



INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO DE SELEÇÃO DE FORNECEDORES Nº 001/2021

1. PREÂMBULO

1.1. A instituição **PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE - PRIMA QUALITÁ SAÚDE**, sociedade civil sem fins lucrativos, com sede à Travessa do Ouvidor, nº 21, sala 503, Centro, Rio de Janeiro/RJ, Cep: 20040-040, inscrita no CNPJ sob nº **40.289.134/0001-99**, em conformidade com o seu Regulamento de Aquisições de Bens e Contratações de Obras, Serviços e Locações, torna público aos interessados que realizará no dia 28/01/2021, às 10:00 horas, o procedimento de SELEÇÃO DE FORNECEDORES, do tipo Menor Preço Por Lote, conforme disposições abaixo.

2. OBJETO

2.1. O objeto do presente Instrumento Convocatorio é a contratação, sob o critério de menor preço por lote, de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes por via enteral e oral, alimentação para acompanhantes de pacientes internados e funcionários, em atendimento ao Hospital Basileu Estrela e ao CAPS, no município de Santa Maria Madalena e para fornecimento de refeições e gêneros alimentícios, em atendimento ao CAPS, Residências Terapêuticas e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema, conforme especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I).

3. DO CREDENCIALMENTO

3.1. A empresa proponente poderá ser representada no presente Processo Seletivo através de pessoa física devidamente credenciada, munido de procuração específica, com firma reconhecida e acompanhada do respectivo ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor (Anexo II);

3.2. Caso a representação se faça através de sócio da empresa, devidamente comprovado através da apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, fica dispensada a apresentação da procuração exigida no sub-item 3.1;

3.3. O Pedido de Credenciamento, acompanhados dos documentos de habilitação, da Proposta Comercial e demais documentos exigidos ao longo deste Instrumento Convocatório, deverá ser apresentado no dia 28/01/2021, às 10:00 horas, conforme previsto no item 1.1 supra.

4. DO VALOR E DO QUANTITATIVO ESTIMADO DE CONTRATAÇÃO

4.1. A Proposta Comercial para execução do Objeto deverão ser apresentados observando as especificações técnicas e quantitativos estimados constantes no Termo de Referência em anexo (Anexo I), respeitando o valor máximo de R\$ 1.231.165,20 (hum milhão duzentos e trinta e um mil, cento e sessenta e cinco reais e vinte centavos), para a execução do serviço por 12 (doze) meses.



5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. A Proposta Comercial deverá ser apresentada em envelope único, lacrado e contendo em sua parte externa a seguinte descrição:

PROPOSTA COMERCIAL
PRIMA QUALITÁ SAÚDE
SELEÇÃO DE FORNECEDORES Nº 001/2021
PROCESSO N. 073/2020
PROPONENTE (RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO)

5.2. A proposta comercial deverá ser elaborada observando as disposições do Anexo I – Termo de Referência, e nos moldes do Anexo III - Modelo de Proposta, deste Instrumento Convocatório, em papel timbrado da empresa, ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnica de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da empresa, contendo:

5.3. Nome, endereço, nº do CNPJ e Inscrição Estadual da empresa proponente;

5.4. Número do Processo Seletivo e do Processo interno, previstos no item 5.1;

5.5. Descrição detalhada do objeto deste Processo Seletivo, o Valor Global em algarismo e por extenso, com no máximo 02 (duas) casas decimais, prevalecendo este último em casos de divergência, já incluídos os impostos, taxas, embalagens e outros encargos provenientes da execução do objeto;

5.6. Número do telefone e e-mail ou outro tipo de comunicação rápida, bem como o nome do responsável que poderá ser contatados com objeto de agilizar os procedimentos entre a Prima Qualitá Saúde e a proponente, conforme disponibilidades;

5.7. Indicação da agência, do número da conta e do nome da instituição bancária, conforme disponibilidade;

5.8. Indicação do nome e da qualificação do representante legal investido de poderes para firmar o termo de contrato decorrente da presente Seleção;

5.9. Não serão admitidas propostas que não cumpram todos os requisitos ora exigidos e/ou não contemplem a totalidade dos quantitativos constantes do ANEXO I do presente Processo Seletivo.

5.10. O prazo de validade das propostas será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contado da data marcada para realização deste Processo Seletivo, independente da data consignada em cada proposta apresentada.

5.11. Ao apresentar proposta para este Processo Seletivo será considerado que o proponente está de pleno acordo com todas as disposições nela contidas

6. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar da presente Seleção de Fornecedores todos os interessados do ramo de atividade pertinente, que atenderem as condições constantes deste instrumento e seus anexos.



6.2. A participação no credenciamento implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste Instrumento Convocatório, seus anexos, regulamentos e instruções;

6.3. Estarão impedidos de participar de qualquer fase deste processo os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

a) Estejam sob falência, dissolução ou liquidação. Caso estejam sob processo de recuperação judicial ou extrajudicial, deverão apresentar o plano de recuperação, devidamente aprovado pela autoridade competente; e

b) Cooperativas, a partir do indicativo definido pela homologação do Meritíssimo Juízo do Trabalho da 20ª Vara do Trabalho de Brasília, no Termo de Compromisso firmado entre a União e o Ministério Público do Trabalho nos autos do Processo nº 01082.2002.020.10.00-0, alínea “c” da Clausula Primeira.

7. DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

7.1. Os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados dentro do Envelope de Proposta Comercial previsto no item 5.1, e deverá conter todos os requisitos de Habilitação ora solicitados.

7.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.2.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

7.2.2. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;

7.2.3. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada da prova de composição da Diretoria em exercício;

7.2.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

7.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

7.3.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuições Estadual ou Municipal, se houver, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

7.3.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, através da apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional em conjunto com a Secretaria da Receita Federal, abrangendo as contribuições sociais previstas nas alíneas ‘a’ a ‘d’ do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, comprovando a inexistência tanto de débitos inscritos quanto de não inscritos na Dívida Ativa da União, ou outra equivalente, tal como certidão positiva com efeito de negativa, na forma da lei;

7.3.4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Estaduais (ICMS) expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda ou Distrito Federal, e da Certidão da Dívida Ativa Estadual, comprovando a inexistência de débitos inscritos, expedida pela PGE, ou outra(s) equivalente(s), tal(tais) como certidão(ões) positiva(s) com efeito de negativa(s), na forma da lei;



7.3.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Municipais (ISS) expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, e da Certidão da Dívida Ativa Municipal comprovando a inexistência de débitos inscritos, ou outra equivalente, tal como certidão positiva com efeito de negativa, na forma da lei, devidamente comprovadas documentalmente pela licitante;

7.3.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, através do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

7.3.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou por meio da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT, quando verificada a existência de débitos garantidos por penhora suficiente, segundo o disposto no § 2º do art. 642-A, Título VII-A da CLT;

7.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.4.1. Licença de Funcionamento Sanitário vigente, compatível com o objeto contratual, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, na forma da lei.

8. PROCEDIMENTO DA SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. No horário e local indicados no preâmbulo deste instrumento, será aberta a sessão de processamento deste Processo Seletivo, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar da seleção e entrega do Envelope de Proposta de Preços.

8.2. As propostas que observarem as condições previstas nesse Instrumento Convocatório serão classificadas e selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

a) Seleção da proposta de menor preço e as cinco demais com preços 10% superiores àquela à critério do responsável pelo processo seletivo zelando sempre com vistas a garantir a competitividade e economicidade;

b) Não havendo pelo menos 05 (cinco) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo estipulado pela Comissão do Departamento de Compras, sendo que, no caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de participantes.

8.3. A Comissão do Departamento de Compras convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

8.4. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço ou ao último lance ofertado.

8.5. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

8.6. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado na etapa de lances.

8.7. A Comissão do Departamento de Compras poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.



8.8. Após a negociação, se houver, a Comissão do Departamento de Compras examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

8.9. Considerada aceitável a oferta de menor preço, serão analisados os documentos de habilitação de seu autor.

8.10. Os documentos de habilitação serão assinados e a sessão será suspensa por 30 (trinta) minutos, para conferência da documentação apresentada.

8.11. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste instrumento, a empresa será habilitada e declarada vencedora deste Processo Seletivo.

8.12. Se a oferta não for aceitável, ou se a empresa desatender as exigências para a habilitação, a Comissão do Departamento de Compras examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

8.13. Caso a segunda colocada com o preço de menor valor não aceite a redução, a Comissão do Departamento de Compras poderá conceder o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a primeira colocada sanar as pendências em seus documentos de habilitação, designando no mesmo momento da concessão de prazo a data para a nova sessão, onde as demais interessadas deverão comparecer, através do representante credenciado para o processo seletivo, ou mediante a apresentação de novos documentos de credenciamento, em caso de substituição.

8.14. Caso as exigências não sejam sanadas, serão analisados os documentos de habilitação da empresa classificada em segundo lugar com a proposta de menor preço anteriormente convocada, seguindo a regra prevista no item 8.12.

8.15. A empresa declarada vencedora deverá encaminhar a proposta ajustada a Comissão do Departamento de Compras no primeiro dia útil subsequente a abertura do presente Instrumento Convocatório, no horário de 9:00 as 17:00 horas, cumprindo todos os requisitos do presente Processo Seletivo, sob pena de desclassificação.

8.16. A documentação de habilitação das empresas que não tenham sido consideradas vencedoras serão devolvidos aos seus representantes ou disponibilizados para retirada em ocasião futura, sendo que, nesse caso, a não retirada no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da comunicação importará na destruição dos mesmos.

8.17. Para o julgamento do presente Processo Seletivo será levado em consideração à proposta que apresentar o menor Preço por Lote, desde que esta esteja de acordo com as especificações deste instrumento.

8.18. A abertura do "ENVELOPE – PROPOSTA COMERCIAL" será realizada sempre em ato público, previamente designado, do qual se lavrará Ata circunstanciada assinada pela Comissão do Departamento de Compras e empresas presentes;

8.19. Não serão aceitos envelopes apresentados após a data e hora, fixados no preâmbulo deste instrumento;

8.20. Não será permitido a uma mesma pessoa representar mais de uma empresa ao mesmo tempo;

8.21. Não serão admitidas propostas que apresentem preços unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero;

8.22. Serão desclassificadas:

a) As propostas com preços excessivos, assim entendidos aqueles que se mostrarem superiores ao praticado no mercado respectivo ou manifestamente inexecutável;



b) As propostas que não atendam às exigências deste Instrumento Convocatório.

9. RECURSOS

9.1. Das decisões caberá recurso, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente à data da divulgação, ficando, nesse período, autorizada vista ao processo.

9.2. A decisão será proferida dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, contado do recebimento do recurso.

10. HOMOLOGAÇÃO

10.1. O resultado do Processo Seletivo será homologado pelo Diretor Presidente do PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ SAÚDE.

11. DA CONTRATAÇÃO

11.1. O Contrato de Prestação de Serviços terá vigência por 12 (doze) meses, podendo ser rescindido com o encerramento do Contrato de Gestão 017/03/2019 firmado entre o PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ SAÚDE e a Prefeitura Municipal de Santa Maria Madalena e Contrato de Gestão 130/2019, firmado com o Município de Saquarema, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde, ou prorrogado por comum acordo entre as partes.

11.2. A empresa que vier a ser declarada vencedora do Instrumento Convocatório será contratada considerando as condições previstas neste Termo de Referência, para execução dos serviços demandados pela Contratante.

11.3. O contrato a ser firmado com a empresa vencedora obrigada essa última a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite de 30% (trinta por cento), que a contratante possa fazer no Contrato, podendo ser adotados percentuais superiores conforme negociação entre as partes.

12. DA EXECUÇÃO, PAGAMENTO, REAJUSTAMENTO, PENALIDADES E FISCALIZAÇÃO

12.1. O objeto deverá ser executado em total observância das disposições contidas no presente instrumento e seus anexos.

12.2. O não cumprimento das obrigações decorrentes do presente Processo Seletivo acarretará na rescisão do contrato e nas penalidades descritas na Cláusula Décima Segunda da Minuta de Contrato - Anexo IV, deste Instrumento Convocatório.

12.3. Em caso da rescisão contratual prevista no presente item poderão ser convocadas as empresas remanescentes, na ordem de classificação para a devida contratação.

12.4. A fiscalização do objeto será realizada por profissional designado pelo Prima Qualitá Saúde, o qual poderá recusar, no todo, ou em parte, qualquer objeto executado em desacordo com presente instrumento convocatório.



12.5. O pagamento será efetuado mensalmente mediante efetiva execução do objeto, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação de nota fiscal devidamente atestada pela Contratante, acompanhada do relatório e/ou medição dos serviços executados no período de referência.

12.6. Os preços propostos poderão ser reajustados de acordo com o previsto na Cláusula Oitava da respectiva Minuta de Contrato de Prestação de Serviços.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. O presente processo seletivo se dará em atenção aos princípios constitucionais da publicidade, da economicidade, da impessoalidade, da isonomia e da transparência, e relação ao tratamento que será ofertado a todos os participantes e terceiros interessados;

13.2. Quaisquer esclarecimentos a respeito deste Instrumento Convocatório poderão ser obtidos pelo e-mail: primaqualitasaudeos@gmail.com, com até 03 (três) úteis anteriores a data prevista para a realização do procedimento de SELEÇÃO DE FORNECEDORES;

13.3. Impugnações e esclarecimentos quanto aos serviços e ao Instrumento Convocatório deverão ser direcionados ao e-mail: primaqualitasaudeos@gmail.com, com até 03 (três) úteis anteriores a data prevista para realização do procedimento de SELEÇÃO DE FORNECEDORES;

13.4. As empresas interessadas poderão obter informações gerais referentes ao Processo Seletivo através do site www.primaqualitasaude.org ou por meio dos telefones (21) 3559-2976 - Rio de Janeiro, ou pelo e-mail primaqualitasaudeos@gmail.com.

13.5. A empresa interessada deverá observar rigorosamente o Instrumento Convocatório e os comunicados a serem divulgados na forma definida no mesmo.

13.6. Quaisquer alterações nas regras fixadas neste Instrumento Convocatório somente poderão ser feitas por meio de Instrumento Convocatório de Retificação.

13.7. A OS PRIMA QUALITÁ SAÚDE não se responsabiliza por informações de qualquer natureza, divulgados em sites de terceiros.

13.8. As ocorrências não previstas neste Instrumento Convocatório serão resolvidas a critério exclusivo e irrecorrível da PRIMA QUALITÁ SAÚDE.

13.9. A OS PRIMA QUALITÁ SAÚDE reservam-se o direito de promover as correções que se fizerem necessárias, em qualquer etapa do presente Processo Seletivo ou posterior ao mesmo, em razão de atos não previstos ou imprevisíveis.

13.10. As despesas relativas à participação em todas as etapas do Processo Seletivo correrão a expensas da própria empresa interessada, não sendo reembolsáveis ou objetos de pleitos indenizatórios.

13.11. Todos os cálculos citados neste Instrumento Convocatório serão considerados até a segunda casa decimal, arredondados e para o número imediatamente superior se o algarismo da terceira casa decimal for igual ou superior a cinco.

14. ANEXOS DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

- I. Termo de Referência (Anexo I);



- II. Pedido de Credenciamento (Anexo II);
- III. Modelo de Proposta Comercial (Anexo III);
- IV. Minuta do Contrato (Anexo IV);
- V. Planilha com o preço máximo a ser pago pela Instituição (Anexo V).

Rio de Janeiro, 18 de janeiro de 2021

Soraya Araujo Damasco
Departamento de Compras

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

15. OBJETO

15.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes por via enteral e oral, alimentação para acompanhantes de pacientes internados e funcionários, em atendimento ao Hospital Basileu Estrela e ao CAPS, no município de Santa Maria Madalena (LOTE I), e para fornecimento de refeições e gêneros alimentícios, em atendimento ao CAPS, Residências Terapêuticas e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema (LOTES II e III), conforme especificações e quantitativos abaixo:

Lote I (Prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes por via enteral e oral, alimentação para acompanhantes de pacientes internados e funcionários, em atendimento ao Hospital Basileu Estrela e ao CAPS, no município de Santa Maria Madalena).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD.
1	Refeições (almoço e jantar)	Refeição	30.960
2	Desjejum e lanche da tarde	Refeição	30.960
3	Ceia	Refeição	3.600
4	Nutrição enteral	Nutrição/dia	240

Lote II (Fornecimento de refeições, em atendimento ao CAPS e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD.
1	Refeições (almoço)	Refeição	14.400
2	Lanche	Refeição	14.400

Lote III (Fornecimento de gêneros alimentícios, em atendimento às Residências Terapêuticas e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD.
1	Abobrinha in natura, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e corte.	Kg	120
2	Açúcar refinado especial, embalagem com 1 kg contendo a descrição das características do produto, acondicionado em fardo com 10 Kg.	Fardo c/10 kg	220
3	Adoçante dietético líquido, embalagem com 100 ml.	Frasco	130



4	Água mineral sem gás, acondicionadas em fardo com 12 garrafas de 510 ml cada.	Fardo c/12	80
5	Aipim de primeira in natura, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidade, rachaduras e fungos.	Kg	120
6	Alface lisa in natura, de primeira, coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos.	Unidade	120
7	Alho com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	250
8	Alimento achocolatado em pó solúvel instantâneo, embalagem com 800g, contendo a descrição das características do produto.	Unidade	100
9	Amido de Milho, embalagem plástica ou de papel, resistente de 500g, com data de fabricação e prazo de validade.	Embalagem	220
10	Arroz polido agulhinha tipo 1, acondicionado em embalagem plástica de 5 kg, contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	260
11	Aveia flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, embalagem 200g.	Embalagem	120
12	Azeite de oliva, puro, 1ª qualidade, embalagem com 500 ml.	Embalagem	120
13	Azeitona verde com caroço, em conserva, embalagem com 500 g.	Embalagem	90
14	Bacalhau, (peixe) apresentação salgado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica e resistente.	Kg	6
15	Banana prata in natura, com 60 a 70% de maturação climatizada. Com ausência de sujidades.	Kg	250
16	Batata doce in natura, lavada ou escovada, classe média/graúda, sem defeitos graves (podridão, úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor sabor estranho, sem material terroso ou sujidades, livre de substância tóxica.	Kg	150

17	Batata frita processada, tipo palha, sabor natural, composta de batata, gordura vegetal, sal e outros ingredientes permitidos, isenta de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primaria filme laminado bopp, atóxico e lacrado, produto sujeito a verificação no ato da entrega, embalagem de 1 kg.	Kg	120
18	Batata inglesa de boa qualidade, sem manchas, machucaduras, brotos, bolores etc. Com grau de maturação para o consumo imediato. Com registro no órgão competente.	Kg	360
19	Biscoito cream cracker – Composto, no mínimo de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante de lecitina de soja e aromatizantes. Com dupla embalagem para preservação do formato do produto, de 400g, reembaladas em caixas de papelão resistente.	Pacote	500
20	Biscoito doce – Tipo maisena, aromatizado artificialmente, tipo maisena, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme de milho, açúcar invertido e refinado, gordura vegetal. Embalagem plástica de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima 10 de meses a contar da data de entrega.	Pacote	500
21	Biscoito salgado, tipo club social, sabor original, composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, pacotes de 156g, contendo 06 embalagens de 26g cada;	Pacote	200
22	Bolo (mini), em embalagem mínima de 40 g, sabores: baunilha e chocolate.	Unidades	700
23	Brócolis de primeira ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Unidade	120
24	Café torrado e moído, 1ª qualidade, com selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem metalizada com 500g, contendo a descrição das características do produto.	Embalagem 500g	1.680
25	Canela em pó 40g, fornecido em embalagem selada, contendo data de fabricação e validade.	Pct	36



26	Canjica, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente de 500g. Rótulo com informação nutricional data de validade e lote.	Embalagem	96
27	Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	Embalagem	96
28	Carne bovina (acém) moída resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura.	Kg	300
29	Carne bovina (lagarto plano) resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura sendo cada peça embalada individualmente	Kg	300
30	Carne bovina (patinho) resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura, cortada em bife e acondicionada em embalagem plástica.	Kg	300
31	Carne bovina (peito) resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura, cortada em bife e acondicionada em embalagem plástica.	Kg	300
32	Carne bovina (seca), dianteiro curado com no máximo 10% de gordura, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	260
33	Carne de frango (coxa e sobre-coxa) com osso, congelada acondicionada em embalagem plástica.	Kg	300
34	Carne de frango (dromet) com osso, congelada acondicionada em embalagem plástica.	Kg	300
35	Carne de Frango (filé de peito), sem osso, congelado, acondicionado em embalagem plástica.	Kg	300
36	Carne de Hambúrguer - Carne Bovina congelada. Produto de boa qualidade embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Com data de validade e lote.	Unidade	900
37	Cebola de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas.	Kg	360
38	Cebolinha in natura, especie comum, de coloração verde, sem defeitos, molho com 120 gr.	Molho	120

39	Cenoura de primeira, in natura, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	240
40	Chuchu in natura, grupo retangular subgrupo verde escuro intenso, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo, categoria extra.	Kg	120
41	Coco ralado úmido adoçado, embalagem de 100g. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto.	Pacote	140
42	Colorífico/colorau de urucum, baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofo, embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e validade (mínima de 6 meses a contar da entrega), pacote com 500 g.	Pct	120
43	Couve flor in natura de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	120
44	Creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria-prima selecionada, embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g.	Unidade	230
45	Cremsgema, mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional, cx com 500g.	Caixa	160
46	Ervilha em conserva, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF.	Lata	170
47	Extrato de tomate concentrado embalagem mínima com 340g, contendo a descrição das características do produto.	Unidade	360
48	Farinha de mandioca, tipo 1 crua e fina, acondicionada em embalagem de 1 kg contendo a descrição das características do produto.	Kg	150
49	Farinha de quibe 500g, embalagem plástica saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, produto de boa qualidade.	Embalagem	120



50	Farinha de rosca, embalagem com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacote	60
51	Farinha de trigo com fermento, acondicionada em embalagem com 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	90
52	Farinha de trigo sem fermento, acondicionada em embalagem com 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	90
53	Feijão branco tipo 1, safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade pacote de 500g.	Pct	100
54	Feijão fradinho tipo 1 safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade, pacote 500g.	Pct	200
55	Feijão preto tipo 1, safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade, pacote de 1Kg.	Kg	600
56	Fermento em pó, pote com 100g.	Embalagem	60
57	Frango chester inteiro, congelado com validade minima de (12) meses .Embalagem primaria constando : marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministerio da Agricultura, peciaria e abastecimento, e demais dizeres obrigatórios conforme legislação em vigor.	Kg	30
58	Frutas cristalizadas formado com mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi, sem a presença de sujidades e contaminantes. Acondicionada em embalagem de 500 g, contendo todas as informações do produto. Validade não inferior a 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem	4
59	Fubá de milho, extra, 1ª qualidade, embalagem de 1Kg contendo a descrição das características do produto.	Kg	60
60	Inhame in natura, tipo extra, raiz na cor marrom, e formato cilíndrico, sem defeitos como rachaduras, firmes e sem podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos.	Kg	120
61	Jiló in natura, sem lesões ou sinais de apodrecimento de ótima qualidade apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.	Kg	96

62	Ketchup pronto, embalagem 400g, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade.	Embalagem	60
63	Laranja pêra, in natura de ótima qualidade, o produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvidos, maduros, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.	Kg	240
64	Leite condensado em caixinha tetra Pack, valor nutricional completo, data de validade, 395g.	Unidade	160
65	Leite de coco, tradicional, composto de coco, água, Conservadores, Acidulante, espessante e outras substancias permitidas, embalagem de 200 ml, primaria vasilhame de vidro hermeticamente fechado.	Unidade	96
66	Leite natural, esterilizado, integral, sem aditivos e conservantes, acondicionado em embalagem tipo Tetra Pack c/01 litro.	Litro	1500
67	Limão tahiti, in natura de ótima qualidade, com sabor, aroma e cor característica do espécime, casca com coloração verde, textura lisa a ligeiramente rugosa e espessura média, produto deve ser sem defeito.	Kg	160
68	Lingüiça para churrasco, tipo toscana com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente a vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.	Kg	140
69	Lingüiça suína defumada tipo calabresa, grossa, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	140
70	Maçã, tipo Fuji ou nacional, grau médio de amadurecimento, sem defeitos graves sem manchas ou deformação.	Kg	300
71	Macarrão para lasanha, massa com ovos, pacote com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacote	115
72	Macarrão tipo espaguete, massa com ovos nº 8, pacote com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacotes	160
73	Macarrão tipo parafuso, massa com ovos, embalagem com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacotes	144

74	Maionese, embalagem 500 g contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	160
75	Mamão formosa, sem defeitos tipo: podridão, danos profundos, impurezas, passadas ou com manchas, ser bem definidas, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva.	Kg	140
76	Margarina vegetal cremosa com sal, contendo 60 a 95% de teor de lipídios, acondicionada em embalagem com 500g.	Embalagem	250
77	Melancia tamanho regular de 1 ^a qualidade -redonda, casca lisa, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel.	Kg	260
78	Melão redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem firme e intacta.	Kg	140
79	Milho verde em conserva, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF.	Lata	220
80	Mostarda pronta, embalagem 350g, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade.	Unidade	24
81	Óleo de soja refinado embalagem com 900 ml.	Unidade	300
82	Orégano acondicionado em embalagem de 100g.	Embalagem	48
83	Ovo de galinha, sem podridão, danos ou brocados, cartela com 30 unidades.	Cartela	120
84	Pão de forma comum, acondicionado em embalagem plástica de 500 g, contendo a descrição das características do produto.	Pacote	240
85	Pão de HAMBURGUER peso de 50 g cada unidade, preparada a partir de matéria-prima sã, de primeira isentas de matéria terrosa e parasitas em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 06 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, validade mínima de 05 dias a contar no ato da entrega.	Pct	96



86	Pão FRANCÊS, peso aproximado de 50g cada, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	Unidade	1.920
87	Pão HOT DOG, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido, validade mínima de 05(cinco) dias a contar no ato da entrega.	Pct	96
88	Peixe (merluza) cortado em filé sem pele, sem espinha, congelado, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	200
89	Pêra aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física.	Kg	15
90	Pernil traseiro pecas sem osso com peso médio de 05 quilos, resfriado, isento de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagem plástica, com as descrições e data da validade do produto.	Kg	20
91	Pêssego in natura, variedade nacional, de 1ª qualidade, semiamadurecido, casca íntegra, firme e limpa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, amassados pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Kg	8
92	Pimentão in natura, subgrupo verde, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa, sem pontos escuros e danos aparentes, isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Kg	132
93	Pó para gelatina, sabor morango, embalagem com 35 g contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	300

94	Presunto, tipo cozido, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, sem capa de gordura, com validade não inferior a 45 dias da data da entrega. Peça com aproximadamente 03 a 04 Kg.	Kg	120
95	Queijo ralado 50g - Queijo ralado tipo parmesão, com data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	288
96	Queijo tipo mussarela embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 02 meses a contar da entrega, produto sujeito a verificação no ato das entregas. Peças com aproximadamente de 03 a 04 Kg.	Kg	120
97	Quiabo de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	120
98	Refrescos em pó 240g, vários sabores com rendimento conhecidos como pó para refresco, sabores laranja, abacaxi, uva, maracujá, morango, manga, pêssego, limão, caju, mamão com laranja.	Pacote	240
99	Repolho, sem defeitos tipo: podridão, danos profundos, impurezas, passadas ou com manchas, ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva.	Kg	120
100	Sal tipo extra, refinado e iodado, acondicionado em embalagem de 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	60
101	Salsa, in natura, sem defeitos e manchas, maço com 120 gr.	Molho	120
102	Salsicha tipo Hot dog, acondicionada em embalagem plástica.	Kg	144
103	Sardinha em conserva de molho de tomate, produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados, lata com 250 g.	Unidade	96
104	Suco de caixinha, pronto para beber, embalagem longa vida de 200ml cada, com canudo acoplado, sabores diversos: uva, laranja, caju e goiaba.	Unidade	700
105	Suco natural concentrado de caju, em vasilhame pet, registrado no ministério da agricultura, embalagem de 01 litro.	Litros	240



106	Suco natural concentrado de maracujá, em vasilhame pet, registrado no ministério da agricultura, embalagem de 01 litro.	Litros	240
107	Tangerina, 1ª qualidade, tamanho médio, integra, casca sem rupturas.	Kg	168
108	Tapioca farinha granulada (cuscuz), embalagem de 500g, natural. Embalagem com 500g. No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação.	Embalagem	35
109	Tomate - aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo.	Kg	480
110	Uva fresca rosada in natura, sem manchas sem ataque de pragas e doenças aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida e sadia, deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação e o transporte, conservação em condições de uso imediato.	Kg	10
111	Vinagre tinto, embalagem com 750 ml, contendo a descrição das características do produto, embalagem com 750 ml.	Frasco	120

15.2. Os serviços de nutrição e alimentação hospitalar (LOTE I), devem ser prestados de forma contínua, processada e padronizada com o mais rigoroso controle de qualidade, dentro das normas e legislação pertinentes, sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhes constantes neste Termo de Referência e padronização dos serviços de nutrição de cada unidade - com dietas normais e modificadas, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários. Os serviços contratados devem ser executados com eficiência e qualidade, tendo como premissa a binômica economia e qualidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

15.3. A prestação de serviços de alimentação visa atender aos seguintes grupos de consumo:

- I. Pacientes: dietas gerais e especiais, incluindo enteral quando indicado, destinadas à pacientes internados do Hospital Basileu Estrela. Dietas gerais e especiais, destinadas à pacientes em acompanhamento no CAPS.
- II. Acompanhantes: refeição para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme Leis Federais nº 8.069 de 13/07/90, nº 10.741 de 01/10/03 e nº 11.108 de 07/04/2005.
- III. Funcionários: refeições para funcionários e/ou funcionários e colaboradores eventuais autorizados pelos serviços de saúde.

16. PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

16.1. Para a elaboração da Proposta de Preços deverá ser apresentada a planilha de composição de custo e formação de preço, conforme modelo a seguir:

Planilha de Custos e Formação de Preços – Lote I

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço: SERVIÇOS NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
---	---------------------------	-------------



A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
Total da Remuneração		

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxílio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
Total de Benefícios mensais e diários		

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos/utensílios	
D	Outros (especificar)	
Total de Insumos diversos		

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS



4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente. Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13 º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão



4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13 ° salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	

4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B.1. Tributos Federais (especificar. Ex: PIS + COFINS)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar. Ex: ISS)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
	Total		

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Quadro-resumo do Custo por Empregado

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	(R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos, utensílios e outros)	



D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B +C+ D)		
E	Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado (categoria XX)		

Nº de (categoriaXX)	
----------------------------	--

Valor total da mão de obra mensal (R\$) (categoria XX)	R\$ -
---	--------------

Nº total de Comensal / mês (R\$)	5480
---	-------------

Custo DIÁRIO por Comensal (R\$)	R\$ -
--	--------------

Quadro Demonstrativo - VALOR GLOBAL DA PROPOSTA

Observação: Planilha apenas exemplificativa.

Itens de consumo					
Tipo de refeição	Matéria prima alimentar	Utensílios individuais	Descartáveis	Total (R\$)	Valor DIÁRIO por comensal
	(R\$)	(R\$)	(R\$)		(R\$)
Almoço / Jantar				R\$ -	R\$ -
Desjejum / Lanche da tarde				R\$ -	R\$ -
Ceia				R\$ -	R\$ -
Nutrição enteral				R\$ -	R\$ -

Item	Unidade	Valor Unitário
Refeições (almoço e jantar)	Refeição	R\$ -
Desjejum e lanche da tarde	Refeição	R\$ -
Ceia	Refeição	R\$ -
Nutrição enteral	Nutrição/dia	R\$ -

Planilha de Custos e Formação de Preços - Lote II

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra

1	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

OBS: DEVERÁ SER FEITA UMA COMPOSIÇÃO PARA CADA CATEGORIA

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	



	Total da Remuneração	
--	-----------------------------	--

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxíliocreche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
	Total de Benefícios mensais e diários	

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos/utensílios	
D	Outros (especificar)	
	Total de Insumos diversos	

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente. Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13 º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional

Ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo - módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13 ° salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar. Ex: PIS + COFINS)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		

	B.3 Tributos Municipais (especificar. Ex: ISS)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
	Total		

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Quadro-resumo do Custo por Empregado

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	(R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos, utensílios e outros)	
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B + C + D)		
E	Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado (categoria XX)		

Nº de (categoriaXX)	
----------------------------	--

Valor total da mão de obra mensal (R\$) (categoria XX)	R\$ -
---	-----------------

Nº total de Comensal / mês (R\$)	2400
---	-------------

Custo DIÁRIO por Comensal (R\$)	R\$ -
--	-----------------

Quadro Demonstrativo - VALOR GLOBAL DA PROPOSTA



Observação: Planilha apenas exemplificativa.

Itens de consumo					
Tipo de refeição	Matéria prima alimentar	Utensílios individuais	Descartáveis	Total (R\$)	Valor DIÁRIO por comensal
	(R\$)	(R\$)	(R\$)		(R\$)
Refeições (almoço)				R\$ -	R\$ -
Lanche				R\$ -	R\$ -

Item	Unidade	Valor Unitário
Refeições (almoço)	Refeição	R\$ -
Lanche	Refeição	R\$ -

17. JUSTIFICATIVA

17.1. A contratação dos serviços referente ao LOTE I se faz necessária objetivando o fornecimento de alimentação para pacientes internados no Hospital Basileu Estrela, acompanhantes e pacientes do CAPS, cumprindo o disposto nas legislações existentes, bem como funcionários do hospital e CAPS Santa Maria Madalena, pelo período de 12 (doze) meses, visando o atendimento ao Contrato de Gestão nº 017/03/2019, firmado com a Prefeitura Municipal de Santa Maria Madalena, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde.

17.2. A contratação dos serviços referente aos LOTES II e III se faz necessária para atender as necessidades do CAPS e Residências Terapêuticas e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema, pelo período de 12 (doze) meses, visando o cumprimento do Contrato de Gestão nº 130/2019, firmado com a Prefeitura Municipal de Saquarema).

18. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

18.1. Os serviços serão iniciados em até 05 (cinco) dias após a assinatura do Contrato, mediante recebimento da ORDEM DE SERVIÇOS;

19. CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

19.1. **Lote I (Prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes por via enteral e oral, alimentação para acompanhantes de pacientes internados e funcionários, em atendimento ao Hospital Basileu Estrela e ao CAPS, no município de Santa Maria Madalena).**

19.1.1. Especificação das Refeições (Lote I):

- a. Desjejum - Refeição destinada a pacientes internados e do CAPS, acompanhantes e funcionários. O desjejum das dietas especiais deverá ser composto de acordo as normas nutricionais para cada tipo de dieta e patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
- b. Almoço- Refeição destinada a pacientes internados e do CAPS, acompanhantes e funcionários. O almoço das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
- c. Lanches- (Produtos e/ou Preparações). São refeições destinados aos pacientes internados, acompanhantes e funcionários, bem como aqueles que necessitem de dietas especiais, devendo serem compostos de acordo as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia a que se destinam, sempre considerando as características da dieta livre.
- d. Jantar- São refeições destinadas a paciente internados, acompanhantes e funcionários. O Jantar das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
- e. Ceia- Pequena refeição servida ao paciente internado servida aproximadamente duas horas após o jantar e antes do paciente dormir.

19.1.2. Descrição dos Serviços de Dietas gerais e especiais, destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários (Lote I):

- a. A prestação de serviços de alimentação hospitalar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes internados e de CAPS, bem como funcionários do hospital e CAPS em horário de trabalho, especificação das refeições, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos.
- b. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- c. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- d. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e. Pré-preparos, preparos e cocção dos alimentos;
- f. Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- g. Coleta de amostras da alimentação preparada;
- h. Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- i. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes internados, conforme prazo pré-determinado;
- j. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos funcionários e acompanhantes no refeitório quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- k. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

19.1.3. Distribuição das Refeições (Lote I):



- a. A distribuição das refeições no hospital deverá ficar a cargo da empresa CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, da Unidade de Saúde. A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internos diretamente no leito em bandejas térmicas, com divisórias, de material PVC (com módulos, talheres e copos descartáveis, fornecidos pela CONTRATADA).
- b. A empresa CONTRATADA deverá servir o desjejum, almoço e jantar para os funcionários do hospital e acompanhantes no refeitório do Hospital.
- c. Quanto ao desjejum, almoço e ao jantar oferecidos no refeitório, a empresa CONTRATADA deverá servi-los em pratos grandes, acondicionados em bandejas lisas, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis.
- d. As refeições destinadas aos pacientes do CAPS e funcionários, serão acondicionadas em recipiente descartável de alumínio com tampa, talheres, guardanapos e copos descartáveis. O transporte das refeições até o CAPS é de responsabilidade da CONTRATADA.
- e. Controle da distribuição das refeições deverá se dar da seguinte maneira:

	CONTROLE
Paciente	Através de mapa diário de prescrição de dietas
Acompanhantes	Através de documento autorizativo e emitido pelo SND
Funcionários	Através de documento autorizativo e emitido pelo SND

19.1.4. Horário das refeições a serem servidas (Lote I):

- a. A distribuição das refeições, a serem servidas para pacientes, acompanhantes legalmente constituídos e funcionários do hospital, ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA, e deverá manter o horário pré-estabelecido pelo SND.
- b. O preparo e acondicionamento refeições em embalagens a serem servidas para pacientes funcionários do CAPS, ficarão sob a responsabilidade da CONTRATADA, que deverá manter o horário pré-estabelecido pelo SND.
- c. O horário das refeições somente poderá ser alterado pelo SND, contendo justificativa circunstanciada.

19.1.5. Local de Execução dos Serviços (Lote I):

- a. A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua para pacientes, acompanhantes legalmente constituídos e funcionários será executado no hospital.
- b. A CONTRATADA utilizará para execução dos serviços as instalações da Contratante destinadas ao preparo, armazenagem, porcionamento e distribuição das refeições, conforme sua especificidade.
- c. A distribuição das refeições prontas, para os pacientes internados são de responsabilidade da CONTRATADA. Deverão seguir padrões rigorosos de higiene, sendo realizado com equipamentos e utensílios que mantenham a qualidade dos alimentos.



- d. O transporte das refeições prontas, destinadas ao CAPS são de responsabilidade da CONTRATADA. Deverão seguir padrões rigorosos de higiene, sendo realizado com equipamentos e utensílios que mantenham a qualidade dos alimentos.

19.2. Lote II (Fornecimento de refeições, em atendimento ao CAPS e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema).

19.2.1. Especificação das Refeições (Lote II):

- a. Almoço- Refeição destinada a pacientes e funcionários do CAPS. O almoço das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e, sempre considerando as características da dieta livre.
- b. Lanches- (Produtos e/ou Preparações). São refeições destinadas aos pacientes e funcionários do CAPS, devendo serem compostos de acordo as normas nutricionais para cada tipo de dieta e, sempre considerando as características da dieta livre.

19.2.2. Distribuição das Refeições (Lote II):

- a. As refeições destinadas aos pacientes e funcionários do CAPS, serão acondicionadas em recipiente descartável de alumínio com tampa, talheres, guardanapos e copos descartáveis. O transporte das refeições até o CAPS é de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão seguir padrões rigorosos de higiene, sendo realizado com equipamentos e utensílios que mantenham a qualidade dos alimentos.

19.2.3. Horário das refeições a serem servidas (Lote II):

- b. A CONTRATADA deverá manter o horário pré-estabelecido pela Coordenação das Unidades, das refeições a serem servidas para pacientes e funcionários do CAPS.
- c. O horário das refeições somente poderá ser alterado pela Coordenação das Unidades, contendo justificativa circunstanciada.

19.2.4. Local de Execução dos Serviços e Fornecimento (Lote II):

- a. A CONTRATADA utilizará para execução dos serviços as instalações da Contratante destinadas ao preparo, armazenagem, porcionamento e distribuição das refeições, conforme sua especificidade.
- b. O fornecimento das refeições, deverá ocorrer diariamente, após o recebimento da Ordem de Fornecimento, nos endereços abaixo listados, conforme a necessidade e de acordo com a solicitação:

Equipe	Endereço
CAPS II	Rua Adolfo Bravo, 28 – Bacaxá
CAPS AD	Rua Adolfo Bravo, 77 – Bacaxá

19.3. Lote III (Fornecimento de gêneros alimentícios, em atendimento às Residências Terapêuticas e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema).

19.3.1. Local de Fornecimento (Lote III):



- a. O fornecimento do Lote III, deverá ocorrer semanalmente ou quinzenalmente, após o recebimento da Ordem de Fornecimento, nos endereços abaixo listados, conforme a necessidade e de acordo com a solicitação:

Equipe	Endereço
Residências Terapêuticas II	Travessa Balbino Bernardino de Matos, 51 – Bacaxá
Escritório Regional (Sede Administrativa)	Rua Heitor Bravo, nº 15 (antigo nº 04), sala 21 – Bacaxá

- b. Os produtos a serem entregues deverão estar embalados adequadamente, e o prazo de validade não poderá ser inferior a 80% (oitenta por cento), do período expresso na embalagem original, a contar da data de entrega.

20. FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

20.1. A fiscalização do Contrato caberá ao gestor do Setor de Contratos da Contratante, que poderá designar prepostos de outras áreas com conhecimento técnico para lhe auxiliar no recebimento do material.

20.2. Incumbe à Fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios, definidos na legislação pertinente, no Instrumento Convocatório e seus Anexos, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no Contrato e na legislação em vigor, observado o contraditório e a ampla defesa.

20.3. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

21.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

21.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, pelo responsável pela execução do Contrato, que será posteriormente informado e 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;

21.3. Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

21.4. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes ao objeto da contratação, que porventura venham a ser solicitado.

21.5. A CONTRATANTE deverá disponibilizar todos os equipamentos necessários para a execução do objeto contratual;

22. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



22.1. A Em cumprimento às suas obrigações cabem à empresa contratada, além das obrigações constantes das Especificações Técnicas e daquelas estabelecidas em lei:

22.1.1. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

22.1.2. Designar por escrito no ato da assinatura do Contrato, funcionário que tenha poder para resolução de possíveis ocorrências, durante a execução deste contrato;

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

22.1.4. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

22.1.5. Elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação da CONTRATANTE.

22.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da contratação.

22.1.7. Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção compra e armazenamento de alimentos.

22.1.8. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

22.1.9. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.

22.1.10. Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentos adequados.

22.1.11. Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de materiais para higiene de alimentos e funcionários na manipulação dos mesmos, utilizados nas dependências onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.

22.1.12. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.

22.1.13. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.

22.1.14. Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas, podendo ser fiscalizada sem prévio aviso pela CONTRATANTE. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da CONTRATANTE.

22.1.15. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo de Referência, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a SND da CONTRATANTE e do ART da CONTRATADA.



22.1.16. Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.

22.1.17. Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

22.1.18. Reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

22.1.19. Comunicar à CONTRATANTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da CONTRATADA, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

22.1.20. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da CONTRATANTE.

22.1.21. Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela CONTRATANTE.

22.1.22. Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do CONTRATANTE, greve e etc), de forma a não haver interrupção na distribuição das refeições e dietas contratadas.

22.1.23. Comunicar com antecedência de no mínimo 192 (Cento e noventa e duas) horas, a contar do recebimento do ofício – caso haja suspensão das refeições – por qualquer motivo.

22.1.24. Deverá fornecer copos e guardanapos descartáveis para acompanhante e funcionários, no momento do fornecimento das refeições.

22.1.25. Deverá fornecer módulos para acondicionamento da alimentação servida nas bandejas, talheres, copos e guardanapos descartáveis para a utilização de dos pacientes internados.

22.1.26. Deverá fornecer recipiente descartável de alumínio com tampa, talheres, guardanapos e copos descartáveis para pacientes em funcionários do CAPS.

22.1.27. Elaborar e apresentar Ficha Técnica de todas as preparações.

22.1.28. Efetuar periodicamente controle do resto-ingesta.

22.1.29. Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalhos e receituários.

22.1.30. Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.

22.1.31. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

22.1.32. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

23. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

23.1. Licença de Funcionamento Sanitário vigente, compatível com o objeto contratual, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, na forma da lei.

24. PRAZO DO CONTRATO

24.1. A vigência do Instrumento Contratual será de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura;

24.2. O Contrato de Prestação de Serviços oriundo da presente cotação poderá ser rescindido de forma antecipada, sem que seja devido qualquer valor à título de indenização para a Contratada, além dos valores referentes aos serviços efetivamente prestados, ocorrendo a rescisão do Contrato de Gestão nº 017/03/2019, firmado com o Município de Santa Maria Madalena e Contrato de Gestão 130/2019, firmado com o Município de Saquarema, que da causa ao objeto do presente Contrato

25. DOS PREÇOS

25.1. A CONTRATADA se obriga a executar os serviços/fornecer os materiais objetos deste termo, pelos preços à vista, constante da sua proposta de preços, nos quais estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, bem como os encargos, benefício e despesas indiretas e demais despesas de qualquer natureza;

26. DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

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

- a. No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores;
- b. O CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;
- c. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 dias contados do recebimento do relatório, o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.

27. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

27.1. O pagamento será efetuado mensalmente, em até 30 (trinta) dias, após o fornecimento, acompanhado da Nota fiscal, devidamente atestada pela Contratante, acompanhada do relatório e/ou medição dos itens entregues no período de referência.

27.2. Em caso de irregularidade(s) do(s) material (ais) entregue(s) e/ou na documentação fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

27.3. Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subsequente.



28. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

28.1. A responsabilidade técnica dos serviços caberá ao profissional indicado pela contratada, devidamente habilitado no Conselho Regional de Nutrição;

28.2. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada, de imediato, à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa e de nova nomeação, juntada a respectiva documentação;

29. DISPOSIÇÕES GERAIS

29.1. A Contratada ficará obrigada a executar fielmente o objeto proposto neste Termo de Referência, não se admitindo modificações sem a prévia consulta e concordância da Fiscalização, à qual se compromete, desde já, submeter-se.

29.2. A simples apresentação de proposta indica, e fica assim entendido, que a Empresa dá plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.



ANEXO I – SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Lote II – 1. Refeições

ITEM A SERVIR	ESPECIFICAÇÃO
A) Arroz	Grão Longo, tipo I
B) Feijão	Roxo, preto e carioquinha
C) PRATO PRINCIPAL	
c.1) CARNE BOVINA	
c.1.1) Bife/Grelhado	Alcatra, Contrafilé e Coxão Mole
c.1.2) Assada	Alcatra, Cupim, Lagarto, e Coxão Mole
c.1.3) Cozida/ensopada	Coxão Mole, Patinho, Costela e Rabada
c.2) CARNE SUÍNA	
c.2.1) Assada/cozida	Pernil, Lombo e Costela
c.2.2) Grelhada	Bisteca
c.3) FRANGO	
c.3.1) Assado/grelhado	Peito desossado
c.3.2) Frito/cozido/ensopado	Coxa, Ante-coxa e Peito
c.4) PEIXE	
c.4.1) Molho/ensopado	Pintado, Cação, Pescado e Tucunaré
c.4.2) Assado/grelhado/frito	Merluza, Cação, Pescada e Tucunaré
D) GUARNIÇÃO	
d.1) Vegetais A	Agrião, Alface, Acelga, Tomate, Repolho, Espinafre, Rúcula Couve-flor, Cebolinha, Coentro, Pimentão e Abóbora
d.2) Vegetais B	Cenoura, Beterraba, Chuchu e Vagem
d.3) Vegetais C	Batata (inglesa, baroa e doce), Aipim e Milho Verde
d.4) Massas/macarrão	Talharim, Parafuso, Espaguete
d.5) FARINHAS	
d.5.1) Farinha de Mandioca Torrada e Refinada	

d.5.2) Farinha de Milho Torrada

PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÕES
Carne Bovina	Arroz, feijão, vegetais B e C, itens d.2 e d.3, saladas dos vegetais A, item d.1 e farofa
Carne Suína	Arroz, feijão, vegetais B e C, itens d.2 e d.3, salada dos vegetais A, item d.1 e farofa
Frango	Arroz, feijão, macarrão atendendo ao item d.4, salada dos vegetais A, item d.1 e farofa
Peixe frito ou assado	Arroz, feijão, vegetais B e C, itens d.2 e d.3, salada dos vegetais A, item d.1 e farofa
Peixe ao molho ou ensopado	Arroz, feijão, vegetais B e C, itens d.2 e d.3, salada dos vegetais A, item d.1 e pirão
Massa	Arroz, feijão, vegetais B e C, itens d.2 e d.3, salada dos vegetais A, item d.1 e farofa

Lote II – 2. Lanche

OPÇÕES	LANCHE	BEBIDAS
1	Pão de 50g (francês, sanduíche, massinha ou integral), com margarina ou geléia	Café com leite integral ou desnatado – 200 ml
2	Bolacha água e sal (4 unidades) ou doce (5 unidades), com margarina ou geléia ou bolo – 80g	Achocolatado com leite integral ou desnatado – 200 ml
3	Bolo – 80g	Suco de fruta – 200ml



ANEXO II

MODELO DO PEDIDO DE CREDENCIAMENTO

À Comissão do Departamento de Compras da Prima Qualidade Saúde,

Pela presente carta de credenciamento, eu _____, (nacionalidade), (estado civil), (cargo que ocupa na empresa), portador da carteira de identidade n.º _____, expedida em __/__/__, pelo _____, inscrito no CPF/MF sob o n.º _____, residente e domiciliado em (cidade), (estado) levo ao conhecimento de V.S^a que o Senhor _____, (nacionalidade, (estado civil), (cargo que ocupa na empresa), portador da carteira de identidade n.º _____, expedida em __/__/__, pelo _____, e inscrito no CPF/MF sob o n.º _____, domiciliado e residente em (cidade), (estado), está credenciado para representar a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, com sede na rua _____, n.º _____, (cidade), (estado), no procedimento a se realizar em __/__/__ às __h__min, através da SELEÇÃO DE FORNECEDORES N.º 001/2021, podendo, para tanto, prestar esclarecimentos, receber avisos e notificações, interpor recursos, deles desistir, assinar a ata, formular lances, e todos os demais atos necessários para o bom e fiel cumprimento da presente.

Atenciosamente,

Local e data

(nome completo do emitente e da empresa)

OBS: - O presente Pedido de Credenciamento só será válido quando assinado pelo representante legal da empresa, com poderes estatutários e/ou contratuais para constituir mandatários, acompanhada de cópia dos mesmos.



ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

À Comissão do Departamento de Compras da Prima Qualidade Saúde.

SELEÇÃO DE FORNECEDORES Nº 001/2021

PROCESSO Nº 073/2020.

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ENDEREÇO E TELEFONE:

AGÊNCIA E Nº DA CONTA CORRENTE:

E-MAIL:

Apresentamos, para atendimento a seleção de fornecedores em referência, proposta de preços para os itens abaixo relacionados, conforme discriminado no respectivo Termo de Referência:

LOTE I						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeições (almoço e jantar)	Refeição	30.960	-----		R\$ -
2	Desjejum e lanche da tarde	Refeição	30.960	-----		R\$ -
3	Ceia	Refeição	3.600	-----		R\$ -
4	Nutrição enteral	Nutrição/dia	240	-----		R\$ -
TOTAL LOTE I						R\$ -

LOTE II						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeições (Almoço)	Refeições	14.400	-----		R\$ -
2	Lanche	Refeições	14.400	-----		R\$ -
TOTAL LOTE II						R\$ -



LOTE III

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abobrinha in natura, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e corte.	Kg	120			R\$ -
2	Açúcar refinado especial, embalagem com 1 kg contendo a descrição das características do produto, acondicionado em fardo com 10 Kg.	Fardo c/10 kg	220			R\$
3	Adoçante dietético líquido, embalagem com 100 ml.	Frasco	130			R\$
4	Água mineral sem gás, acondicionadas em fardo com 12 garrafas de 510 ml cada.	Fardo c/12	80			R\$
5	Aipim de primeira in natura, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidade, rachaduras e fungos.	Kg	120			R\$
6	Alface lisa in natura, de primeira, coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos.	Unidade	120			R\$
7	Alho com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	250			R\$
8	Alimento achocolatado em pó solúvel instantâneo, embalagem com 800g, contendo a descrição das características do produto.	Unidade	100			R\$
9	Amido de Milho, embalagem plástica ou de papel, resistente de 500g, com data de fabricação e prazo de validade.	Embalagem	220			R\$
10	Arroz polido agulhinha tipo 1, acondicionado em embalagem plástica de 5 kg, contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	260			R\$
11	Aveia flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, embalagem 200g.	Embalagem	120			R\$
12	Azeite de oliva, puro, 1ª qualidade, embalagem com 500 ml.	Embalagem	120			R\$
13	Azeitona verde com caroço, em conserva, embalagem com 500 g.	Embalagem	90			R\$
14	Bacalhau, (peixe) apresentação salgado, com aspecto, cor, cheiro e sabor proprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica e resistente.	Kg	6			R\$
15	Banana prata in natura, com 60 a 70% de maturação climatizada. Com ausência de sujidades.	Kg	250			R\$

16	Batata doce in natura, lavada ou escovada, classe média/graúda, sem defeitos graves (podridão, úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor sabor estranho, sem material terroso ou sujidades, livre de substância tóxica.	Kg	150			R\$
17	Batata frita processada, tipo palha, sabor natural, composta de batata, gordura vegetal, sal e outros ingredientes permitidos, isenta de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primaria filme laminado bopp, atóxico e lacrado, produto sujeito a verificação no ato da entrega, embalagem de 1 kg.	Kg	120			R\$
18	Batata inglesa de boa qualidade, sem manchas, machucaduras, brotos, bolores etc. Com grau de maturação para o consumo imediato. Com registro no órgão competente.	Kg	360			R\$
19	Biscoito cream cracker – Composto, no mínimo de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante de lecitina de soja e aromatizantes. Com dupla embalagem para preservação do formato do produto, de 400g, reembaladas em caixas de papelão resistente.	Pacote	500			R\$
20	Biscoito doce – Tipo maisena, aromatizado artificialmente, tipo maisena, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme de milho, açúcar invertido e refinado, gordura vegetal. Embalagem plástica de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima 10 de meses a contar da data de entrega.	Pacote	500			R\$
21	Biscoito salgado, tipo club social, sabor original, composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, pacotes de 156g, contendo 06 embalagens de 26g cada;	Pacote	200			R\$
22	Bolo (mini), em embalagem mínima de 40 g, sabores: baunilha e chocolate.	Unidades	700			R\$
23	Brócolis de primeira ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Unidade	120			R\$
24	Cafê torrado e moído, 1ª qualidade, com selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem metalizada com 500g, contendo a descrição das características do produto.	Embalagem 500g	1.680			R\$
25	Canela em pó 40g, fornecido em embalagem selada, contendo data de fabricação e validade.	Pct	36			R\$



26	Canjica, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente de 500g. Rótulo com informação nutricional data de validade e lote.	Embalagem	96			R\$
27	Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	Embalagem	96			R\$
28	Carne bovina (acém) moída resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura.	Kg	300			R\$
29	Carne bovina (lagarto plano) resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura sendo cada peça embalada individualmente	Kg	300			R\$
30	Carne bovina (patinho) resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura, cortada em bife e acondicionada em embalagem plástica.	Kg	300			R\$
31	Carne bovina (peito) resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura, cortada em bife e acondicionada em embalagem plástica.	Kg	300			R\$
32	Carne bovina (seca), dianteiro curado com no máximo 10% de gordura, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	260			R\$
33	Carne de frango (coxa e sobre-coxa) com osso, congelada acondicionada em embalagem plástica.	Kg	300			R\$
34	Carne de frango (dromet) com osso, congelada acondicionada em embalagem plástica.	Kg	300			R\$
35	Carne de Frango (filé de peito), sem osso, congelado, acondicionado em embalagem plástica.	Kg	300			R\$
36	Carne de Hambúrguer - Carne Bovina congelada. Produto de boa qualidade embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Com data de validade e lote.	Unidade	900			R\$
37	Cebola de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas.	Kg	360			R\$
38	Cebolinha in natura, especie comum, de coloração verde, sem defeitos, molho com 120 gr.	Molho	120			R\$
39	Cenoura de primeira, in natura, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	240			R\$
40	Chuchu in natura, grupo retangular subgrupo verde escuro intenso, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo, categoria extra.	Kg	120			R\$
41	Coco ralado úmido adoçado, embalagem de 100g. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto.	Pacote	140			R\$

42	Colorífico/colorau de urucum, baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofos, embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedencia, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e validade (mínima de 6 meses a contar da entrega), pacote com 500 g.	Pct	120			R\$
43	Couve flor in natura de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	120			R\$
44	Creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria-prima selecionada, embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g.	Unidade	230			R\$
45	Cremsgema, mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional, cx com 500g.	Caixa	160			R\$
46	Ervilha em conserva, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF.	Lata	170			R\$
47	Extrato de tomate concentrado embalagem mínima com 340g, contendo a descrição das características do produto.	Unidade	360			R\$
48	Farinha de mandioca, tipo 1 crua e fina, acondicionada em embalagem de 1 kg contendo a descrição das características do produto.	Kg	150			R\$
49	Farinha de quibe 500g, embalagem plástica saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, produto de boa qualidade.	Embalagem	120			R\$
50	Farinha de rosca, embalagem com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacote	60			R\$
51	Farinha de trigo com fermento, acondicionada em embalagem com 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	90			R\$
52	Farinha de trigo sem fermento, acondicionada em embalagem com 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	90			R\$
53	Feijão branco tipo 1, safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade pacote de 500g.	Pct	100			R\$
54	Feijão fradinho tipo 1 safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade, pacote 500g.	Pct	200			R\$
55	Feijão preto tipo 1, safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade, pacote de 1Kg.	Kg	600			R\$
56	Fermento em pó, pote com 100g.	Embalagem	60			R\$

57	Frango chester inteiro, congelado com validade mínima de (12) meses. Embalagem primária constando : marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da Agricultura, peciaria e abastecimento, e demais dizeres obrigatórios conforme legislação em vigor.	Kg	30			R\$
58	Frutas cristalizadas formado com mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi, sem a presença de sujidades e contaminantes. Acondicionada em embalagem de 500 g, contendo todas as informações do produto. Validade não inferior a 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem	4			R\$
59	Fubá de milho, extra, 1ª qualidade, embalagem de 1Kg contendo a descrição das características do produto.	Kg	60			R\$
60	Inhame in natura, tipo extra, raiz na cor marrom, e formato cilíndrico, sem defeitos como rachaduras, firmes e sem podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos.	Kg	120			R\$
61	Jiló in natura, sem lesões ou sinais de apodrecimento de ótima qualidade apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.	Kg	96			R\$
62	Ketchup pronto, embalagem 400g, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade.	Embalagem	60			R\$
63	Laranja pêra, in natura de ótima qualidade, o produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvidos, maduros, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.	Kg	240			R\$
64	Leite condensado em caixinha tetra Pack, valor nutricional completo, data de validade, 395g.	Unidade	160			R\$
65	Leite de coco, tradicional, composto de coco, água, Conservadores, Acidulante, espessante e outras substâncias permitidas, embalagem de 200 ml, primária vasilhame de vidro hermeticamente fechado.	Unidade	96			R\$
66	Leite natural, esterilizado, integral, sem aditivos e conservantes, acondicionado em embalagem tipo Tetra Pack c/01 litro.	Litro	1.500			R\$
67	Limão tahiti, in natura de ótima qualidade, com sabor, aroma e cor característica do espécime, casca com coloração verde, textura lisa a levemente rugosa e espessura média, produto deve ser sem defeito.	Kg	160			R\$
68	Lingüiça para churrasco, tipo toscana com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente a vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.	Kg	140			R\$
69	Lingüiça suína defumada tipo calabresa, grossa, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	140			R\$

70	Maçã, tipo Fuji ou nacional, grau médio de amadurecimento, sem defeitos graves sem manchas ou deformação.	Kg	300			R\$
71	Macarrão para lasanha, massa com ovos, pacote com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacote	115			R\$
72	Macarrão tipo espaguete, massa com ovos nº 8, pacote com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacotes	160			R\$
73	Macarrão tipo parafuso, massa com ovos, embalagem com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacotes	144			R\$
74	Maionese, embalagem 500 g contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	160			R\$
75	Mamão formosa, sem defeitos tipo: podridão, danos profundos, impurezas, passadas ou com manchas, ser bem definidas, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva.	Kg	140			R\$
76	Margarina vegetal cremosa com sal, contendo 60 a 95% de teor de lipídios, acondicionada em embalagem com 500g.	Embalagem	250			R\$
77	Melancia tamanho regular de 1ª qualidade -redonda, casca lisa, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel.	Kg	260			R\$
78	Melão redondo, casca lisa, grão, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem firme e intacta.	Kg	140			R\$
79	Milho verde em conserva, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF.	Lata	220			R\$
80	Mostarda pronta, embalagem 350g, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade.	Unidade	24			R\$
81	Óleo de soja refinado embalagem com 900 ml.	Unidade	300			R\$
82	Orégano acondicionado em embalagem de 100g.	Embalagem	48			R\$
83	Ovo de galinha, sem podridão, danos ou brocados, cartela com 30 unidades.	Cartela	120			R\$
84	Pão de forma comum, acondicionado em embalagem plástica de 500 g, contendo a descrição das características do produto.	Pacote	240			R\$
85	Pão de HAMBURGUER peso de 50 g cada unidade, preparada partir de materia prima sãs, de primeira isentas de materia terrosa e parasitas em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos.Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 06 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, validade mnima de 05 dias a contar no ato da entrega.	Pct	96			R\$

86	Pão FRANCÊS, peso aproximado de 50g cada, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	Unidade	1.920			R\$
87	Pão HOT DOG, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido, validade mínima de 05(cinco) dias a contar no ato da entrega.	Pct	96			R\$
88	Peixe (merluza) cortado em filé sem pele, sem espinha, congelado, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	200			R\$
89	Pêra aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física.	Kg	15			R\$
90	Pernil traseiro peças sem osso com peso médio de 05 quilos, resfriado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagem plástica, com as descrições e data da validade do produto.	Kg	20			R\$
91	Pêssego in natura, variedade nacional, de 1ª qualidade, semiamadurecido, casca íntegra, firme e limpa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, amassados pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Kg	8			R\$
92	Pimentão in natura, subgrupo verde, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa, sem pontos escuros e danos aparentes, isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Kg	132			R\$
93	Pó para gelatina, sabor morango, embalagem com 35 g contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	300			R\$
94	Presunto, tipo cozido, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, sem capa de gordura, com validade não inferior a 45 dias da data da entrega. Peça com aproximadamente 03 a 04 Kg.	Kg	120			R\$
95	Queijo ralado 50g - Queijo ralado tipo parmesão, com data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	288			R\$

96	Queijo tipo mussarela embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 02 meses a contar da entrega, produto sujeito a verificação no ato das entregas. Peças com aproximadamente de 03 a 04 Kg.	Kg	120		R\$
97	Quiabo de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	120		R\$
98	Refrescos em pó 240g, vários sabores com rendimento conhecidos como pó para refresco, sabores laranja, abacaxi, uva, maracujá, morango, manga, pêssego, limão, caju, mamão com laranja.	Pacote	240		R\$
99	Repolho, sem defeitos tipo: podridão, danos profundos, impurezas, passadas ou com manchas, ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva.	Kg	120		R\$
100	Sal tipo extra, refinado e iodado, acondicionado em embalagem de 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	60		R\$
101	Salsa, in natura, sem defeitos e manchas, maço com 120 gr.	Molho	120		R\$
102	Salsicha tipo Hot dog, acondicionada em embalagem plástica.	Kg	144		R\$
103	Sardinha em conserva de molho de tomate, produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados, lata com 250 g.	Unidade	96		R\$
104	Suco de caixinha, pronto para beber, embalagem longa vida de 200ml cada, com canudo acoplado, sabores diversos: uva, laranja, caju e goiaba.	Unidade	700		R\$
105	Suco natural concentrado de caju, em vasilhame pet, registrado no ministério da agricultura, embalagem de 01 litro.	Litros	240		R\$
106	Suco natural concentrado de maracujá, em vasilhame pet, registrado no ministério da agricultura, embalagem de 01 litro.	Litros	240		R\$
107	Tangerina, 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sem rupturas.	Kg	168		R\$
108	Tapioca farinha granulada (cuscuz), embalagem de 500g, natural. Embalagem com 500g. No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação.	Embalagem	35		R\$
109	Tomate - aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo.	Kg	480		R\$



110	Uva fresca rosada in natura, sem manchas sem ataque de pragas e doenças aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida e sadia, deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação e o transporte, conservação em condições de uso imediato.	Kg	10			R\$	
111	Vinagre tinto, embalagem com 750 ml, contendo a descrição das características do produto, embalagem com 750 ml.	Frasco	120			R\$	
TOTAL LOTE III						R\$	-
VALOR TOTAL						R\$	-

Valor Total por extenso: _____

Declaramos pleno conhecimento e inteira submissão a todos os termos do Instrumento Convocatório.

Declaramos que nos preços acima citados encontram-se incluídos impostos, taxas, fretes, embalagens e demais despesas inerentes ao objeto em questão;

PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL: 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados, a partir da data da sessão pública do Processo Seletivo.

Rio de Janeiro, XX de XXXXXXXXXXXX de 2021.

ASSINATURA E CARIMBO DO PROPONENTE



PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO

Planilha de Custos e Formação de Preços - Lote I

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço: SERVIÇOS NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra

1	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

OBS: DEVERÁ SER FEITA UMA COMPOSIÇÃO PARA CADA CATEGORIA

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	



G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
Total da Remuneração		

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxíliocreche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
Total de Benefícios mensais e diários		

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos/utensílios	
D	Outros (especificar)	
Total de Insumos diversos		

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente. Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13 º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo - módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13 ° salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar. Ex: PIS + COFINS)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar. Ex: ISS)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
Total			

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.



Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Quadro-resumo do Custo por Empregado

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	(R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos, utensílios e outros)	
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B +C+ D)		
E	Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado (categoria XX)		

Nº de (categoriaXX)	
----------------------------	--

Valor total da mão de obra mensal (R\$) (categoria XX)	R\$	-
---	-----	---

Nº total de Comensal / mês (R\$)	5480
---	-------------

Custo DIÁRIO por Comensal (R\$)	R\$	-
--	-----	---

Quadro Demonstrativo - VALOR GLOBAL DA PROPOSTA

Observação: Planilha apenas exemplificativa.

Itens de consumo					
Tipo de refeição	Matéria prima alimentar	Utensílios individuais	Descartáveis	Total (R\$)	Valor DIÁRIO por comensal
	(R\$)	(R\$)	(R\$)		(R\$)
Almoço / Jantar				R\$ -	#REF!
Desjejum / Lanche da tarde				R\$ -	#REF!
Ceia				R\$ -	#REF!
Nutrição enteral				R\$ -	#REF!

Item	Unidade	Valor Unitário
Refeições (almoço e jantar)	Refeição	#REF!
Desjejum e lanche da tarde	Refeição	#REF!
Ceia	Refeição	#REF!
Nutrição enteral	Nutrição/dia	#REF!

Planilha de Custos e Formação de Preços - Lote II

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	

OBS: DEVERÁ SER FEITA UMA COMPOSIÇÃO PARA CADA CATEGORIA



	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
	Total da Remuneração	

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxíliocreche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
	Total de Benefícios mensais e diários	

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos/utensílios	
D	Outros (especificar)	
	Total de Insumos diversos	



MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente. Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	



B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo - módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13 ° salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar. Ex: PIS + COFINS)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar. Ex: ISS)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
	Total		

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Quadro-resumo do Custo por Empregado

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	(R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos, utensílios e outros)	
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B + C + D)		
E	Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado (categoria XX)		

Nº de (categoriaXX)	
----------------------------	--

Valor total da mão de obra mensal (R\$) (categoria XX)	R\$	-
---	------------	----------

Nº total de Comensal / mês (R\$)	2400
---	-------------



Custo DIÁRIO por Comensal (R\$)	R\$	-
--	------------	---

Quadro Demonstrativo - VALOR GLOBAL DA PROPOSTA

Observação: Planilha apenas exemplificativa.

Itens de consumo					
Tipo de refeição	Matéria prima alimentar	Utensílios individuais	Descartáveis	Total (R\$)	Valor DIÁRIO por comensal
	(R\$)	(R\$)	(R\$)		(R\$)
Refeições (almoço)				R\$ -	#REF!
Lanche				R\$ -	#REF!

Item	Unidade	Valor Unitário
Refeições (almoço)	Refeição	#REF!
Lanche	Refeição	#REF!

ASSINATURA E CARIMBO DO PROPONENTE



ANEXO IV

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº xxxx/2021

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI FAZEM A PRIMA QUALITÁ E A EMPRESA xxxx, NA FORMA ABAIXO:

O **PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ SAÚDE**, com sede localizada na Travessa do Ouvidor, nº 21, Sala 503, Centro, Rio de Janeiro, CEP: 20040-040, inscrito no CNPJ sob o nº 40.289.134/0001-99, neste ato representada pelo seu Diretor Presidente Sr. Matheus Rodrigues da Costa Neto, brasileiro, casado, empresário, portador do RG sob nº 104086715 IFP/RJ, inscrito no CPF sob nº 032.188.367-51, residente e domiciliado na cidade de Rio Bonito/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **XXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº XXXXXXXXXXXX, com sede na Rua XXXXXXXXXXXX, na pessoa de seu representante legal XXXXXXXXXXXX, brasileiro, estado civil, profissão, portador do RG sob nº xxxx, inscrito no CPF sob o nº xxxxxxxx, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXXXXXX, na qualidade de **CONTRATADA**.

Considerando que o presente Contrato tem por finalidade o atendimento ao Contrato de Gestão nº xx/xxxx, firmado entre a ora **CONTRATANTE** e o Município de xxxxxxxxxx.

Considerando que após pesquisa de mercado devidamente arquivada no Processo Interno Prima Qualitá nº 073/2020, e atesto da economicidade presente na Proposta de Preço apresentada pela **CONTRATADA**, entendeu-se que a mesma confere atendimento aos princípios da economicidade e da eficiência, decidiram as partes em firmar presente instrumento contratual, pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

Como objeto do presente Contrato, tem-se a prestação de serviços de xxxxxxxxxxxxxxxx, conforme especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I).

Parágrafo Único - Os serviços serão executados com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas, itens, elementos, condições gerais e especiais, contidos no Termo de Referência - Anexo I, bem como na proposta e informações fornecidas pelo **CONTRATANTE**.

CLAUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A **CONTRATADA** obriga-se a manter durante a execução dos serviços, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação assumidas.

Parágrafo Primeiro - Quanto à execução dos serviços e outras obrigações:

I. Executar os serviços ora contratados em busca da máxima eficiência aos recursos utilizados, nas condições estabelecidas pela **CONTRATANTE**, constantes do Termo de Referência - Anexo I responsabilizando-se integralmente pelos mesmos;

II. Proporcionar a ampla fiscalização por parte da **CONTRATANTE**, fornecendo informações ou provendo acesso aos serviços em execução e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentadas;



III. Todos os custos diretos e indiretos, encargos salariais, fiscais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, taxas de administração, lucros e quaisquer despesas incidentes sobre a prestação dos serviços, necessários a sua completa realização, serão de responsabilidade integral da **CONTRATADA**;

IV. Responder exclusivamente por qualquer dano ou prejuízo causado ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, por ação ou omissão de seus prepostos e/ou empregados, em decorrência da execução dos serviços previstos neste instrumento contratual, bem como, por qualquer acidente ocorrido com seus funcionários no desempenho de suas funções.

V. Em caso de ação trabalhista movida por seus funcionários, a **CONTRATADA** deverá, em sede de defesa, providenciar a exclusão da **CONTRATANTE** do polo passivo, além de arcar integralmente com os custos de eventual condenação.

Parágrafo Segundo - A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite de 30% (trinta por cento), que a **CONTRATANTE** possa fazer no Contrato, podendo ser adotados percentuais superiores conforme negociação entre as partes.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

São obrigações e responsabilidades da **CONTRATANTE**:

- I. Fiscalizar os serviços através de técnicos especialmente designados, emitindo relatório sobre a qualidade dos serviços prestados;
- II. Indicar e disponibilizar as instalações necessárias à execução dos serviços;
- III. Efetuar o controle de qualidade dos serviços prestados, mediante formulários de avaliação destinados para esse fim;
- IV. Receber da **CONTRATADA** as comunicações registradas no “Formulário de Ocorrências” devidamente preenchidos e assinados, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;
- V. Facilitar o exercício das funções da **CONTRATADA**, dando-lhe acesso às instalações pertinentes ao seu escopo contratual;
- VI. Cumprir suas obrigações estabelecidas neste contrato;
- VII. Prestar informações e esclarecimentos que eventualmente venham a serem solicitados pela **CONTRATADA** e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar;
- VIII. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados relativos aos serviços contratados;
- IX. Avaliar a manutenção por parte da **CONTRATADA** da compatibilidade das obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigida no processo de seleção, durante a vigência do contrato.
- X. Zelar pelo cumprimento rigoroso das normas, cláusulas e condições estabelecidas no contrato, bem como fornecer todas as informações relacionadas ao seu objeto;
- XI. Notificar, por escrito, o credenciado a respeito de advertência porventura a ele dirigida ou quaisquer irregularidades constatadas na execução dos serviços, anexando cópia ao respectivo procedimento administrativo.

CLÁUSULA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO/ CONTROLE:

Não obstante a **CONTRATADA** ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à **CONTRATANTE** é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude



dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

- I. Solicitar à **CONTRATADA** a substituição de equipamento ou material que não atendam às necessidades;
- II. Executar a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando-se o equivalente aos não realizados, desde que por motivos imputáveis à **CONTRATADA**, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato;
- III. A fiscalização e controle exercidos pela **CONTRATANTE** não exime nem reduz as responsabilidades assumidas pela **CONTRATADA** neste Contrato; e
- IV. Solicitar e avaliar, a qualquer tempo, a comprovação de cumprimento das obrigações trabalhistas e fiscais, vinculadas ao cumprimento do presente instrumento contratual.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO:

A vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, com data de início em xx/xx/2021 e término em xx/xx/2022, podendo ser prorrogado de acordo com interesse da **CONTRATANTE**, mediante Termo Aditivo, assim como poderá ser rescindido de forma antecipada, caso o processo seletivo visando a contratação definitiva do objeto contratual seja concluído antes da data prevista para encerramento deste instrumento.

CLÁUSULA SEXTA - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

A descrição dos serviços a serem prestados pela **CONTRATADA** constam no Termo de Referência - Anexo I, parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR E PAGAMENTO:

O valor global do presente Contrato é de R\$ _____ (_____ reais), cuja parcela mensal será deverá ser calculada com base nos relatórios das medições mensais e nos preços unitários constantes na proposta de preços apresentada pela **CONTRATADA**, que passa a ser parte integrante do presente Instrumento, conforme Anexo II, sendo o pagamento efetuado em conta bancária indicada na nota fiscal, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da mesma, devidamente atestada pela Contratante.

Parágrafo Primeiro - A **CONTRATADA** fica obrigada a comprovar o pagamento dos salários e dos encargos sociais (FGTS e Previdência Social) em benefício dos seus funcionários, sob pena de rescisão contratual e suspensão do pagamento. A **CONTRATADA** informará no início dos serviços, o quadro de funcionários designados, devendo comunicar imediatamente posteriores alterações.

Parágrafo Segundo - Esta comprovação será feita no ato de entrega da Nota Fiscal, através de juntada de cópias da GPS - Guia da Previdência Social, SEFIP - Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações a Previdência Social, e Certidão de Regularidade de Débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), referente à competência imediatamente anterior a emissão da Nota Fiscal.

Parágrafo Terceiro - Certidões que comprovem a situação de regularidade fiscal perante a Fazenda Pública Federal, Estadual (onde fica sediada a empresa e a do Estado do Rio de Janeiro, quando a sede não for deste Estado) e Municipal da sede da licitante, bem como perante o INSS e o FGTS



Parágrafo Quarto - Na obrigatoriedade de retenção, recolhimento ou pagamento de Imposto de Renda que incida sobre a relação trabalhista deverá apresentar a guia devidamente quitada referente ao exercício anterior.

Parágrafo Quinto - A **CONTRATADA** deverá obedecer às disposições legais concernentes ao transporte dos seus funcionários. Em caso de não realizar o pagamento de vale transporte, deverá ser apresentado a Contratante o Termo de Renúncia do funcionário.

Parágrafo Sexto - Na eventualidade de pagamento de vale alimentação ou refeição a **CONTRATADA** deverá comprovar a inscrição no PAT - Programa de Alimentação do Trabalhador, em conformidade com os dispositivos legais.

Parágrafo Sétimo - Os valores dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso sofrerão a incidência de juros de 1% (um por cento) ao mês, calculado pro *rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança na **CONTRATANTE** e a data do efetivo pagamento.

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO e REACTUAÇÃO:

Será admitida a repactuação dos preços dos serviços contratados, caso haja prorrogação contratual, após o prazo total de vigência de doze meses.

Parágrafo Primeiro - A repactuação será contada a partir da data de apresentação da proposta que gerou a presente contratação;

Parágrafo Segundo - Nas repactuações subseqüentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data da última repactuação ocorrida.

Parágrafo Terceiro - As repactuações serão precedidas de solicitação da **CONTRATADA**, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo ou convenção coletiva que fundamenta a repactuação.

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

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

Parágrafo Sexto - No caso de repactuação, deve ser lavrado Termo Aditivo ao contrato vigente, mas ficará suspenso enquanto a **CONTRATADA** não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela **CONTRATANTE** para a comprovação da variação dos custos, podendo a **CONTRATANTE** realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela **CONTRATADA**.

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

I - a partir da assinatura do termo aditivo; ou



II - em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras.

CLÁUSULA NOVA - DOS RECURSOS FINANCEIROS:

Os recursos financeiros destinados à execução do serviço objeto deste Termo de Contrato estão previstos no Contrato de Gestão celebrado entre o Município de xxxxxx, por intermédio da Secretaria Municipal da Saúde e **CONTRATANTE**, devidamente indicado na Cláusula Primeira - Do Objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE:

A **CONTRATADA** executará o objeto em questão por sua exclusiva conta e responsabilidade, inclusive as referentes a perdas e danos contra terceiros, ônus e obrigações concernentes à Legislação Fiscal, Social, Trabalhista e Tributária e ainda:

Parágrafo Primeiro - O presente Contrato não importa em vínculo de qualquer natureza, inclusive trabalhista, entre o **CONTRATANTE** e os administradores, prepostos ou empregados da **CONTRATADA**, que presta serviços sem qualquer subordinação ao **CONTRATANTE**, uma vez que pactuam ser civil a relação ora ajustada.

Parágrafo Segundo - Fica vedada a subcontratação, bem como, qualquer faturamento por parte de terceiros, sem a autorização expressa e prévia da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Terceiro - As partes se obrigam a manter o mais absoluto sigilo e a não transmitirem, direta ou indiretamente, a quem quer que seja, em qualquer época, mesmo após a extinção do presente contrato, quaisquer informações, conhecimentos técnicos ou estratégicos a que venham a ter acesso, ou que lhes tenham sido confiados em razão do cumprimento do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas em lei ou regulamento. Constituem motivos para rescisão do presente contrato:

- I - O não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- II - A lentidão do seu cumprimento, levando a **CONTRATANTE** a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;
- III - O atraso injustificado no início do serviço;
- IV - A paralisação do serviço sem justa causa e prévia comunicação à **CONTRATANTE**;
- V - A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem a expressa e prévia autorização por parte da **CONTRATANTE**;
- VI - O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- VII - A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- VIII - A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- IX - A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;



X – Por razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

XI - O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela **CONTRATANTE** decorrentes dos serviços, ou parcelas destes, já recebidos ou executados;

XII - A não liberação, por parte da **CONTRATANTE**, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

XIII - A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;

XIV – A rescisão do Contrato de Gestão nº 017/03/2019, firmado com o Município de Santa Maria Madalena e Contrato de Gestão 130/2019, firmado com o Município de Saquarema, que da causa ao objeto do presente Contrato.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

O atraso injustificado na execução do serviço objeto deste contrato sujeitará o adjudicado à multa de mora de 0,3% (zero vírgula três por cento) sobre o valor da parcela em atraso, por dia de atraso, multa esta que será descontada da fatura a ser paga.

Parágrafo Primeiro - Pela inexecução parcial ou total da obrigação, garantida a defesa prévia da **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** poderá aplicar multa indenizatória de até 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente pela **CONTRATANTE**, após instauração de regular procedimento administrativo.

Parágrafo Segundo - Sem prejuízo das demais cominações legais, a licitante poderá ficar impedida de contratar com a **CONTRATANTE** pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos casos de:

- a) Ausência de entrega de documentação exigida para habilitação;
- b) Apresentação de documentação falsa para participação no processo seletivo;
- c) Retardamento da execução do processo seletivo, por conduta reprovável da **CONTRATADA**;
- d) Não-manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a declaração de vencedor e a ordem de início da execução do contrato;
- e) Comportamento inidôneo;
- f) Cometimento de fraude fiscal;
- g) Fraudar a execução do Contrato;
- h) Falhar na execução do Contrato.

Parágrafo Terceiro - Na aplicação das penalidades, a **CONTRATANTE** considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da empresa e, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas.

Parágrafo Quatro - A aplicação de qualquer penalidade será, obrigatoriamente, registrada no cadastro da **CONTRATADA** e precedida de regular processo administrativo, onde será assegurada o contraditório e ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - GESTÃO DO CONTRATO/NOTIFICAÇÕES



I. O representante da **CONTRATANTE** que será o Gestor de Contratos é o Sr. XXXX.

CONTRATANTE - PRIMA QUALITÁ SAÚDE

Travessa do Ouvidor, nº 21, Sala 503, Centro, Rio de Janeiro, CEP: 20040-040

Telefone: (21) XXX

Atenção: Sr. XXX

E-mail: XXX

II. A **CONTRATADA** nomeia o Sr. XXX, como seu preposto, que será o interlocutor perante a **CONTRANTE**, para garantir o cumprimento deste contrato.

CONTRATADA - XXX

ENDEREÇO XXX

Telefone: XXX

Atenção: Sr. XXX

E-mail: XXX

III. Todas as comunicações telefônicas ou verbais, que as partes mantiverem entre si, serão firmadas por escrito, exceto aquelas que visem simples providências.

IV. Havendo mudança dos gestores e/ou de qualquer dado aqui estabelecido, deverão as partes enviar imediata comunicação, com a indicação do novo gestor, devendo tal alteração ser incluída como aditivo do presente contrato, no prazo de até 30 (trinta) dias, sob pena de se reputar válida as comunicações feitas nos dados anteriormente informados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:

O Foro Central para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato é o da Comarca do Rio de Janeiro/RJ.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro/ RJ, xxx de xxxxx de 2021.

PRIMA QUALITÁ SAÚDE

XXX

TESTEMUNHAS:

www.primaqualitasaude.org

Prima Qualitá Saúde - CNPJ: 40.289.134/0001-99

Travessa do Ouvidor nº 21, Sala 503 - Centro - Rio de Janeiro – RJ - CEP 20040-040



1ª) _____
Nome:
CPF/MF n.º

2ª) _____
Nome:
CPF/MF n.º



ANEXO V

PLANILHA COM O PREÇO MÁXIMO A SER PAGO PELA INSTITUIÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeições (almoço e jantar)	Refeição	30.960	R\$ 16,50	R\$ 510.840,00
2	Desjejum e lanche da tarde	Refeição	30.960	R\$ 4,95	R\$ 153.252,00
3	Ceia	Refeição	3.600	R\$ 4,90	R\$ 17.640,00
4	Nutrição enteral	Nutrição/dia	240	R\$ 45,00	R\$ 10.800,00
TOTAL LOTE I					R\$ 692.532,00

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeições (Almoço)	Refeições	14.400	R\$ 18,00	R\$ 259.200,00
2	Lanche	Refeições	14.400	R\$ 6,00	R\$ 86.400,00
TOTAL LOTE II					R\$ 345.600,00

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abobrinha in natura, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e corte.	Kg	120	R\$ 3,99	R\$ 478,80
2	Açúcar refinado especial, embalagem com 1 kg contendo a descrição das características do produto, acondicionado em fardo com 10 Kg.	Fardo c/10 kg	220	R\$ 22,49	R\$ 4.947,80
3	Adoçante dietético líquido, embalagem com 100 ml.	Frasco	130	R\$ 7,09	R\$ 921,70
4	Água mineral sem gás, acondicionadas em fardo com 12 garrafas de 510 ml cada.	Fardo c/12	80	R\$ 17,99	R\$ 1.439,20
5	Aipim de primeira in natura, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidade, rachaduras e fungos.	Kg	120	R\$ 2,89	R\$ 346,80
6	Alface lisa in natura, de primeira, coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos.	Unidade	120	R\$ 3,73	R\$ 447,60
7	Alho com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	250	R\$ 24,14	R\$ 6.035,00

8	Alimento achocolatado em pó solúvel instantâneo, embalagem com 800g, contendo a descrição das características do produto.	Unidade	100	R\$ 11,87	R\$ 1.187,00
9	Amido de Milho, embalagem plástica ou de papel, resistente de 500g, com data de fabricação e prazo de validade.	Embalagem	220	R\$ 16,89	R\$ 3.715,80
10	Arroz polido agulhinha tipo 1, acondicionado em embalagem plástica de 5 kg, contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	260	R\$ 22,50	R\$ 5.850,00
11	Aveia flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, embalagem 200g.	Embalagem	120	R\$ 3,62	R\$ 434,40
12	Azeite de oliva, puro, 1ª qualidade, embalagem com 500 ml.	Embalagem	120	R\$ 19,08	R\$ 2.289,60
13	Azeitona verde com caroço, em conserva, embalagem com 500 g.	Embalagem	90	R\$ 11,53	R\$ 1.037,70
14	Bacalhau, (peixe) apresentação salgado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica e resistente.	Kg	6	R\$ 52,88	R\$ 317,28
15	Banana prata in natura, com 60 a 70% de maturação climatizada. Com ausência de sujidades.	Kg	250	R\$ 3,86	R\$ 965,00
16	Batata doce in natura, lavada ou escovada, classe média/graúda, sem defeitos graves (podridão, úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor sabor estranho, sem material terroso ou sujidades, livre de substância tóxica.	Kg	150	R\$ 2,59	R\$ 388,50
17	Batata frita processada, tipo palha, sabor natural, composta de batata, gordura vegetal, sal e outros ingredientes permitidos, isenta de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primaria filme laminado bopp, atóxico e lacrado, produto sujeito a verificação no ato da entrega, embalagem de 1 kg.	Kg	120	R\$ 11,28	R\$ 1.353,60
18	Batata inglesa de boa qualidade, sem manchas, machucaduras, brotos, bolores etc. Com grau de maturação para o consumo imediato. Com registro no órgão competente.	Kg	360	R\$ 3,51	R\$ 1.263,60

19	Biscoito cream cracker – Composto, no mínimo de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante de lecitina de soja e aromatizantes. Com dupla embalagem para preservação do formato do produto, de 400g, reembaladas em caixas de papelão resistente.	Pacote	500	R\$ 4,13	R\$ 2.065,00
20	Biscoito doce – Tipo maisena, aromatizado artificialmente, tipo maisena, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme de milho, açúcar invertido e refinado, gordura vegetal. Embalagem plástica de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima 10 de meses a contar da data de entrega.	Pacote	500	R\$ 2,43	R\$ 1.215,00
21	Biscoito salgado, tipo club social, sabor original, composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, pacotes de 156g, contendo 06 embalagens de 26g cada;	Pacote	200	R\$ 5,26	R\$ 1.052,00
22	Bolo (mini), em embalagem mínima de 40 g, sabores: baunilha e chocolate.	Unidades	700	R\$ 1,34	R\$ 938,00
23	Brócolis de primeira ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Unidade	120	R\$ 4,89	R\$ 586,80
24	Cafê torrado e moído, 1ª qualidade, com selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem metalizada com 500g, contendo a descrição das características do produto.	Embalagem 500g	1.680	R\$ 8,60	R\$ 14.448,00
25	Canela em pó 40g, fornecido em embalagem selada, contendo data de fabricação e validade.	Pct	36	R\$ 6,24	R\$ 224,64
26	Canjica, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente de 500g. Rótulo com informação nutricional data de validade e lote.	Embalagem	96	R\$ 3,54	R\$ 339,84



27	Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	Embalagem	96	R\$ 3,45	R\$ 331,20
28	Carne bovina (acém) moída resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura.	Kg	300	R\$ 25,65	R\$ 7.695,00
29	Carne bovina (lagarto plano) resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura sendo cada peça embalada individualmente	Kg	300	R\$ 26,73	R\$ 8.019,00
30	Carne bovina (patinho) resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura, cortada em bife e acondicionada em embalagem plástica.	Kg	300	R\$ 26,69	R\$ 8.007,00
31	Carne bovina (peito) resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura, cortada em bife e acondicionada em embalagem plástica.	Kg	300	R\$ 25,74	R\$ 7.722,00
32	Carne bovina (seca), dianteiro curado com no máximo 10% de gordura, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	260	R\$ 26,54	R\$ 6.900,40
33	Carne de frango (coxa e sobre-coxa) com osso, congelada acondicionada em embalagem plástica.	Kg	300	R\$ 8,31	R\$ 2.493,00
34	Carne de frango (dromet) com osso, congelada acondicionada em embalagem plástica.	Kg	300	R\$ 18,87	R\$ 5.661,00
35	Carne de Frango (filé de peito), sem osso, congelado, acondicionado em embalagem plástica.	Kg	300	R\$ 13,61	R\$ 4.083,00
36	Carne de Hambúrguer - Carne Bovina congelada. Produto de boa qualidade embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Com data de validade e lote.	Unidade	900	R\$ 2,56	R\$ 2.304,00
37	Cebola de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas.	Kg	360	R\$ 4,58	R\$ 1.648,80
38	Cebolinha in natura, especie comum, de coloração verde, sem defeitos, molho com 120 gr.	Molho	120	R\$ 2,67	R\$ 320,40
39	Cenoura de primeira, in natura, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	240	R\$ 2,81	R\$ 674,40

40	Chuchu in natura, grupo retangular subgrupo verde escuro intenso, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo, categoria extra.	Kg	120	R\$ 3,10	R\$ 372,00
41	Coco ralado úmido adoçado, embalagem de 100g. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto.	Pacote	140	R\$ 4,00	R\$ 560,00
42	Colorífico/colorau de urucum, baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofos, embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e validade (mínima de 6 meses a contar da entrega), pacote com 500 g.	Pct	120	R\$ 11,25	R\$ 1.350,00
43	Couve flor in natura de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	120	R\$ 4,91	R\$ 589,20
44	Creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria-prima selecionada, embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g.	Unidade	230	R\$ 3,30	R\$ 759,00
45	Cremsgema, mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional, cx com 500g.	Caixa	160	R\$ 16,88	R\$ 2.700,80
46	Ervilha em conserva, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF.	Lata	170	R\$ 2,03	R\$ 345,10
47	Extrato de tomate concentrado embalagem mínima com 340g, contendo a descrição das características do produto.	Unidade	360	R\$ 4,82	R\$ 1.735,20
48	Farinha de mandioca, tipo 1 crua e fina, acondicionada em embalagem de 1 kg contendo a descrição das características do produto.	Kg	150	R\$ 5,24	R\$ 786,00
49	Farinha de quibe 500g, embalagem plástica saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, produto de boa qualidade.	Embalagem	120	R\$ 4,88	R\$ 585,60
50	Farinha de rosca, embalagem com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacote	60	R\$ 7,34	R\$ 440,40



51	Farinha de trigo com fermento, acondicionada em embalagem com 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	90	R\$ 4,11	R\$ 369,90
52	Farinha de trigo sem fermento, acondicionada em embalagem com 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	90	R\$ 4,81	R\$ 432,90
53	Feijão branco tipo 1, safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade pacote de 500g.	Pct	100	R\$ 8,59	R\$ 859,00
54	Feijão fradinho tipo 1 safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade, pacote 500g.	Pct	200	R\$ 5,40	R\$ 1.080,00
55	Feijão preto tipo 1, safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade, pacote de 1Kg.	Kg	600	R\$ 5,85	R\$ 3.510,00
56	Fermento em pó, pote com 100g.	Embalagem	60	R\$ 3,07	R\$ 184,20
57	Frango chester inteiro, congelado com validade minima de (12) meses .Embalagem primaria constando : marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministerio da Agricultura, peciaria e abastecimento, e demais dizeres obrigatórios conforme legislação em vigor.	Kg	30	R\$ 20,35	R\$ 610,50
58	Frutas cristalizadas formado com mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi, sem a presença de sujidades e contaminantes. Acondicionada em embalagem de 500 g, contendo todas as informações do produto. Validade não inferior a 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem	4	R\$ 8,99	R\$ 35,96
59	Fubá de milho, extra, 1ª qualidade, embalagem de 1Kg contendo a descrição das características do produto.	Kg	60	R\$ 2,58	R\$ 154,80
60	Inhame in natura, tipo extra, raiz na cor marrom, e formato cilindrico, sem defeitos como rachaduras, firmes e sem podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos.	Kg	120	R\$ 6,91	R\$ 829,20
61	Jiló in natura, sem lesões ou sinais de apodrecimento de ótima qualidade apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.	Kg	96	R\$ 4,00	R\$ 384,00
62	Ketchup pronto, embalagem 400g, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade.	Embalagem	60	R\$ 7,12	R\$ 427,20



63	Laranja pêra, in natura de ótima qualidade, o produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvidos, maduros, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.	Kg	240	R\$ 2,66	R\$ 638,40
64	Leite condensado em caixinha tetra Pack, valor nutricional completo, data de validade, 395g.	Unidade	160	R\$ 4,10	R\$ 656,00
65	Leite de coco, tradicional, composto de coco, água, Conservadores, Acidulante, espessante e outras substâncias permitidas, embalagem de 200 ml, primária vasilhame de vidro hermeticamente fechado.	Unidade	96	R\$ 3,61	R\$ 346,56
66	Leite natural, esterilizado, integral, sem aditivos e conservantes, acondicionado em embalagem tipo Tetra Pack c/01 litro.	Litro	1.500	R\$ 3,24	R\$ 4.860,00
67	Limão tahiti, in natura de ótima qualidade, com sabor, aroma e cor característica do espécime, casca com coloração verde, textura lisa a ligeiramente rugosa e espessura média, produto deve ser sem defeito.	Kg	160	R\$ 5,56	R\$ 889,60
68	Lingüiça para churrasco, tipo toscana com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente a vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.	Kg	140	R\$ 19,78	R\$ 2.769,20
69	Lingüiça suína defumada tipo calabresa, grossa, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	140	R\$ 19,57	R\$ 2.739,80
70	Maçã, tipo Fuji ou nacional, grau médio de amadurecimento, sem defeitos graves sem manchas ou deformação.	Kg	300	R\$ 6,99	R\$ 2.097,00
71	Macarrão para lasanha, massa com ovos, pacote com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacote	115	R\$ 7,07	R\$ 813,05
72	Macarrão tipo espaguete, massa com ovos nº 8, pacote com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacotes	160	R\$ 3,02	R\$ 483,20
73	Macarrão tipo parafuso, massa com ovos, embalagem com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacotes	144	R\$ 2,83	R\$ 407,52



74	Maionese, embalagem 500 g contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	160	R\$ 3,45	R\$ 552,00
75	Mamão formosa, sem defeitos tipo: podridão, danos profundos, impurezas, passadas ou com manchas, ser bem definidas, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva.	Kg	140	R\$ 8,09	R\$ 1.132,60
76	Margarina vegetal cremosa com sal, contendo 60 a 95% de teor de lipídios, acondicionada em embalagem com 500g.	Embalagem	250	R\$ 5,21	R\$ 1.302,50
77	Melancia tamanho regular de 1ª qualidade -redonda, casca lisa, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel.	Kg	260	R\$ 1,76	R\$ 457,60
78	Melão redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem firme e intacta.	Kg	140	R\$ 4,54	R\$ 635,60
79	Milho verde em conserva, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF.	Lata	220	R\$ 1,96	R\$ 431,20
80	Mostarda pronta, embalagem 350g, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade.	Unidade	24	R\$ 5,48	R\$ 131,52
81	Óleo de soja refinado embalagem com 900 ml.	Unidade	300	R\$ 3,86	R\$ 1.158,00
82	Orégano acondicionado em embalagem de 100g.	Embalagem	48	R\$ 10,95	R\$ 525,60
83	Ovo de galinha, sem podridão, danos ou brocados, cartela com 30 unidades.	Cartela	120	R\$ 19,46	R\$ 2.335,20
84	Pão de forma comum, acondicionado em embalagem plástica de 500 g, contendo a descrição das características do produto.	Pacote	240	R\$ 6,23	R\$ 1.495,20
85	Pão de HAMBURGUER peso de 50 g cada unidade, preparado a partir de matéria prima sã, de primeira isentas de matéria terrosa e parasitas em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 06 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, validade mínima de 05 dias a contar no ato da entrega.	Pct	96	R\$ 8,09	R\$ 776,64

86	Pão FRANCÊS, peso aproximado de 50g cada, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	Unidade	1.920	R\$ 1,79	R\$ 3.436,80
87	Pão HOT DOG, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido, validade mínima de 05(cinco) dias a contar no ato da entrega.	Pct	96	R\$ 20,24	R\$ 1.943,04
88	Peixe (merluza) cortado em filé sem pele, sem espinha, congelado, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	200	R\$ 25,05	R\$ 5.010,00
89	Pêra aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física.	Kg	15	R\$ 6,94	R\$ 104,10
90	Pernil traseiro peças sem osso com peso médio de 05 quilos, resfriado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagem plástica, com as descrições e data da validade do produto.	Kg	20	R\$ 13,92	R\$ 278,40
91	Pêssego in natura, variedade nacional, de 1ª qualidade, semiamadurecido, casca íntegra, firme e limpa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, amassados pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Kg	8	R\$ 12,65	R\$ 101,20

92	Pimentão in natura, subgrupo verde, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa, sem pontos escuros e danos aparentes, isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Kg	132	R\$ 5,72	R\$ 755,04
93	Pó para gelatina, sabor morango, embalagem com 35 g contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	300	R\$ 3,42	R\$ 1.026,00
94	Presunto, tipo cozido, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, sem capa de gordura, com validade não inferior a 45 dias da data da entrega. Peça com aproximadamente 03 a 04 Kg.	Kg	120	R\$ 23,60	R\$ 2.832,00
95	Queijo ralado 50g - Queijo ralado tipo parmesão, com data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	288	R\$ 6,94	R\$ 1.998,72
96	Queijo tipo mussarela embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 02 meses a contar da entrega, produto sujeito a verificação no ato das entregas. Peças com aproximadamente de 03 a 04 Kg.	Kg	120	R\$ 37,77	R\$ 4.532,40
97	Quiabo de tamanho médio, no ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	120	R\$ 8,42	R\$ 1.010,40
98	Refrescos em pó 240g, vários sabores com rendimento conhecidos como pó para refresco, sabores laranja, abacaxi, uva, maracujá, morango, manga, pêssego, limão, caju, mamão com laranja.	Pacote	240	R\$ 4,28	R\$ 1.027,20
99	Repolho, sem defeitos tipo: podridão, danos profundos, impurezas, passadas ou com manchas, ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva.	Kg	120	R\$ 2,81	R\$ 337,20
100	Sal tipo extra, refinado e iodado, acondicionado em embalagem de 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	60	R\$ 1,94	R\$ 116,40
101	Salsa, in natura, sem defeitos e manchas, maço com 120 gr.	Molho	120	R\$ 2,69	R\$ 322,80
102	Salsicha tipo Hot dog, acondicionada em embalagem plástica.	Kg	144	R\$ 8,42	R\$ 1.212,48



103	Sardinha em conserva de molho de tomate, produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados, lata com 250 g.	Unidade	96	R\$ 9,18	R\$ 881,28
104	Suco de caixinha, pronto para beber, embalagem longa vida de 200ml cada, com canudo acoplado, sabores diversos: uva, laranja, caju e goiaba.	Unidade	700	R\$ 1,53	R\$ 1.071,00
105	Suco natural concentrado de caju, em vasilhame pet, registrado no ministério da agricultura, embalagem de 01 litro.	Litros	240	R\$ 7,86	R\$ 1.886,40
106	Suco natural concentrado de maracujá, em vasilhame pet, registrado no ministério da agricultura, embalagem de 01 litro.	Litros	240	R\$ 12,96	R\$ 3.110,40
107	Tangerina, 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sem rupturas.	Kg	168	R\$ 3,61	R\$ 606,48
108	Tapioca farinha granulada (cuscuz), embalagem de 500g, natural. Embalagem com 500g. No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação.	Embalagem	35	R\$ 6,51	R\$ 227,85
109	Tomate - aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e íntacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujeidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo.	Kg	480	R\$ 3,97	R\$ 1.905,60
110	Uva fresca rosada in natura, sem manchas sem ataque de pragas e doenças aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida e sadia, deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação e o transporte, conservação em condições de uso imediato.	Kg	10	R\$ 10,28	R\$ 102,80
111	Vinagre tinto, embalagem com 750 ml, contendo a descrição das características do produto, embalagem com 750 ml.	Frasco	120	R\$ 2,62	R\$ 314,40
TOTAL LOTE III					R\$ 193.033,20
VALOR TOTAL					R\$ 1.231.165,20