamento específicos MOPP. Deve possuir FISPQ do produto e o mesmo deve estar armazenado em embalagem identificada.   |   |   |
| Empresa prestará serviço de pintura?  |  | Exames médicos específicos. FISPQ de todos os produtos utilizados. Registro do ensaio de vedação da máscara de proteção respiratória utilizada.  | De acordo com a FISPQ do produto.   | Locais fechados, ou biombos específicos para a atividade, isolamento.   |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS



|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
| Empresa prestará serviços de soldagem?                             |  | Habilitação e Exames médicos específicos<br>Certificado de qualificação de solda. Check list dos equipamentos utilizados (Máquina de Solda, etc). Calibração anual das válvulas anti-retrocesso de chamas. FISPQ dos produtos utilizados nos cilindros. | Máscara de solda, touca de proteção para cabeça, óculos de proteção, proteção auditiva, respirador PFF2, Luvas cano longo de raspa de couro, avental de raspa de couro, casaco de raspa de couro, perneiras de raspa de couro, botina de segurança. | Unidade extintora no local, válvulas corta-chamas, manômetros íntegros, biombos (barreira física) de proteção confeccionados em material não combustível, isolamento de área.  |
| Empresa prestará serviços com máquinas rotativas?                  |  | Treinamento de capacitação para utilização de máquinas rotativas e Exames médicos específicos; Check list dos equipamentos utilizados.  | Protetor Facial; Óculos de segurança; Proteção auditiva, Perneira de couro, Mangotes em couro; Avental de couro; Luvas de proteção em couro; Sapatos de Segurança; uniforme manga longa; Proteção Respiratória PFF 2;                               | Unidade extintora no local, capas de proteção no equipamento, punho de segurança, biombos (barreira física) de proteção confeccionados em material não combustível, isolamento de área.  |
| Empresa prestará serviços de controle de pragas e vetores?         |  | Exames médicos específicos. FISPQ de todos os produtos utilizados. Registro do ensaio de vedação da máscara de proteção respiratória utilizada.   | Equipamentos de proteção individual definidos como obrigatórios pela FISPQ dos produtos utilizados  | Equipamentos de proteção coletiva definidos como obrigatórios pela FISPQ dos produtos utilizados. Sinalização de advertência sobre o perigo do produto aplicado nos locais onde foi aplicado. Interdição das áreas onde o produto foi aplicado pelo período definido na FISPQ dos produtos utilizados. |
| Existe a previsão de contato ou manipulação de produtos químicos?  |  | Exames médicos específicos. FISPQ de todos os produtos utilizados. Registro do ensaio de vedação da máscara de proteção respiratória utilizada.   | Equipamentos de proteção individual definidos como obrigatórios pela FISPQ dos produtos utilizados  | Equipamentos de proteção coletiva definidos como obrigatórios pela FISPQ dos produtos utilizados. Sinalização de advertência sobre o perigo do produto aplicado nos locais onde foi aplicado. Interdição das áreas onde o produto foi aplicado pelo período definido na FISPQ dos produtos utilizados. |
| Existe a previsão de atividades em locais alagados ou encharcados? |  |   | Botas de PVC e demais equipamentos de proteção individual definidos pelo tipo de atividade que será realizada.  |  |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**



|   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| Existe a previsão de atividades de lavagem? |  |  | Luvas de PVC cano longo, óculos de proteção tipo ampla visão, botas de PVC, avental de PVC.<br>Outros equipamentos de proteção individual de acordo com a FISPQ dos produtos químicos (quando houver utilização de produtos químicos) |  |
|---|--|--|---|--|

**Capacitação mínima e exames médicos requeridos por atividade**

| Atividade   | Capacitação mínima  | Exames médicos  |
|---|---|---|
| Em serviços de saúde                                | Orientações na integração.<br><br>Varia de acordo com a atividade executada   | Av. Clínica<br>Hemograma com plaquetas<br>Anti HCV<br>Anti HBS<br>HBS AG  |
| Em altura   | Capacitação para trabalho em altura -<br>Treinamento não poderá adotar a modalidade a distância (online) para as capacitações;                      | Av. Clínica<br>Acuidade Visual<br>Eletrocardiograma<br>Eletroencefalograma<br>Glicemia de Jejum<br>Hemograma com Plaquetas<br>GGT<br>Av. Psicossocial                 |
| Em espaços confinados                               | Trabalhadores autorizados e vigias<br><br>Supervisores de entrada   | Av. Clínica<br>Audiometria<br>Eletrocardiograma<br>Eletroencefalograma<br>Glicemia de Jejum<br>Hemograma<br>GGT<br>Av. Psicossocial<br>Rx de Tórax PA<br>Espirometria |
| Em instalações elétricas                            | Segurança em instalações e serviços com eletricidade<br><br>Complementar:<br>Segurança no sistema elétrico de potência (SEP) e em suas proximidades | Av. Clínica<br>Acuidade Visual<br>Eletrocardiograma - Eletroencefalograma<br>Glicemia de Jejum<br>Hemograma com Plaquetas<br>GGT<br>Av. Psicossocial                  |
| Operador de equipamento de movimentação de carga    | Habilitação para operação do equipamento  | Av. Clínica<br>Eletrocardiograma<br>Acuidade Visual - Audiometria<br>Glicemia de Jejum<br>GGT<br>Hemograma com plaquetas  |
| Condutor de veículo que transporte produto perigoso | Curso de Condutor de Veículo de Transporte de Produtos Perigosos  | Av. Clínica<br>Eletrocardiograma<br>Acuidade Visual - Audiometria<br>Glicemia de Jejum - GGT<br>Hemograma com plaquetas   |
| Manipulação de alimentos                            | Boas Práticas em Serviços de Alimentação (um por estabelecimento)   | Av. Clínica<br>Exame parasitológico de fezes<br>Coprocultura  |
| Manipulação de óleo/graxa                           |   | Av. Clínica<br>Hemograma com plaquetas  |
| Manipulação de solventes                            | Capacitação para trabalho com inflamáveis   | Av. Clínica – Audiometria - Hemograma Completo<br>Ácido hipúrico e Metil-hipúrico   |
| Vigilância armada                                   | Registro Polícia Federal  | ASO contemplando avaliação psicossocial   |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**



**ANEXO XIV**

**Termo de Cooperação entra a UFPEL e as Instituições Financeiras (Caixa Econômica Federal e Banco do Brasil)**

(Este anexo encontra-se em mídia apartada deste edital)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**



**ANEXO XV**

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

(Este anexo encontra-se em mídia apartada deste edital)



**ANEXO XVI**

**Minuta de Termo de Contrato**

(Este anexo encontra-se em mídia apartada deste edital)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**



**ANEXO XVII**

**Planilha de Contingenciamento**

(Este anexo encontra-se em mídia apartada deste edital)