



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR
Hospital São João Batista
Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90094/2025
PROCESSO 02.051-00006436/2025 – SAH/HSJB
NÚMERO DA UASG DO SAH/HSJB – 927761

EDITAL

Objeto			
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR.			
Data / Hora	Endereço Eletrônico	Valor Estimado	Tipo
11/09/2025 – 09:00	www.comprasnet.gov.br	R\$ 8.753.053,80	Menor Preço por Item
Exclusiva MEI/ME/EPP		Vistoria Prévia	Amostra
Não		FACULTATIVA (Conforme item 3.5 do Termo de Referência)	Não



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

1 – INTRODUÇÃO

- 1.1- Torna-se público que o **HOSPITAL SÃO JOÃO BATISTA** e o **MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA**, por intermédio do **SAH – SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**, inscrito no **CNPJ 29.063.294/0001-82**, com endereço na Rua Nossa Senhora das Graças, nº 235, Bairro São Geraldo, Volta Redonda/RJ, CEP 27.253-610, por meio do pregoeiro e equipe de apoio designados através da portaria nº 016/2025, atendendo requisito do **Processo Administrativo nº 02.051-00006436/2025/SAH/HSJB**, torna público que realizará licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** e modo de disputa **ABERTO E FECHADO** nos termos da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 18.256 de 15 de fevereiro de 2024, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.
- 1.2- A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, no dia e hora indicados neste Edital e conduzida pelo pregoeiro com o auxílio de sua equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe
- 1.3- As retificações deste Edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas
- 1.4- O Edital se encontra disponível no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, podendo, alternativamente, ser impresso no site <http://www2.voltaredonda.rj.gov.br/transparencia/mod/licitacao/consulta/>, dúvidas poderão ser dirimidas através do telefone (24) 3512-840.
- 1.5- Os interessados poderão solicitar esclarecimentos ou formular impugnações acerca do objeto deste Edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos em até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública mediante confirmação de recebimento, no e-mail licitacao@hsjb.org.br, contendo as seguintes informações: Razão Social da Empresa, nome completo da Pessoa Física no corpo do email, CNPJ/CPF, Telefone para Contato, Nome do Responsável pela empresa ou de quem solicitar a informação.
- 1.5.1- Caberá ao pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio e, quando necessário pela equipe técnica, podendo ainda requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e anexos quando necessário, responder aos pedidos de esclarecimentos e decidir sobre a impugnação no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 1.5.2- Tanto a resposta às impugnações quanto aos pedidos de esclarecimento serão divulgados mediante nota, no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br e no sítio do município <https://www2.voltaredonda.rj.gov.br/transparencia/mod/licitacao/consulta/>, e vincularão os participantes e a administração, ficando as empresas interessadas obrigadas a acessá-lo para a obtenção das informações prestadas pelo Pregoeiro.
- 1.6- Havendo divergência entre o código CATSER/CATMAT e/ou a descrição do material do sistema Compras Governamentais, com o apresentado no Termo de Referência anexo I deste edital, prevalecerá o último.

2 – DO OBJETO

- 2.1- O objeto da presente licitação é **para contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição hospitalar**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 2.2- **A licitação será de um único item.**
- 2.4- A CONTRATADA deverá garantir a entrega do(s) objeto(s) solicitados pelo Serviço Autônomo Hospitalar - SAH através de Nota de Empenho, com antecedência de no mínimo 05 (cinco) dia(s), após solicitação do requerente.
- 2.5- **O valor estimado para esta aquisição é de R\$ 8.753.053,80 (Oito milhões, setecentos e cinquenta e três mil, cinquenta e três reais e oitenta centavos)**, conforme valores do item 1.2 do Termo de Referência, anexo I deste edital. Não podendo ser aceito em hipótese alguma valores acima do estimado neste edital.
- 2.6- O serviço de nutrição hospitalar e o fornecimento de refeições serão de caráter **ininterrupto**, operando **24 (vinte e quatro) horas por dia, de segunda-feira a domingo, incluindo feriados**, para garantir o atendimento contínuo aos pacientes internados do Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista. As atividades operacionais e de produção, incluindo a preparação e distribuição das refeições, serão executadas nas instalações do Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista, localizado na Rua Nossa Senhora das Graças, nº 235, Bairro São Geraldo, Volta Redonda/RJ, CEP: 27253-610.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

2.6.1- O(s) serviço(s) e fornecimento(s) deverão obedecer rigorosamente às quantidades constantes da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento e seguir o cronograma de refeições e dietas a ser elaborado pela Contratada, com a devida autorização e acompanhamento da Contratante.

2.62- O atendimento direto no Setor de Nutrição e Dietética do Hospital São João Batista para fins específicos (ex: recebimento de insumos, atendimento administrativo, etc.) ocorrerá no horário de 8h (oito horas) às 16h (dezesesseis horas), de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados do Município de Volta Redonda, do Estado do Rio de Janeiro e Nacionais. O telefone para contato para assuntos administrativos ou de coordenação é (24) 3512-8334/8414/8313.

2.7- O contrato terá o prazo estimado de 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura pelas partes.

3 – DOS RECURSOS FINANCEIROS E ORÇAMENTÁRIOS:

3.1- Os recursos necessários para contratação do objeto ora licitado correrá à conta da dotação orçamentária, a seguir:

- 50.03.10.122.1101.6300-3339039000000-6002-673242-9.

4 – DA ABERTURA

4.1- A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases, dirigida pelo pregoeiro designado, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, conforme indicado abaixo:

Eventos	Dia	Mês	Ano	Horário
Início acolhimento das propostas	28	Agosto	2025	08:00
Data da realização do Pregão	11	Setembro	2025	09:00
Processo nº	02.051-00006436/2025			
Tipo	MENOR PREÇO POR ITEM			
Prazo para impugnação	até 3 (três) dias úteis			
Data da publicação	28/08/2025			
Endereço Eletrônico	www.comprasnet.gov.br			
Número da licitação no portal	90094/2025			
Número UASG do Município	927761			



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinete@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 4.2- Ocorrendo Ponto Facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização dos eventos nas datas acima marcadas, a licitação ficará automaticamente adiada para o mesmo horário do primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

5 – DA PARTICIPAÇÃO

- 5.1- Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.
- 5.2- Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 5.3- O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 5.4- É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 5.5- A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.6- Não poderão disputar esta licitação:

- 5.6.1- aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 5.6.2- autor do anteprojeto, do termo de referência/projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 5.6.3- empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 5.6.4- pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 5.6.5- aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 5.6.6- empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 5.6.7- pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 5.6.8- agente público do órgão ou entidade licitante;
- 5.6.9- Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 5.6.10- Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante,



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

- 5.7- O impedimento de que trata o item 5.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 5.8- A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 5.6.2 e 5.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 5.9- Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 5.10- O disposto nos itens 5.6.2 e 5.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 5.11- Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 5.12- A vedação de que trata o item 5.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio,



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

- 5.13- Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do Termo de Referência no Anexo I do presente Edital.

6- DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 6.1- Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 6.2- Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 6.3- No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 6.3.1- Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 6.3.2- Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

anos, na condição de aprendiz, nos termos do **artigo 7º, XXXIII, da Constituição**;

- 6.3.3- Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 6.3.4- Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 6.4- O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.5- O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 6.5.1- No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 6.5.2- Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 6.6- A falsidade da declaração de que trata os itens 6.4 ou 6.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 6.7- Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

- 6.8- Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 6.9- Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 6.10- Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 6.10.1- A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 6.10.2- Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 6.11- O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 6.11.1- Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço por item; e
- 6.11.2- Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 6.12- O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

- 6.13- Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 6.14- O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 6.15- Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Edital, aquelas com preço excessivo e as que tiverem preço manifestamente inexequível. Só serão aceitas propostas ofertadas com duas casas decimais após a vírgula, de acordo com o nosso sistema financeiro vigente, as demais serão desconsideradas.
- 6.15.1- Para efeito de definição, considerar-se-á excessivo, o valor superior ao registrado na tabela constante na Planilha Estimativa de Quantitativo e Preços Unitários presentes no Termo de Referência – Anexo I deste Edital.
- 6.16- Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão, conforme disposto no item 3.
- 6.17- Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta de preços, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse do SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR - SAH, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.
- 6.18- O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 6.19- A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhada em tempo real por todos os participantes.
- 6.20- O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro.
- 6.21- Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.
- 6.22- **A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico denominado CHAT.**

7- DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 7.1- O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 7.1.1- Valor unitário e total do item com no **máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula**, dos produtos ofertados;
 - 7.1.2- Marca;
 - 7.1.3- Fabricante;
 - 7.1.4- Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
- 7.2- Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 7.2.1- O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 7.3- Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 7.4- Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 7.5- Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 7.6- Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.7- Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 7.8- A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 7.9- O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 7.10- Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 7.11- Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 7.8.
- 7.12- O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

- 7.13- A proposta de preços será feita em moeda nacional e englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.
- 7.14- O MEI/ME/EPP deverá apresentar declaração de que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, na forma do Anexo 5 do Edital. Na hipótese de não atendimento a este item, não será concedido ao licitante MEI/ME/EPP o tratamento diferenciado (Lei 123/06).
- 7.15- A proposta de preços deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

8- DA ABERTURA DAS PROPOSTAS, DO ENVIO DE LANCES E MODO DE DISPUTA

- 8.1- A partir do horário previsto no subitem 3.1 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do COMPRASNET, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 8.2- Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado, as suas regras de aceitação e o limite de horário de funcionamento do sistema.
- 8.3- Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado e registrado no sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

- 8.4- Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 8.5- Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante detentor do lance.
- 8.6- Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 8.7- Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 8.8- O Modo de disputa utilizado será o **aberto e fechado**, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos.
- 8.8.1- Em caso de erro material, ao licitante será concedida a possibilidade de enviar solicitação de cancelamento do seu lance durante a realização da etapa de lances da sessão pública, que poderá ser aceita ou não pelo Pregoeiro. Todavia, durante o transcurso do período randômico de disputa não será possível o encaminhamento de solicitação de cancelamento de lances.
- 8.8.2- Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de preços de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação e o disposto no item 7.15.
- 8.8.3- Encerrado o prazo previsto no item 8.8, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 8.8.4- Encerrado o prazo que trata o item 8.8.3, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.8.5- Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item 8.8.4, os autores dos melhores lances subseqüentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.
- 8.8.6- Encerrado os prazos estabelecidos nos itens 8.8.4 e 8.8.5, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.
- 8.8.7- Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos itens 8.8.4 e 8.8.5, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no item 8.8.6.
- 8.8.8- Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda as exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item 8.8.7.

9- FASE DE JULGAMENTO

- 9.1- Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 9.2- A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- 9.3- Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput).
- 9.3.1- A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- 9.3.2- O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 9.3.3- Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.4- Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 9.5- Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.7 e 5.6 deste edital.
- 9.6- Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos,



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.7- Será desclassificada a proposta vencedora que:

9.7.1- conter vícios insanáveis;

9.7.2- não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

9.7.3- apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

9.7.4- não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

9.7.5- apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

9.8- No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

9.8.1- A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

9.8.1.1- que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

9.8.1.2- inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.9- Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

9.10- Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

9.10.1- O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

9.10.2- Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime;

9.11- Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

10- FASE DE HABILITAÇÃO

10.1- Os documentos previstos no edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.1.1- A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

10.2- Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

10.2.1- Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

10.3- Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

- 10.3.1- Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 10.4- Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.
- 10.5- Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 10.6- Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 10.7- Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 10.8- O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 10.9- A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 10.9.1- Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

10.10- É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

10.10.1- A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

10.11- A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.11.1- Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

10.12- A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

10.12.1- Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

10.12.2- Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

10.13- Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

10.13.1- complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

10.13.2- atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

10.14- Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.15- Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 10.11.1.

10.16- Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

10.17- A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

11- HABILITAÇÃO JURÍDICA

11.1- Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- a) Cédula de identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;
- b) Registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- d) No caso de Microempreendedor Individual, apresentar o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, disponível em <http://www.portaldoempreendedor.gov.br>.
- e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- f) 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.
- g) A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração, Lei Federal nº 10.406/2002;

11.2- Regularidade Fiscal e Trabalhista:

11.2.1- Para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) acompanhado do Quadro de Sócios e Administradores;
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- c.1) Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a à d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991;
- c.2) Fazenda Estadual: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, e da Procuradoria Geral do Estado com relação a débitos inscritos em Dívida Ativa, quando for o caso.
- c.3) Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, apresentação da Certidão Negativa de Débitos com relação ao IPTU, e da Procuradoria Geral do Município com relação a débitos inscritos em Dívida Ativa, quando for o caso.
- d) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT.

11.2.1.1- Na hipótese de tratar-se de microempreendedor individual, microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma da lei, não obstante a obrigatoriedade de apresentação de toda a documentação habilitatória, a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

para efeito de assinatura do contrato caso se sagre vencedora na licitação.

- 11.2.1.2- O MEI/ME/EPP deverão apresentar os documentos elencados na Regularidade Fiscal e Trabalhista deste Pregão Eletrônico, mesmo que apresentem alguma restrição;
- 11.2.1.3- Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigidas neste Edital, será (ão) assegurado(s) ao (s) microempreendedores individuais, à(s) microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte adjudicatária(s) deste certame o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que for(em) declarada(s) a(s) vencedora(s), prorrogável por igual período, a critério da Administração municipal, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- 11.2.1.4- A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 11.2.1.3, implicará decadência do direito à(s) contratação (ões), sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para celebrar (em) a(s) contratação (ões), ou revogar a licitação.

11.3- Qualificação Econômica-Financeira

- 11.3.1- Todos os licitantes deverão apresentar certidões negativas de falências expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.
- 11.3.1.1- As certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 11.3.1.2- Ficam dispensadas da apresentação da certidão do item 11.3.1.1, as empresa sediadas nos Estados onde a certidão de falências é emitida pelo Tribunal de Justiça e engloba a distribuição em todas as comarcas do Estado.
- 11.3.1.3- As empresas que estiverem em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar o plano de recuperação devidamente homologado pelo juízo competente.
- 11.3.2- Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos dois exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, que permitam aferir a condição financeira da empresa licitante, devidamente registrado na Junta Comercial;
- 11.3.3- O MEI está dispensado de apresentar o balanço patrimonial.
- 11.3.4- A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica constando os termos de abertura e de encerramento.**
- 11.3.5- Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:
- 11.3.5.1- Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação no Diário Oficial do Estado de sua sede e jornais de grande circulação;
- 11.3.5.2- Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

- a) Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, esta deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.
- b) O licitante com resultado em quaisquer dos índices contábeis, igual ou menor que 1,0 (um), deverá comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos dois exercícios sociais, apresentados na forma da lei.

11.4- Qualificação Técnica

11.4.1- Comprovação de aptidão por meio de atestado de capacidade técnica, que comprove que a empresa licitante tenha fornecido objeto compatível com o licitado, podendo ser emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

11.4.1.1- A(s) certidão(ões) ou atestado(s) deverá(ão) ser datado(s) e assinado(s) por pessoa física identificada pelo seu nome e cargo em exercício na entidade/empresa, bem como dados para eventual contato.

11.4.1.2- Para serem considerados aptos a comprovação de capacidade técnica de fornecimento dos serviços, a(s) certidão(ões) ou o(s) atestado(s) deverá(ão) fazer menção a um quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) compatível com a quantidade requisitada.

11.4.1.3- Devido ao grande vulto do serviço ora licitado, entende-se ser razoável a solicitação de atestados com experiência mínima de 03 (três) anos.



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

11.4.1.3.1- Para a comprovação da experiência mínima será aceito o somatório dos atestados.

11.4.1.3.2- Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato, ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

11.4.1.3.3- Os atestados deverão conter de forma clara o prazo contratual, com a data do início e do fim da prestação dos serviços, local da prestação do serviço e o objeto do contrato.

11.4.2- Comprovante de Licença Sanitária Estadual ou Municipal, perante a VIGILÂNCIA SANITÁRIA competente, para a atividade desenvolvida pela empresa, não sendo aceitos apresentação de protocolos;

11.4.3- O serviço deve estar sob Responsabilidade Técnica de profissional graduado em Nutrição, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica;

11.4.4- Documentação do (a) Nutricionista Responsável Técnico (RT) – Registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

11.4.5- Comprovação de vínculo de profissional Nutricionista RT com a empresa a ser Contratada;

11.4.6- Certidão de registro de pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutrição ou no Conselho Federal de Nutrição;

11.4.7- Elaborar declaração de aparelhamento informando os equipamentos e utensílios disponibilizados para a execução da contratação;

11.4.8- Apresentação de Declaração de Vistoria (Anexo 07) que se dará com prévio agendamento com o Setor de Manutenção sob a coordenação de Cláudia Maria Freitas de Amorim, devidamente preenchida e assinada pelo responsável Técnico da empresa;

11.4.9- Apresentação de **Declaração que possui corpo técnico, com experiência na área objeto do certame, necessário para a execução dos serviços** (Anexo 08);

11.5- Declaração relativa Cumprimento ao Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal

11.5.1- Todos os licitantes deverão apresentar declaração, na forma do **Anexo 3**, de que não possuem em seus quadros funcionais nenhum



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

11.6- Declaração de Elaboração Independente de Proposta, constante do **Anexo 6**.

11.7- Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original ou em cópia autenticada em Cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial ou em cópias simples, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo pregoeiro.

11.8- Não serão aceitos “protocolos de requerimentos, certidões ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

11.9- Licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste item, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital e na legislação pertinente.

11.10- Do Prazo de Validade das Certidões

11.10.1- As certidões valerão nos prazos que lhe são próprios. Inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

12- DAS AMOSTRAS

12.1- Não será necessária amostra para esta contratação;

13- DOS RECURSOS

13.1- A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2- O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 13.3- Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 13.3.1- A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 13.3.2- O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 13.4- Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 13.5- O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 13.6- O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 13.7- Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 13.8- O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final.
- 13.9- O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14- DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONTRATAÇÃO

- 14.1- Não sendo interposto recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao arrematante, com a posterior homologação do resultado pelo ORDENADOR DE DESPESAS.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 14.1.1- Havendo interposição de recurso, após o julgamento, o ORDENADOR DE DESPESAS ou pregoeiro dependendo do caso, adjudicará e o ORDENADOR DE DESPESAS homologará o procedimento.
- 14.2- Uma vez homologado o resultado da licitação pelo ORDENADOR DE DESPESAS, o licitante vencedor será notificado, por escrito, para assinatura da Ata, após notificado, terá um prazo de 05 (cinco) dias úteis para devolução do mesmo.
- 14.3- Deixando o adjudicatário de assinar/devolver o contrato / Ata no prazo fixado, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas, após a licitação ter retornado à fase de habilitação pelo ORDENADOR DE DESPESAS, poderá o Pregoeiro examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao edital, desde faça o valor do arrematante.
- 14.4- A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata / contrato, aceitar ou retirar/devolver o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.
- 14.5- O vencedor deverá informar os dados bancários, número da conta e agência e manter todos os requisitos de habilitação em sua validade;
- 14.6- O licitante vencedor deverá apresentar ainda, Declaração (anexo 4) de que preenche, em seus quadros, o percentual mínimo de empregados beneficiários da Previdência Social reabilitados ou com pessoa portadora de deficiência habilitada, na seguinte proporção:
- I. de cem a duzentos empregados, 2% (dois por cento);
 - II. de duzentos e um a quinhentos empregados, 3% (três por cento);
 - III. de quinhentos e um a mil empregados, 4% (quatro por cento);
 - IV. mais de mil empregados, 5% (cinco por cento).
- 14.6.1- A empresa que possuir em seu quadro menos de 100 (cem) empregados está isenta do cumprimento do art 93 da Lei nº



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

8.213/91, devendo, no entanto, apresentar declaração informando a quantidade existente em seu quadro funcional.

14.7- O instrumento de contrato é obrigatório, salvo nas hipóteses de compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem em obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independente do seu valor, hipótese em que a Administração poderá substituí-lo por outro instrumento hábil como carta-contrato, nota de empenho de despesas, autorização de compra ou execução de ordem de serviços. (art 95 § 2 lei 14.133/2021)

14.8- Considerando o artigo 123 da Lei Municipal n.º 1.896/84 (Código Tributário Municipal) – tabela XI – item 11.11: é determinado ao contratado, após homologação, o pagamento da taxa de expediente para Contratos com o Município. Havendo necessidade de prorrogações, a mesma taxa será cobrada para todas as prorrogações.

14.8.1- O referido Documento de Arrecadação - DAR para Contrato citada acima, será entregue ao contratado para pagamento, cujo comprovante deverá ser apresentado para assinatura do contrato.

14.9- É facultado ao contratado a assinatura digital em todas as folhas do contrato/ata de registro de preços), se for o caso; (Lei 14.063/2020), por meio de certificador digital, desde que esteja disponibilizada a sua consulta e autenticidade no site do respectivo assinador digital.

15- DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1- O pagamento será realizado considerando as quantidades de refeições efetivamente fornecidas e atestadas pela Contratante em medições mensais (conforme quantitativo mensal das refeições), mediante a apresentação de Nota Fiscal de venda no mês subsequente ao fornecido, na forma do Regulamento do ICMS incidente. Havendo respaldo legal para incidência de ISS, deverá ser observada a legislação tributária do município onde as refeições serão produzidas e emitida Nota Fiscal de Serviços. A



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

CONTRATANTE pagará a CONTRATADA pelos serviços prestados, tudo de acordo com as quantidades fornecidas no mês de referência.

15.2- O faturamento deverá contemplar todos os custos (de mão de obra, equipamentos e insumos) de acordo com a necessidade do serviço. É obrigatória a apresentação das documentações abaixo:

- a) Folha analítica do mês da competência da nota Fiscal.
- b) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- c) Arquivo SEFIP/GEFIP e respectivo protocolo de envio (Conectividade Social) ou pelos atuais eSocial e FGTS Digital;
- d) Comprovante quitado do recolhimento mensal do FGTS e INSS, que poderá ser referente a competência da nota Fiscal ou da competência anterior;
- e) Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

15.3- Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

15.4- O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento da entrega.

15.2.1- Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

15.5- Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

15.6- Ocorrendo atraso no pagamento, desde que este não decorra de ato ou fato atribuível à Contratada, poderá ser aplicada multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da fatura e o débito será atualizado de acordo com o IPCA pro rata die entre a data prevista para o vencimento da fatura até a data do efetivo pagamento.

15.7- Por eventuais antecipações nos pagamentos das faturas, a Contratada poderá conceder à Contratante um desconto, a título de antecipação financeira, calculado de acordo com o IPCA pro rata die.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

15.8- Caso o objeto não seja executado no prazo contratual, o valor antecipado deverá ser devolvido. (Art 145, § 3, Lei 14.133/2021);

16- DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

16.1- Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

16.1.1- deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

16.1.2- Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

16.1.2.1- não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

16.1.2.2- recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

16.1.2.3- pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

16.1.2.4- deixar de apresentar amostra;

16.1.2.5- apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

16.1.3- não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

16.1.3.1- recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

16.1.4- apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

16.1.5- fraudar a licitação;



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 16.1.6- comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 16.1.6.1- agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 16.1.6.2- induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 16.1.6.3- apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 16.1.7- praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
- 16.1.8- praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 16.2- Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 16.2.1- Advertência;
 - 16.2.2- Multa;
 - 16.2.3- Impedimento de contratar e licitar e
 - 16.2.4- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 16.3- Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 16.3.1- a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 16.3.2- as peculiaridades do caso concreto.
 - 16.3.3- as circunstâncias agravantes ou atenuantes.
 - 16.3.4- os danos que dela provierem para a Administração Pública.
 - 16.3.5- a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 16.4- A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 16.4.1- Para as infrações previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 16.4.2- Para as infrações previstas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 16.5- As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 16.6- Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 16.7- A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1, 16.2.1 e 16.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 16.8- Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 16.9- A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 16.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 16.10- A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

16.11- Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

16.12- Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

16.13- O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

16.14- A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

17- DA EXECUÇÃO DO OBJETO E DA GESTÃO CONTRATUAL

17.1- O objeto da contratação deverá ser executado fielmente, de acordo com este instrumento convocatório e com o Termo de Referência, assim como a legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

17.2- A execução do objeto contratado será acompanhada e fiscalizada por representante (s) do CONTRATANTE especialmente designado através de portaria, podendo ser substituído (s), em caso de ausência ou impedimento, por outro servidor lotado no mesmo órgão;



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

17.3- O objeto da contratação será recebido na seguinte forma:

- a) **provisoriamente, imediatamente para efeito de posterior verificação da conformidade do fornecimento/serviço com a especificação;**
- b) **definitivamente, após a verificação da qualidade e da quantidade dos serviços e fornecimentos, no prazo de 10(dez) dias corridos após o recebimento provisório.**

17.4- Os **serviços prestados ou os itens fornecidos** que estiverem em desacordo com as especificações deste Termo de Referência ou da Proposta da Contratada poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, a qualquer momento, inclusive antes do recebimento provisório. Em caso de rejeição a Contratada deverá:

- 17.4.1- Promover a **correção ou substituição imediata** dos itens/serviços reprovados (ex: refeições, dietas, insumos), de forma a não interromper ou comprometer o atendimento essencial.
- 17.4.2- Para outras não conformidades (ex: falhas em equipamentos, inadequações estruturais ou documentais), a mesma deverá efetuar as correções necessárias em no prazo máximo de **10 (dez) dias corridos**, contados a partir da notificação oficial pela Contratante.
- 17.4.3- Todas as correções ou substituições deverão ser realizadas às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais cabíveis, a contar da notificação da Contratada sobre a não conformidade.

17.5- O recebimento provisório ou definitivo do objeto da contratação não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela sua perfeita execução do Contrato.

17.6- O servidor a que se refere o item 17.2, sob pena de responsabilidade administrativa, anotarà em registro próprio as ocorrências relativas à entrega do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 17.7- Salvo se houver exigência a ser cumprida, o processamento da aceitação provisória e/ou definitiva deverá ficar concluído no prazo de 15 (quinze) dias, contados da entrada do respectivo requerimento no protocolo do órgão.
- 17.8- Em caso de eventual inexecução total ou parcial do objeto, a Comissão não efetuará o recebimento do objeto e fará constar do parecer circunstanciado as pendências verificadas, assinalando prazo para a futura contratada cumprir integralmente o objeto, o que, desde logo, caracteriza mora da prestação.
- 17.9- O prazo para a execução do objeto será de acordo com o estipulado no item 2 deste instrumento convocatório.
- 17.10-A futura contratada ficará obrigada a trocar, às suas expensas, os materiais que vierem a ser recusados, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.
- 17.11- Caso, eventualmente, seja necessária a prorrogação do prazo de entrega do material, o respectivo requerimento só será apreciado caso esteja devidamente fundamentado e tenha sido protocolado antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.
- 17.12- O licitante vencedor, ao participar da licitação, anui com todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.
- 17.13-A instituição e a atuação da fiscalização do serviço objeto do contrato não exclui ou atenua a responsabilidade do futuro contratado, nem o exime de manter fiscalização própria.
- 17.14- Fica obrigada a contratada manter preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do contrato.

18- DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 18.1- Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 18.2- A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 18.3- A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do email: licitacao@hsjb.org.br ou presencialmente no endereço do Hospital São João Batista/SAH.
- 18.4- As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 18.4.1- A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 18.5- Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

19- DO REAJUSTE

- 19.1- Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data de apresentação da proposta da contratada na licitação.
- 19.1.1- Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 19.2- Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 19.3- No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

- 19.4- Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 19.5- Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 19.6- Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 19.7- O reajuste será realizado por termo aditivo.

20- DISPOSIÇÕES GERAIS

- 20.1- É facultada ao Pregoeiro ou Ordenador de Despesas, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.
- 20.2- A presente licitação poderá ser revogada quando estiver de acordo com o art. 71, II da Lei 14.133/2021.
- 20.3- Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do término.
- 20.4- Qualquer divergência entre o edital e o sistema, prevalecerá o Edital
- 20.5- A Administração opta pela não adoção do Orçamento Sigiloso, cujo efeito positivo seria nulo em caso de adoção, ou poderia até mesmo restringir a competição.
- 20.6- Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e criminais cabíveis caso apresentem na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda à realidade dos fatos.
- 20.7- Acompanham este edital os seguintes anexos:



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025

CCP

Anexo 1	Termo de Referência
Anexo 2	Modelo da Proposta
Anexo 3	Modelo de Declaração de Atendimento ao disposto no art. 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal
Anexo 4	Declaração de que dispõe em seus quadros funcionais do percentual mínimo de beneficiários da Previdência Social (Decreto 8.213/91)
Anexo 5	Modelo de Declaração de enquadramento da empresa licitante como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte
Anexo 6	Declaração de Elaboração Independente de Proposta
Anexo 7	Modelo de Declaração de Visita Técnica
Anexo 8	Modelo de Declaração de que Possui Corpo Técnico, com Experiência na Área Objeto do Certame
Anexo 9	Minuta do Contrato

20.8- A homologação do resultado desta licitação não importará direito à contratação.

20.9- Os casos omissos serão resolvidos pelo Ordenador de Despesas, com auxílio do Pregoeiro e da Equipe de Apoio.

Volta Redonda, 28 de Setembro de 2025.

Autorizado por:

Sebastião Faria de Souza
Diretor Geral do Serviço Autônomo Hospitalar - SAH
Ordenador de Despesas



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

INTRODUÇÃO:

	PRESTAÇÃO DE SERVIÇO <u>NÃO</u> CONTINUADO
X	PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTINUADO
	COMPRAS (AQUISIÇÃO)

Este TERMO DE REFERÊNCIA reúne o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas exigíveis para **contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição hospitalar**, em conformidade com as condições estabelecidas adiante.

No caso deste Termo de Referência gerar edital, todas as informações aqui contidas estarão vinculadas ao mesmo.

FUNDAMENTAÇÃO:

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

Adicionalmente, a oferta de alimentação de qualidade para o corpo de funcionários e terceirizados é essencial para a manutenção da saúde, bem-estar e produtividade dos colaboradores que garantem o funcionamento contínuo e eficaz do Hospital São João Batista. A inclusão de acompanhantes no serviço de alimentação visa proporcionar suporte e conforto a quem assiste o paciente, reconhecendo sua importância no processo de recuperação.

Portanto, a contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição alicerça-se nos seguintes pontos:

- Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados no Hospital São João Batista, visando manter ou recuperar o estado nutricional;
- Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especializada aos pacientes internados do Hospital São João Batista, no tratamento de diversas enfermidades, apoio pré e pós-cirúrgicos e suporte a programas ou exames complementares, entre outros;



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025

CCP

c) Fornecimento de refeições adequadas para os acompanhantes dos pacientes, reconhecendo seu papel fundamental no apoio emocional e prático durante o período de internação, e contribuindo para o seu bem-estar e permanência no ambiente hospitalar.

d) Fornecimento de refeições nutritivas e balanceadas para o quadro de funcionários e terceirizados do hospital, contribuindo para a manutenção de sua saúde, energia e bem-estar durante as jornadas de trabalho, o que se reflete diretamente na qualidade dos serviços prestados.

e) Destacam-se neste termo as boas práticas ambientais, especialmente as exigidas com relação à redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, com uma orientação direta para a adoção de procedimentos corretos como uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios;

f) A aquisição de equipamentos consumidores de energia pela CONTRATADA deverá ser considerada a opção de equipamentos a gás, realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

g) **Conformidade Legal e Normativa:** Necessidade de assegurar que os serviços de nutrição hospitalar prestados estejam em plena conformidade com a legislação sanitária e as normas técnicas aplicáveis, incluindo as regulamentações da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais órgãos competentes, garantindo a segurança alimentar de todos os beneficiários do serviço (pacientes, acompanhantes, funcionários e terceirizados) e a minimização de riscos legais para o hospital.

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO E VALOR DA AQUISIÇÃO:

1.1 - O objeto do presente procedimento administrativo é para a **contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição hospitalar**, destinado a atender as necessidades do Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista, conforme especificações abaixo e, no quantitativo indicado no ETP e registrado na Planilha deste Termo de Referência (sub-item 1.2, abaixo):

1.2 - Planilha estimativa de quantitativo, preços unitários e valores máximos admitidos pelo SAH/HSJB:

ITEM	CATSER	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNIT. (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
01	3697	12	MÊS	Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição hospitalar, para atender ao SAH/HSJB, visando o fornecimento de dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes internos (adulto, infantil) e acompanhantes (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90)	729.421,15	8.753.053,80

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025**CCP**

			e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), bem como funcionários e terceirizados, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, englobando: a) A operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades que envolvem a produção de dietas gerais e especiais; sendo que a nutricionista, Responsável Técnica (RT), da empresa contratada, será responsável pelo acompanhamento de todo processo que envolve a execução do serviço de nutrição; b) Operacionalização para manipulação e distribuição de dietas especiais pela CONTRATADA, com supervisão da Nutrição Clínica, do Serviço de Alimentação e Nutrição do Hospital, e apoio dos fiscais de contrato; c) Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas gerais e especiais para pacientes internados, acompanhantes, funcionários e terceirizados; d) Disponibilização de equipamentos e utensílios que se fizerem necessários para a perfeita execução dos serviços afetos a este Termo de Referência, em caráter complementar; e) Disponibilização de sistema informatizado contendo registros de todas as informações referentes às dietas a serem fornecidas, tanto de pacientes internados, bem como informações referentes a acompanhantes, funcionários e terceirizados, possibilitando maior comunicação entre o serviço de produção de refeições e o setor de nutrição clínica do hospital; f) Apoio à rotina diária do serviço de nutrição clínica, sempre que necessário; g) Apoio às atividades de ensino e pesquisa da instituição; h) Desenvolvimento de atividades técnicas e administrativas para o cumprimento das funções acima citadas. i) Toda manutenção predial das instalações, sejam elas hidráulica, elétrica e civil serão por conta da Contratada. j) Instalação de gás GLP será por conta da Contratada. OBS.: A CONTRATADA mantém a posse sobre seus equipamentos e utensílios, eventualmente disponibilizados para execução do objeto desse contrato, devendo retirá-los ao término da vigência.	
--	--	--	--	--



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinete@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025

CCP

VALOR TOTAL: OITO MILHÕES, SETECENTOS E CINQUENTA E TRÊS MIL, CINQUENTA E TRÊS REAIS E OITENTA CENTAVOS.

R\$ 8.753.053,80

1.3 - Da estimativa prevista para o funcionamento integral do hospital - A distribuição das quantidades a seguir se refere quando do funcionamento integral do hospital.

1.3.1- Especificações, quantidades de refeições mensais e anuais estimadas e detalhamento da planilha de custos:

a) Dietas para Acompanhantes e Funcionários (dieta livre):

Item	Tipos de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Quant. Estimada Anual	Valor Unitário R\$
01	Café da Manhã	3.300	39.600	6,89
02	Almoço	8.450	101.400	19,85
03	Jantar	3.600	43.200	19,53
04	Ceia	2.900	34.800	6,63
05	Lanche Hemonúcleo	5.625	67.500	13,90
06	Leite Integral em caixa de 01 litro	375	4.500	6,61
07	Café em garrafa térmica (litro)	26	312	12,76

b) Dietas para pacientes (190 leitos):

Item	Tipos de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Quant. Estimada Anual	Valor Unitário R\$
01	Desjejum(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	4.820	57.840	8,52
02	Colação(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	5.100	61.200	4,64
03	Almoço(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	5.600	67.200	21,87
04	Lanche(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	5.400	64.800	7,88
05	Jantar(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	4.820	57.840	21,60
06	Ceia(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	5.400	64.800	6,46



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

1.4 – Composição das Refeições e porcionamento, em suas respectivas unidades de medidas:

1.4.1- DESJEJUM (PACIENTES)

1.4.1.1- 01 pão (francês ou semolina ou de leite) 50 g com margarina;

1.4.1.2- 180 ml de café com leite ou leite com achocolatado.

1.4.1.3- Descartáveis: guardanapos de papel e copo com tampa

1.4.1.4- Sistema: porcionado

1.4.2- DESJEJUM E LANCHE – DIETA ESPECÍFICA (PACIENTES)

1.4.2.1- 01 pão (francês ou semolina ou de leite) 50 g com margarina ou geleia

1.4.2.2- 180 ml de café com leite de soja ou leite de soja com achocolatado.

1.4.2.3- Descartáveis: guardanapos de papel e copo com tampa

1.4.2.4- Sistema: porcionado

1.4.3- CAFÉ

1.4.3.1- Café litro, acondicionado em garrafas térmicas.

1.4.3.2- Descartáveis: Não acompanham descartáveis

1.4.3.3- Garrafas térmicas de responsabilidade da Contratada

1.4.4- CEIA PACIENTES

1.4.4.1- 06 unidades de biscoitos água e sal

1.4.4.2- 180 ml de chá

1.4.4.3- Descartáveis: guardanapos de papel e copo com tampa

1.4.4.4- Sistema: porcionado

1.5 – Ratificamos que a Aquisição ocorrerá, com base **Menor Preço Por Item** de acordo com a necessidades do SAH/HSJB, entretanto, a Proponente deverá apresentar e preencher seus Preços Unitários e Totais, para cada item.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

1.6- O Custo Total estimado para aquisição deste Termo de Referência é de **R\$ 8.753.053,80 (Oito milhões, setecentos e cinquenta e três mil, cinquenta e três reais e oitenta centavos).**

1.7– As estimativas desta contratação foram baseadas no memorial de cálculo formulado após minucioso estudo no ETP e segue presente neste Termo de Referência no Anexo I.

2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

2.1- Após a conclusão do ETP foi apontado que a forma mais vantajosa para o prosseguimento do processo seria a **contratação direta de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição hospitalar.**

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1- Deve-se seguir a descrição do(s) serviço(s) para esta contratação, não sendo aceito serviços que divergem da mesma.

3.2- Esta é uma contratação de serviço continuado que irá ter o prazo de vigência de 12 (doze) meses.

3.3 – Garantia da Contratação:

3.3.1- Em conformidade com o disposto no Art. 96 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a Administração, no exercício de sua discricionariedade e considerando a natureza e o valor do objeto, **não exigirá a prestação de garantia contratual** para a execução dos serviços de nutrição hospitalar objeto deste Contrato.

3.3.2- A não exigência da garantia não exime a Contratada de suas responsabilidades contratuais, civis e criminais, bem como das penalidades aplicáveis em caso de inadimplemento, conforme as disposições deste Contrato e da legislação vigente.

3.4- Da Sustentabilidade na Execução Contratual:

3.4.1. Os critérios de sustentabilidade da contratação devem ser atendidos de acordo com os seguintes requisitos:

3.4.2. A contratada deverá observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis e práticas sustentáveis como planejamento de cardápio, aquisição de matéria-prima, uso de alimentos regionais, alimentos sazonais, armazenamento, pré-preparo e preparo, buscando estratégias para reduzir uso de recursos naturais e produção de resíduos, de forma a preservar o meio ambiente, envolvendo também treinamentos sobre sustentabilidade, programas contra desperdício de água e



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

energia, manutenção preventiva de equipamentos, coleta seletiva e destinação final de resíduos recicláveis, resíduos orgânicos e óleo de fritura.

3.4- Qualificação técnica:

3.4.1- Comprovação de aptidão por meio de atestado de capacidade técnica, que comprove que a empresa licitante tenha fornecido objeto compatível com o licitado, podendo ser emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

3.4.1.1- A(s) certidão(ões) ou atestado(s) deverá(ão) ser datado(s) e assinado(s) por pessoa física identificada pelo seu nome e cargo em exercício na entidade/empresa, bem como dados para eventual contato.

3.4.1.2- Para serem considerados aptos a comprovação de capacidade técnica de fornecimento dos serviços, a(s) certidão(ões) ou o(s) atestado(s) deverá(ão) fazer menção a um quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) compatível com a quantidade requisitada.

3.4.1.3- Devido ao grande vulto do serviço ora licitado, entende-se ser razoável a solicitação de atestados com experiência mínima de 03 (três) anos.

3.4.1.3.1- Para a comprovação da experiência mínima será aceito o somatório dos atestados.

3.4.1.3.2- Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato, ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

3.4.1.3.3- Os atestados deverão conter de forma clara o prazo contratual, com a data do início e do fim da prestação dos serviços, local da prestação do serviço e o objeto do contrato.

3.4.2- Comprovante de Licença Sanitária Estadual ou Municipal, perante a VIGILÂNCIA SANITÁRIA competente, para a atividade desenvolvida pela empresa, não sendo aceitos apresentação de protocolos.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 3.4.3- O serviço deve estar sob Responsabilidade Técnica de profissional graduado em Nutrição, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica;
- 3.4.4- Documentação do (a) Nutricionista Responsável Técnico (RT) – Registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN);
- 3.4.5- Comprovação de vínculo de profissional Nutricionista RT com a empresa a ser Contratada;
- 3.4.6- Certidão de registro de pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutrição ou no Conselho Federal de Nutrição;
- 3.4.7- Elaborar declaração de aparelhamento informando os equipamentos e utensílios disponibilizados para a execução da contratação;
- 3.4.8- Apresentação de Declaração de Vistoria (Anexo 07) que se dará com prévio agendamento com o Setor de Manutenção/Assessoria Técnica sob a coordenação de Cláudia Maria Freitas de Amorim, devidamente preenchida e assinada pelo responsável Técnico da empresa.
- 3.4.9- Apresentação de **Declaração que possui corpo técnico, com experiência na área objeto do certame, necessário para a execução dos serviços** (Anexo 08);

3.5- Da Vistoria:

- 3.5.1- Fica designada a Visita Técnica FACULTATIVA(Anexo 07), ao licitantes que vislumbrarem necessidade.
 - 3.5.1.1- A empresa interessada poderá fazer uma visita técnica nos locais onde serão prestados os serviços. Esta visita deverá ser realizada até 02 (dois) dias úteis antes da data de realização da licitação, durante o horário comercial de 08h às 16h de segunda a sexta-feira, com a Sra. Cláudia Maria Freitas de Amorim do Departamento do Manutenção. As empresas interessadas em realizar a Vistoria/Visita Técnica deverão agendar diretamente pelo telefone (24) 3512-8313/8314/8414. As visitas físicas para a realização de vistoria técnica deverão ser agendadas isoladamente, em datas e horários distintos, de forma a impedir a reunião dos diversos interessados em participar da licitação.
 - 3.5.1.1.1- A visita técnica representará a oportunidade para as licitantes interessadas conhecerem as características e especificações, condições especiais ou dificuldades que possam interferir na execução dos trabalhos/serviços,



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

além de fazerem todos os questionamentos e solicitações técnicas que acharem necessários para elaboração de suas propostas comerciais. Assim sendo, caso a licitante que venha a ser contratada, não tenha realizado a visita, não poderá deixar realizar o serviço nos termos e condições pactuadas, sob a alegação de não ter tido ciência de tais condições

3.5.1.1.2- Caso a licitante realize a vistoria a declaração será expedida pelo Departamento de Manutenção/SAH/HSJB, sendo esta assinada por representante legal da licitante que vistoriou as instalações, comprovando estar ciente das informações técnicas e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação.

3.5.1.1.3- A vistoria deverá ser realizada por representante legal da empresa regularmente constituída ou procurador habilitado para tanto, ambos com apresentação de Contrato social, identidade e procuração, se necessário.

4- FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO E MEDIÇÃO:

4.1- Condições de execução: O serviço/fornecimento será ininterrupto, ou seja, de segunda-feira a domingo, incluindo feriados e será executado no Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista, conforme cronograma a ser elaborado pela Contratada com a autorização da Contratante, na Rua Nossa Senhora das Graças, nº 235, Bairro São Geraldo, Volta Redonda/RJ, CEP: 27253-610;

4.2- O prazo máximo para execução dos serviços será de **05 (cinco) dias corridos, em parcelas, conforme quantitativo mensal das refeições** a contar da data do recebimento da nota de empenho e assinatura do contrato.

4.3- O pagamento das faturas será realizado mensalmente, com base no quantitativo de refeições efetivamente fornecidas no período.

4.4- Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros a seguir estabelecidos:

4.4.1- Da Higienização dos Alimentos – Diariamente:

- 4.4.1.1- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios.
- 4.4.1.2- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis.
- 4.4.1.3- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.
- 4.4.1.4- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

4.4.2- Da Higiene Pessoal

4.4.2.1- Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- 4.4.2.1.1- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- 4.4.2.1.2- Fazer a barba diariamente;
- 4.4.2.1.3- Não aplicar maquiagem em excesso;
- 4.4.2.1.4- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- 4.4.2.1.5- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- 4.4.2.1.6- Manter os sapatos e botas limpos;
- 4.4.2.1.7- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento e realizar remanejamento quando necessário;
- 4.4.2.1.8- Manter a higiene adequada das mãos;
- 4.4.2.1.9- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde;
- 4.4.2.1.10- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- 4.4.2.1.11- Não usar jóias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços;
- 4.4.2.1.12- A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço;

4.4.3- Da Higienização das Instalações

- 4.4.3.1- A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SAH/HSJB, equipamentos, copas e refeitórios;
- 4.4.3.2- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;
- 4.4.3.3- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- 4.4.3.4- Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- 4.4.3.5- Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias do sistema de exaustão da cozinha;
- 4.4.3.6- A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.
- 4.4.3.7- Instalação e manutenção das coifas.



4.4.4- Da Higienização dos Equipamentos e Utensílios

- 4.4.4.1- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70°;
- 4.4.4.2- Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas;
- 4.4.4.3- Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema “crosshatch” para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização;
- 4.4.4.4- Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio;
- 4.4.4.5- Os panos de chão da cozinha, esfregões usados no Hospital devem ser higienizados em local apropriado (tanque específico) fora da Cozinha;
- 4.4.4.6- Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza;
- 4.4.4.7- É de responsabilidade da Contratada o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário;
- 4.4.4.8- O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta segundo o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Instituição, dos vários setores do Refeitório e da Copa;
- 4.4.4.9- É terminantemente proibida a liberação de resto de comida limpa ou contaminada para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações;
- 4.4.4.10- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente, devendo estar em perfeito estado para uso;



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

4.4.4.11- As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.

4.5- Os **serviços prestados ou os itens fornecidos** que estiverem em desacordo com as especificações deste Termo de Referência ou da Proposta da Contratada poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, a qualquer momento, inclusive antes do recebimento provisório. Em caso de rejeição a Contratada deverá:

4.5.1- Promover a **correção ou substituição imediata** dos itens/serviços reprovados (ex: refeições, dietas, insumos), de forma a não interromper ou comprometer o atendimento essencial.

4.5.2- Para outras não conformidades (ex: falhas em equipamentos, inadequações estruturais ou documentais), a mesma deverá efetuar as correções necessárias em no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contados a partir da notificação oficial pela Contratante.

4.5.3- Todas as correções ou substituições deverão ser realizadas às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais cabíveis, a contar da notificação da Contratada sobre a não conformidade.

4.6- Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos executados em desacordo como disposto neste Termo de Referência.

4.7- Caso o(s) objeto(s) licitado(s) não atenda(m) a qualquer uma das especificação(ões) constantes do Edital ou esteja(m) fora dos padrões determinado, a Unidade recebedora o notificará para regularização no prazo determinado pelo Setor de Assessoria Técnica/SAH/HSJB, sem qualquer ônus para o Contratante. O atraso na regularização do(s) fornecimento(s)/serviço(s) acarretará a suspensão do pagamento, além da aplicação das penalidades previstas no Edital e na legislação pertinente;

4.8- O frete, a carga e descarga dos objetos licitados deverá ser realizada totalmente pela Contratada, sem ônus para Contratante.

4.9- A qualidade do serviço deverá ser atestada pelo setor de Assessoria Técnica do Hospital São João Batista, devendo ser reparada no prazo de 48 horas no caso de apresentar alguma irregularidade.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

4.10- As instalações e montagens, será feita pela Contratada, sem ônus para o SAH/HSJB; (quando pertinente)

4.11 – Subcontratação:

4.11.1- A Contratada fica expressamente proibida de subcontratar parcial ou totalmente as obrigações assumidas no Contrato, sob pena de rescisão.

4.12 - REQUISITOS ADICIONAIS:

4.12.1- Não haverá exigência da garantia da contratação para este pregão, salvo aquelas previstas no Código do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990), referente a garantia do(s) objeto(s) licitado(s).

4.13- DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:

4.13.1-Não há necessidade de amostra.

5 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1- As despesas decorrentes da presente contratação do objeto deste Termo correrão a conta dos recursos específicos, conforme codificação abaixo:

Fonte de recurso	Elemento de Despesa	Reduzido
6002	3339.0390.0000	673.242-9

6 – FORMA DE PAGAMENTO

6.1- O pagamento será realizado considerando as quantidades de refeições efetivamente fornecidas e atestadas pela Contratante em medições mensais (conforme quantitativo mensal das refeições), mediante a apresentação de Nota Fiscal de venda no mês subsequente ao fornecido, na forma do Regulamento do ICMS incidente. Havendo respaldo legal para incidência de ISS, deverá ser observada a legislação tributária do município onde as refeições serão produzidas e emitida Nota Fiscal de Serviços. A CONTRATANTE pagará a CONTRATADA pelos serviços prestados, tudo de acordo com as quantidades fornecidas no mês de referência.

6.2- O faturamento deverá contemplar todos os custos (de mão de obra, equipamentos e insumos) de acordo com a necessidade do serviço. É obrigatória a apresentação das documentações abaixo:

- Folha analítica do mês da competência da nota Fiscal.
- Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- c) Arquivo SEFIP/GEFIP e respectivo protocolo de envio (Conectividade Social) ou pelos atuais eSocial e FGTS Digital;
- d) Comprovante quitado do recolhimento mensal do FGTS e INSS, que poderá ser referente a competência da nota Fiscal ou da competência anterior;
- e) Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

6.3- Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

6.4- O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento da entrega.

6.5- Para execução do pagamento a CONTRATADA deverá fazer constar na nota fiscal/fatura correspondente, emitida sem rasuras, em nome da CONTRATANTE, inscrita no CNPJ sob o nº **29.063.294/0001-82**, o número da conta bancária, a respectiva agência e banco, a discriminação dos acolhidos e no mês de competência.

6.6- Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

6.7- Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

6.8- Ocorrendo atraso no pagamento, desde que este não decorra de ato ou fato atribuível à contratada, poderá ser aplicada multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da fatura e o débito será atualizado de acordo com o IPCA pro rata die entre a data prevista para o vencimento da fatura até a data do efetivo pagamento.

6.9- Por eventuais antecipações nos pagamentos das faturas, a Contratada poderá conceder à Contratante um desconto, a título de antecipação financeira, calculado de acordo com o IPCA pro rata die, conforme art. 92, XII, da Lei 14.133/2021 e suas alterações.

7- DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

7.1- A duração inicial do contrato possuirá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogável, conforme termos da Lei nº 14.133/21, após a verificação da sua real necessidade e da vantajosidade para a Administração na sua continuidade.

8- DO REAJUSTAMENTO:



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025

CCP

8.1- Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.2- Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.3- No caso de atraso ou não da divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

8.4- Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

8.5- Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

8.6- Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.7 - O reajuste será realizado por Termo Aditivo ou apostilamento.

9- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1- Executar os serviços na quantidade, qualidade, local e prazos especificados, estando incluídos no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, descarga das mercadorias, sem ônus de frete e seguro para o município;

9.2- A Contratada fornecerá lanche para o Núcleo de Hemoterapia composto de: sanduíche natural e suco;

9.3- A contratação das copeiras ficará por conta da Contratada e/ou aproveitamento das copeiras que hoje atuam na copa;

9.4- A gestão da copa que servem aos pacientes, inclusive utensílios e equipamentos serão por conta da contratada, inclusive geladeira;

9.5- Os carros de distribuição serão por conta da Contratada; e, deverão estar em excelente condição de uso e não deverão ser barulhentos;



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

9.6- Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

9.7- Nomear Preposto aceito pela Administração para representar a empresa junto à Contratante;

9.8- Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações do Edital; incluindo a manutenção predial, elétrica e hidráulica das instalações;

9.9- Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à **CONTRATANTE** ou terceiros;

9.10- A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato;

9.11- Entregar as notas fiscais e/ou documento equivalente, relativas aos serviços fornecidos, juntamente com o fornecimento dos bens/serviços no SAH – Hospital São João Batista.

9.12- Todo material retirado deverá ser preservado para reaproveitamento de manutenção em outras vias do Município e entregue em local indicado pela contratante.

9.13- A integração com o sistema de rede do SAH será de responsabilidade da Contratante. O sistema será informatizado para facilitar a comunicação entre a Nutrição Clínica e a produção e somente as Nutricionistas poderão usar este sistema.

9.14- DAS INSTALAÇÕES E ALGUNS EQUIPAMENTOS

9.14.1- A CONTRATADA deverá efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;

9.14.2- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

9.14.3- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, EPIs, entre outros, necessários à execução dos serviços;



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025

CCP

9.14.4- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

9.14.5- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;

9.14.6- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;

9.14.7- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;

9.14.8- Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao CONTRATANTE e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;

9.14.9- Todas as geladeiras e freezers devem ter termômetro;

9.14.10- Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;

9.14.11- Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE;

9.14.12- Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e do Hospital;

9.14.13- Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento de propriedade do CONTRATANTE;

9.14.14- Responder ao CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do CONTRATANTE por seus empregados e encarregados;



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025

CCP

9.14.15- Ser responsável pelo fornecimento de gás GLP dentro das normas da ABNT.

9.14.16- Substituir, sempre que exigido pela contratante, qualquer um de seus empregados em serviço, cuja atuação, permanência ou comportamento forem julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatório à execução dos serviços, à disciplina da repartição ou interesse do serviço público.

9.14.17- Responsabilizar-se, única e exclusivamente, pelo pagamento de remuneração dos profissionais utilizados na execução dos serviços, transporte e alimentação, assim como por todos e quaisquer encargos trabalhistas, previdenciários e recolhimento de tributos incidentes.

9.14.18- Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.14.19- Fornecer os utensílios de cozinha e materiais descartáveis, conforme anexo I do Termo de Referência – Parte I;

9.14.20- Fornecer as dietas/refeições, conforme Anexo I do Termo de Referência – Parte II;

9.14.21- Seguir as normas gerais para elaboração de cardápios, conforme anexo I do Termo de Referência – Parte III.

10- DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1- Fornecer à Contratada, documentos, informações e demais elementos que possuir, vinculado ao Edital e/ou Contrato;

10.2- Designar representante para exercer a fiscalização dos serviços contratados e atestá-los; registrando no processo o recebimento do objeto e qualidade da prestação de serviços, suas quantidades, bem como locais de entrega e número da respectiva nota fiscal;

10.3- Notificar por escrito a Contratada, a respeito de qualquer irregularidade constatada na prestação dos serviços;

10.4- Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear o contrato;

10.5- Não permitir o manuseio de equipamento para constatação de defeito no sistema de climatização, por pessoas que não sejam os técnicos da contratada.

10.6- Efetuar o pagamento à empresa contratada de acordo com as condições de preço e pagamento estabelecidos neste Termo de Referência;

10.7- Emitir ordens de fornecimento/serviço, quando for o caso;



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

10.8- Receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas neste Termo de Referência e/ou no edital e no Contrato;

10.9- Notificar à Contratada, por escrito, quando da aplicação de multas e/ou penalidades previstas no instrumento de Contrato;

10.10- Observar para que sejam mantidas, durante a vigência do prazo contratual, todas as condições de habilitação e qualificação da licitante contratada exigidas no edital licitatório, incluindo o cumprimento das obrigações e os encargos sociais e trabalhistas;

10.11- DAS INSTALAÇÕES E ALGUNS EQUIPAMENTOS

a) A Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações destinadas a Unidade de Serviço de Nutrição e Dietética, e que são constituídas das seguintes áreas: refeitório, higienização de bandejas, cozinha geral e dietética, sobremesas e lanches, confecção de dietas, depósitos de gêneros secos e descartáveis, recepção de gêneros;

b) Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço do SAH/HSJB, objeto do contrato, estejam em conformidade com a legislação;

c) Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

d) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, periodicamente e/ou sempre que necessário;

e) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.

11- DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

11.1 – Somente poderão ser considerados para efeito de recebimento e pagamento, os serviços efetivamente executados pela Contratada e aprovados pela fiscalização, respeitada a rigorosa correspondência com este Termo de Referência previamente aprovado pelo Contratante e ao instrumento contratual;

11.2 – O recebimento dos serviços será baseado em relatórios periódicos elaborados pela Contratada, registrando os elementos necessários à discriminação e determinação dos serviços efetivamente executados;

11.3 – A discriminação dos serviços considerados no recebimento deverá respeitar rigorosamente o estipulado neste Termo de Referência, ao Contrato e aos critérios de pagamento;



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

11.4 – O Contratante deverá efetuar os pagamentos das faturas emitidas pela Contratada com base no recebimento dos serviços aprovados pela fiscalização, obedecidas às condições estabelecidas no contrato;

11.5 – O Recebimento dos serviços executados pela Contratada será efetivado mediante uma inspeção realizada pela Fiscalização mediante a entrega do relatório de execução dos serviços previsto neste Termo de Referência;

11.6 – Nesta inspeção, a fiscalização deverá indicar as eventuais correções e complementações, caso existam, consideradas necessárias ao recebimento dos serviços;

12 – FISCALIZAÇÃO

12.1- A execução da entrega será acompanhada e fiscalizada por representantes do CONTRATANTE, especialmente designado pelo Ordenador de Despesa do Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista, podendo ser substituídos, em caso de ausência ou impedimento, por outro servidor lotado no mesmo órgão ou equivalente.

12.2- A gestão do contrato decorrente deste termo caberá à Unidade Gestora Local, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/21, ficando o titular do referido Órgão como co-responsável.

12.3- Ficam reservados ao gestor do contrato o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto contratado,

12.4- A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

12.5- A instituição e a atuação da fiscalização não excluem ou atenuam a responsabilidade da CONTRATADA, nem a exime de manter fiscalização própria.

13 - SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

13.1- A inexecução dos serviços, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá (ao) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

a) advertência;



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025

CCP

- b) multa administrativa, que poderá chegar até 30% (trinta por cento) do valor do contrato;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos.

13.2- A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida.

13.2.1- Quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida também deverão ser consideradas para a sua fixação.

13.3- A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão licitante.

14 - CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ACEITABILIDADE DE PREÇOS

14.1 – Resultará como vencedora a licitante que apresentar o **menor preço por item, o qual deverá ser inferior aos valores constantes na Planilha estimativa de quantitativos e preços unitários e valores máximos admitidos e atender aos requisitos de habilitação e demais exigências editalícias.**

Volta Redonda - RJ, xxxx de xxxxxxxxxxxxxxxx de 2025.

Elaborado por: Cláudia Maria Freitas de Amorim Assessoria Técnica SAH/HSJB Matr. 3998	Aprovado por: Sebastião Faria de Souza Diretor Geral SAH/HSJB Ordenador de Despesas
---	---



ANEXO “I”
TERMO DE REFERÊNCIA- PARTE I
EXEMPLOS DE UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS A SEREM
FORNECIDOS PELA CONTRATADA

1) Relação de itens de utensílios de cozinha e materiais descartáveis:

1.1) Itens de Utensílios de Cozinha:

<u>Utensílios de Cozinha:</u>	Garrafas em plástico resistente/transparente com tampa rosqueável e com capacidade para 01 e 1,5 litros para água ou suco;
	Garrafas térmicas com capacidade de 1 e 5 litros para serviço de copa;
	Sabão bactericida líquido para higienização das mãos;
	Saboneteira, para cozinha e refeitório;
	Faca de mesa e sobremesa em aço inox, pontas arredondadas, resistente, com aproximadamente 21 cm de comprimento;
	Garfo de mesa e sobremesa em aço inox, resistente, bordas lisas, com aproximadamente 18 cm de comprimento;
	Colher de mesa e sobremesa em aço inox, cabo arredondado, resistente, com aproximadamente 17 cm de comprimento;
	Colher de plástico em material polipropileno, resistente, atóxico, com aproximadamente 16 cm de comprimento;
	Termômetro para alimentos;
	Termômetro para ambiente;
	Termômetro para geladeira;
	Toalhas de papel branco não reciclável;
	Toalheiro 2 dobras pintado em epóxi branco 40, para cozinha, lactário, refeitório e copas;
	Fornecer azeite, vinagre e sal em sachê;



	Fornecer sachês de açúcar e adoçante para os pacientes adoçarem as próprias bebidas;
	Pratos de mesa rasos e fundos em vidro temperado linha de mesa tradicional tamanho alt. 3 cm x diam. 22 cm;
	Bandejas em plástico, antiderrapante, de cor clara;
	Pano de prato descartável;
	Lixeira de 100 lt com pedal em inox ou polietileno resistente.

1.2) Itens de Materiais Descartáveis:

<u>Materiais Descartáveis:</u>	Marmitex tipo saladeira, descartáveis, aluminizadas, com tampa;
	Marmitex descartável de isopor, com divisórias e tampa;
	Marmitex 3 e 4 divisões, descartáveis, aluminizadas com tampa;
	Copo de isopor com capacidade para servir 200 ml (com tampa), para fornecimento de líquidos descartáveis, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
	Copo de isopor com capacidade para servir 200 ml (sem tampa), para fornecimento de líquidos ou dietas complementares, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
	Copo de isopor com capacidade para servir 100 ml (Com tampa), para fornecimento de sobremesa;
	Copo de isopor com capacidade para servir 50 ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
	Guardanapo de papel 24 x 24 cm/ 32 x 32 cm de gramatura de 18g;
	Embalagem com capacidade para servir 100 ml (com tampa), para fornecimento de sobremesas;
	Mexedores para café (pazinhas) descartáveis;

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025**CCP**

	Talheres descartáveis (garfo, faca, colher em plástico resistente descartável) para sobremesas e setores especiais;
	Embalagem plástica em diversos tamanhos (para acondicionamentos de talheres, guardanapos, pães, biscoitos, frutas e alimentos em geral);
	Etiqueta para identificação;
	Copo de isopor com capacidade para servir 50 ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho;
	Canudos articuláveis embalados individualmente para dietas líquidas;
	Saches de açúcar e adoçante para os pacientes adoçarem as próprias bebidas.



ANEXO “I”
TERMO DE REFERÊNCIA– PARTE II
DIETAS (CARACTERÍSTICAS, COMPONENTES DAS REFEIÇÕES E
ESPECIFICAÇÕES)
A SEREM FORNECIDAS PELA CONTRATADA.

1) Da Dieta de Rotina:

Dieta de Rotina	Dieta normal ou livre (N)–Paciente Adulto Destinada aos pacientes, funcionários, terceirizados, e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimo nutricional.
Objetivo	Ofertar alimentação de consistência normal, para pacientes que não necessitem de restrições específicas e que apresentem funções de mastigação e gastrointestinais preservadas.
Consistência	Normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
Características da Dieta	Normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.
Distribuição	Fornecer, aproximadamente, 2500 Kcal: 1) Para pacientes: 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar, ceia, em horários regulares; 2) Para os funcionários, terceirizados e acompanhantes: almoço, lanche (da tarde) jantar. 3) Observação: preferência por alimentos pobres em gordura e açúcar refinado, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas.



1.1- Das Composições das Refeições:

Refeição	Composições Das Refeições
Desjejum Para Pacientes, Funcionários e Acompanhantes	• Leite com café com opção para chá. Pão francês ou de hot-dog, ou biscoitos ou bolo simples manteiga.
Lanches Para Pacientes	• Uma porção de frutas ou Suco de frutas acompanhado de biscoitos com manteiga. Opções: • Leite com café (opção: chá OU SUCO), acompanhado de biscoitos com manteiga ou pão francês.
Almoço Para Pacientes, Funcionários e Acompanhantes.	• Arroz, • Feijão, • Prato principal (duas opções protéicas, 150g) uma à base de alimentos de origem animal (carne branca ou vermelha ou peixe) sendo duas opções, e outra com opção de ovo, à base de ovo ou Proteína texturizada de soja (PTS). • Salada, à base de vegetais crus e salada cozida. • Sobremesa constituída por frutas sendo, abacaxi, melancia ou manga picada em pote, gelatina ou doces caseiros, servidos quantas vezes necessárias na semana. • Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for um doce. • Suco sem adição de açúcar, disponibilização de sachê de açúcar e adoçante.
Lanches Para Pacientes	• Suco de frutas, ou café com leite, ou vitamina de frutas acompanhado de biscoitos, ou biscoito com geleia, ou bolo simples (servido pelo menos 1 x por semana), mais uma porção de fruta.
Jantar para Pacientes, Acompanhantes e Funcionários	• Arroz, • Feijão, • Prato principal (duas opções protéicas, 150g) uma à base de alimentos de origem animal (carne branca ou vermelha ou peixe(filé de pescada, filé de tilápia ou linguado (sem espinha))), e outra com opção de ovo, à base de ovo ou Proteína texturizada de soja (PTS).



	• Salada, à base de vegetais crus. • Sobremesa constituída por frutas, sendo melancia, melão ou manga picada em pote, gelatina ou doces caseiros, servidos quantas vezes forem necessárias na semana. • Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for um doce. • Suco sem adição de açúcar, disponibilização de sachê de açúcar e adoçante.
Ceia para Pacientes	• Bolacha doce ou salgada, tipo creme craker; • Leite puro ou leite com opção de chá de camomila, erva doce, ou similar ou suco quando o paciente estiver impedido de tomar leite. Opção: • Obs.: Não será permitido distribuir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.
• <u>Observações:</u> 1) Preferência por alimentos pobres em gordura e açúcar refinado, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas. 2) Para pacientes, mesmo nas dietas livres e brandas, não porcionar frutas inteiras, as mesmas deverão ser cortadas e picadas, porcionadas em recipientes individuais previamente embalados, em descartáveis.	

2) **DA DIETA BRANDA:**

OBJETIVO	Fornecer uma dieta aos pacientes que apresentam dificuldades quanto à mastigação e/ou digestão, em situações pós-operatórias (fase de transição para a dieta geral) ou durante a recuperação após procedimentos invasivos.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes. Os alimentos deverão ser de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações. Há redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas e casca das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção, cujo tempo é



	aumentado. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2500kcal.
INDICAÇÃO	Pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e evolução pós-cirúrgica.
DISTRIBUIÇÃO	Seis (06) refeições diárias. Composição das refeições: é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: • Alimentos macios, picados ou moídos; • Preparações de carnes, aves e peixe sempre cozidas, desfiadas ou em forma de torta; • Incluir feijão bem cozido e liquidificado, e em alguns casos coado; • Não incluir vegetais crus nas saladas; • Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas; • Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes; • Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

3) DA DIETA PASTOSA:

OBJETIVO	Minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta de transição entre a líquido-pastosos e a branda. Apresenta grau máximo de subdivisão e cocção, contém preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.
INDICAÇÃO	Pacientes que apresentem disfagia, dificuldades de mastigação e/ ou alterações gastrointestinais devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou



	esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica, situações clínicas especiais e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.
DISTRIBUIÇÃO	Seis (06) refeições diárias. A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deverão ser servidas no almoço e jantar, sopas em consistência pastosa contendo ingredientes como: arroz, caldo de feijão, legumes, proteína animal, moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes; sobremesa cremosa; suco de frutas natural.

3.1) TABELA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES INDICADAS PARA DIETA PASTOSA:

ALIMENTOS E PREPARAÇÕES INDICADAS PARA DIETA PASTOSA	Chás, sucos e refrescos de frutas coados, água de coco, vitaminas, mingaus, iogurtes, arroz doce liquidificado e canjica liquidificados;
	Caldos de carnes, purês, papas amassadas de vegetais, sopas ou cremes, arroz, feijão e carnes liquidificadas;
	Frutas liquidificadas ou em papas ou em cremes, gelatinas, pudins liquidificados e geléias de frutas e de mocotó;
	Leites, mingaus, vitaminas, iogurtes, canjica, arroz doce, curau;
	Sopas, canjas, cremes, arroz papa, feijão semi-liquidificado, carnes desfiadas ou moída, purês de vegetais, ovos (quente, pochê, cozido, mexidos, omelete) liquidificado;
	Sucos e refrescos de frutas e de legumes, chás, frutas cozidas ou cruas de consistência macia (banana, mamão, etc.) e ainda raspadas ou amassadas ou em creme ou à francesa;
	Pães macios (pão careca), bolos, biscoitos doce (maisena), doces em pasta, pudins, gelatinas, rosca;

4) DA DIETA LÍQUIDA PASTOSA:

OBJETIVO	Fornecer alimentos que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos, de acordo com
-----------------	--



	as necessidades do paciente.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta de transição da líquida completa para pastosa com consistência semi líquida (espessada); alimentos líquidos e semi sólidos, com pouco resíduo, composta de mingaus variados de consistência normal, sucos de frutas com leite, sopas liquidificadas, vitaminas de frutas, gelatinas, cremes. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.
INDICAÇÃO	Para pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), no pré e pós-operatório, em determinados preparo para exames, transição para as dietas de consistência sólida, intolerância a alimentos sólidos e para proporcionar o mínimo de trabalho digestivo.
DISTRIBUIÇÃO	Em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche, jantar e ceia).

4.1) DAS COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES
DESJEJUM	• Bebida à base de leite (leite engrossante);
LANCHES	• Mingaus ou vitaminas de fruta.
ALMOÇO E JANTAR.	• Sopa contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças, 01 tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão). Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde; • Purê de legumes; • Sobremesa cremosa; • Suco de frutas natural.
CEIA	• Bebidas : preparações a base de leite;
• <u>OBSERVAÇÃO:</u>	



Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

5) **DIETA LÍQUIDA COMPLETA:**

OBJETIVO	Fornecer nutrientes de uma forma que proporcione um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente, fundamentalmente à base de leite, sucos de frutas, sopas ralas, mingau ralos, devendo ser pobre em resíduos. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.
INDICAÇÃO	Quando se deseja obter repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de mastigação e deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames, como dieta de transição para as dietas de consistência líquida pastosa. Distribuição: 06 (seis) a 08 (oito) refeições diárias.
ALIMENTOS PERMITIDOS:	Sopas e cremes liquidificados, vitaminas, mingaus, iogurtes, sucos e refrescos de frutas, chás, gelatinas, geléias de frutas e de mocotó, água de coco, canjica e arroz doce liquidificado(ralos).

5.1) **DAS COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES:**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES
DESJEJUM, LANCHES E CEIA	• Bebida láctea ou suco de frutas ou chá ou conforme prescrição.



ALMOÇO E JANTAR.	Sopa coada, gelatina e suco de fruta ou conforme prescrição.
<u>OBSERVAÇÃO:</u> Nesta dieta deve ser previsto o uso de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente.	

6) **DIETAS DE ROTINA MODIFICADAS**

6.1) **DAS DIETAS HIPOSSÓDICAS:**

OBJETIVO	Controlar a pressão arterial e o balanço hídrico;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Segue a consistência das dietas de rotina, podendo ser consistente normal, branda, líquida, pastosa ou líquida, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal, restrita em alimentos ricos em sódio, exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.), de acordo com o Quadro abaixo. A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, é entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g). Dieta com VET de 2000 kcal, com aproximadamente 3 a 4g de NaClou¹, 6g de sódio (Segundo DRI citada por CUPPARI, 2002); Caso na dieta a prescrição permitir, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar.
INDICAÇÃO	Na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticóide, etc..
<u>OBSERVAÇÃO:</u> 1) Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais, a base de limão, especiarias, erva aromática, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.	



- 2) A critério do nutricionista responsável pelo paciente poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio.

6.2) ALIMENTOS RECOMENDADOS E A SEREM EVITADOS NA DIETA HIPOSSÓDICA:

GRUPO ALIMENTAR	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS A SEREM EVITADOS
PÃES, CEREAIS, ARROZ E MASSAS	Pães e biscoitos sem sal, macarrão, cereais, arroz, bolos caseiros sem adição de sal.	Bolacha água e sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados, pães com coberturas salgadas.
HORTALIÇAS	Todas as hortaliças frescas.	Conservas de hortaliças, como milho e ervilha enlatados, picles, azeitona, chucrute, sopas industrializadas, hortaliças congeladas.
FRUTAS	Todas	Nenhum.
LEITE, IOGURTE E QUEIJO	Queijo com baixo teor de sódio, como ricota (26mg de sódio na porção de 30g) e leite e preparados.	Queijos regulares como minas (139mg de sódio na porção de 30g), cottage (120mg de sódio na porção de 30g), mussarela (123mg de sódio na porção de 30g), prato (190mg sódio na porção de 30g), parmesão, roquefort, camembert, provolone, cheddar cremoso.
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Carnes assadas, cozidas e grelhadas, preparadas sem sal.	Presunto, apresuntado, lingüiça, salsicha, bacon, charque, defumados, embutidos, bacalhau, carnes temperadas, enlatados (como sardinha e atum), carne à milanesa, empanadas ou fritas.
GORDURA, ÓLEO E AÇÚCARES	Todos com moderação e sem sal.	Doces industrializados, gelatina, pudins, sucos industrializados (em pó ou envasados) com corantes e conservantes.
TEMPEROS	Alho fresco, cebola fresca, limão, vinagre, cominho, salsinha, cebolinha, sálvia, manjerona, manjeriço, alecrim, louro, estragão, colorau, páprica, orégano,	Temperos industrializados (como Arisco®, Sazon®, Ajinomoto®), sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados,



	cravo da Índia, noz, moscada, gengibre, coentro, extrato de baunilha, extrato de amêndoas, canela, aniz	amaciante de carne, molho de tomate/ catchup, mostarda, molhos para salada (soja, barbecue, teriyaki, pimenta, inglês, etc.).
--	---	---

7) DA DIETA HIPERPROTEICA:

OBJETIVO	Fornecer aporte protéico elevado, cuja relação caloria/proteína deve ser adequada, a fim de produzir balanço nitrogenado positivo.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Hiperproteica, conforme prescrição dietética individualizada, composta por alimentos ricos em proteína de alto valor biológico.
INDICAÇÃO	Pacientes em estado de hipercatabolismo, com desnutrição protéica, queimados, politraumatizados, pós-operatórios.
ALIMENTOS INDICADOS	Leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, complementos ou módulos protéicos.

7.1) ALIMENTOS RECOMENDADOS NA DIETA HIPERPROTEICA:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES
DESJEJUM, LANCHES E CEIA	ovo cozido ou queijo.
ALMOÇO E JANTAR	omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de queijo ralado no arroz ou sopa.
<u>OBSERVAÇÃO:</u> Devem ainda, incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte nutricional necessário.	

8) DA DIETA HIPOPROTEICA:

OBJETIVO	Fornecer menor aporte protéico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho
-----------------	---



	renal e hepático;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Lipoproteica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60%PAVB).
INDICAÇÃO	Pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias e outras patologias cujo catabolismo protéico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.
<u>OBSERVAÇÃO:</u> Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.	

9) **DA DIETA HIPERCALÓRICA (↑PTN):**

OBJETIVO	Fornecer aporte calórico elevado, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente; minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geléia de frutas, etc.);acréscimo de óleo vegetal cru na legumeira do almoço e/ou do jantar e oferta de complementos alimentares hipercalóricos industrializados e/ ou caseiros.
INDICAÇÃO	Desnutrição; politraumas e queimaduras (de moderadas a graves), sepse.

10) **DA DIETA HIPOCALÓRICA (↑Kcal):**

OBJETIVO	Produzir balanço energético negativo e conseqüente perda de peso (gordura corpórea) para um nível que seja acompanhado de melhora no estado de saúde ou consistente com a redução dos riscos de complicações. Indicação:
INDICAÇÃO	Em caso de obesidade ou de doenças que requerem urgência médica na perda de peso.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Oferta de alimentos de baixa densidade calórica.
<u>OBSERVAÇÃO:</u>	



- 1) Dieta deverá ser prescrita por meio de esquema alimentar individualizado.
- 2) Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

11) DA DIETA HIPOLIPÍDICA:

OBJETIVO	Fornecer baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.
INDICAÇÃO	Prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorrêia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absorptivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Com baixo teor de gorduras e óleos (de 20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poli insaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/ dia. Dieta com VET de 2000 kcal.
ALIMENTOS PERMITIDOS	Leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes e magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geléia de frutas, mel. DEVERÁ SER CUMPRIDO DIARIAMENTE.
ALIMENTOS EVITADOS	Manteiga, margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), biscoito recheado, pêssego (biscoito de polvilho), leite de coco, coco, bolos.
<u>OBSERVAÇÃO:</u> Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.	

12) DA DIETA LAXATIVA:

INDICAÇÃO	Destinada a pacientes que apresentem constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	A consistência pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina. Deve ser pobre em fibras insolúveis e gorduras e rica em alimentos de fácil digestão e absorção. E coquetéis laxativos quando for prescrito.



13) DA DIETA CONSTIPANTE:

INDICAÇÃO	Destinada a pacientes que apresentem quadros de diarreia, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	A consistência pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta geral. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: no desjejum, lanche e ceia, pães ou biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar uma porção extra de vegetais ricos em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adulto. E água de coco quando necessário, NÃO SENDO CONSIDERADO EXTRA.

14) DA DIETA LIQUIDA PROVA:

OBJETIVO	Fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos, com mínimo de estímulo, praticamente não deixando resíduos no trato gastrointestinal.
INDICAÇÃO	Destinada a pacientes na transição da dieta zero para início da alimentação via oral, em pós-operatório imediato, como forma de testar o nível de digestão e absorção dos mesmos, ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral e preparo de exames;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Líquidos claros à temperatura ambiente, com o mínimo de resíduos (ralos e coados), isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos e refrescos de frutas coados (caju, laranja lima, maçã), chás ou água de coco, em volume único de 200 ml por refeição. Os alimentos ácidos são excluídos.
DISTRIBUIÇÃO	Em 8 (oito) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche I, lanche II, jantar, ceia I e ceia II).
COMPOSIÇÃO DE TODAS AS REFEIÇÕES	Chá ou água de coco, suco de frutas coados (caju, laranja lima, maçã), de acordo com a necessidade individual do paciente. A quantidade e o volume serão determinados pelo SND da CONTRATANTE.

15) DA DIETA ZERO:

OBJETIVO	Suspender a alimentação;
-----------------	--------------------------



INDICAÇÃO	Complicações clínicas, pré e pós-operatório e preparo de exames;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta” sem alimentos e inclusive sem água.

16) DA DIETA ESPECIAL PARA DIABÉTICOS:

OBJETIVO	Manter ou alcançar o controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos; prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença..
INDICAÇÃO	Pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias.;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito, apresentando o mesmo cardápio da dieta normal e os mesmos ingredientes, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico. Usar adoçante em pó em sachê em substituição ao açúcar (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco. No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15 g de fibras por dia. As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico. Da mesma forma, quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, devem ser deverá ser complementada com suplementos nutricionais específicos para o diabético. Nos casos de solicitação de dieta para correção da hipoglicemia, proceder da seguinte maneira: TURNO DIURNO: Caso a solicitação médica ocorra até 30 minutos antes da distribuição das refeições, o nutricionista da SND da CONTRATANTE solicitará à Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA antecipação da refeição ou fornecimento da solução de sacarose a 10% (15g ou uma colher de sopa de açúcar em 150 ml de água). Se a solicitação ocorrer com mais de 30 minutos da distribuição da refeição seguinte deverá ser fornecida solução de sacarose.



TURNO NOTURNO: A solicitação da solução de sacarose deverá ser feita pelas equipes de nutrição clínica, enfermagem ou médica à Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA.

17) **DA DIETA ISENTA DE LACTOSE:**

OBJETIVO	Fornecer uma dieta isenta de lactose.
INDICAÇÃO	Pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Isenta de alimentos que contêm lactose.
<u>OBSERVAÇÃO:</u> O leite de soja ou leite 0% de lactose pode ser usado como opção; usar adoçante líquido quando necessário.	

18) **DA DIETA ISENTA DE GLÚTEN:**

OBJETIVO	Fornecer dieta isenta de glúten.
INDICAÇÃO	Pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).
<u>OBSERVAÇÃO:</u> Estudos mostram que a aveia não contém glúten, mas é contaminada com ele durante o processamento.	

19) **DA DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA (IRC):**

OBJETIVO	Evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, através de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, através do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo, vitamina D e potássio.
INDICAÇÃO	Pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.



CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Com baixo teor de proteínas, hipossódica (2g NaCl de sal de adição), hipocalêmica (1 a 4g de potássio), hipofosfatêmica (800mg fósforo) e restrição de líquidos.
OBSERVAÇÃO: Pacientes com IRC não podem ingerir a fruta carambola, pois esta contém substância tóxica a estes pacientes; a quantidade de líquido a ser oferecida na dieta dependerá do estado ou fase da doença.	

20) DA DIETA POBRE EM PURINAS:

OBJETIVO	Reduzir os níveis de ácido úrico no sangue e urina; evitar a formação de cálculos;
INDICAÇÃO	Pacientes com nível de ácido úrico elevado, gota, litíase renal causada pelo ácido úrico.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Restrita em alimentos ricos em purinas. Ricos em purina (100 a 1000mg de nitrogênio purínico por 100g alimento): caldo de carne e de galinha, extrato de carne, molhos à base de carne, vísceras (moela, coração, fígado, rim, miolos, língua), bacon, cabrito, carneiro, galeto, peru, porco, coelho, pato, ganso, embutidos, sardinha, arenque, anchova, manjuba, mexilhão, cavala, ovos de peixe, levedura de cerveja, vitela. Moderados em purina (9 a 100mg de nitrogênio purínico por 10 carnes, pescados, mariscos, feijão, aspargos, favas, lentilha, ervilha, grão de bico, cogumelo, espinafre e couve-flor. Pobres em purina (conteúdo insignificante de purinas): cereais, pão branco, biscoito, frutas, verduras - exceto as acima citadas, azeitona, leite e derivados, ovos, chocolate, chá, café, azeite, margarina, manteiga, refrigerante, conserva, vinagre.

21) DA DIETA POBRE EMOXALATO:

OBJETIVO	Evitar a formação de cálculos renais. Indicação: pacientes com litíase renal causada pelo oxalato de cálcio.
INDICAÇÃO	A ingestão média de oxalato da dieta é de aproximadamente 150mg/ dia. Evitar alimentos que contêm elevados teores de oxalato (> 600mg de oxalato) como: espinafre, beterraba, cacau.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Na litíase renal é aconselhável manter o equilíbrio entre as ingestões de cálcio e oxalato durante as refeições, evitando a restrição de cálcio (a redução de cálcio pode induzir a hiperoxalúria secundária); adequar à ingestão de proteína animal; evitar alimentos ricos em purinas e a ingestão excessiva de sal; a ingestão de potássio deve



	ser estimulada; suplementos de vitamina C devem ser usados com cautela e aumentar a ingestão de líquidos para produzir pelo menos 2l de urina/ dia (CUPARI,2002).
--	---

22) DA DIETA PARA FENILCETONÚRIA:

OBJETIVO	Evitar o acúmulo de fenilalaninasérica.
INDICAÇÃO	Crianças com fenilcetonúria.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta que ofereça alimentos com baixo teor de fenilalanina, porém esta dieta deve estar em quantidade suficiente para evitar síndrome carencial por se tratar de um aminoácido essencial. Retiram-se da dieta alimentos ricos em proteína vegetal e animal e isenta de alimentos ricos em fenilalanina (fermento biológico, coco, banana seca, todas as leguminosas, leite e derivados, todos os tipos de carnes e ovos).
<u>OBSERVAÇÃO:</u> A dieta deve ser suplementada com fórmulas metabólicas, que consistem em uma mistura de aminoácidos isenta de fenilalanina, utilizada para suprir a necessidade de proteína da dieta.	

23) DA DIETA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

OBJETIVO	Evitar as reações alérgicas provenientes da ingestão de proteínas do leite de vaca, sendo mais frequentes os sintomas do trato gastrointestinal, trato respiratório e pele. As manifestações clínicas incluem urticária, prurido, vômito, diarreia, náusea, dor abdominal, angioedema, broncoespasmo e constipação intestinal, dentre outras.
INDICAÇÃO	Pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca,alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Isenta de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, coalhada, creme ou creme de ovos, carnes vermelhas.
<u>OBSERVAÇÃO:</u> Há fórmulas específicas para substituir o leite de vaca (extensamente hidrolisada ou parcialmente hidrolisada), que devem ser prescritas a critério do nutricionista responsável, NÃO SENDO CONSIDERADO EXTRA.	



24) **DAS DIETAS ESPECIAIS QUANTO AO PREPARO DE EXAMES**

24.1) **ENDOSCOPIAS/ECOGRAFIAS:**

EXAME PELA MANHÃ	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.
EXAME A TARDE	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo. No dia do exame o paciente poderá receber apenas chá no desjejum e ficará de zero até realização do exame.

24.2) **US ABDÔMEN SUPERIOR E TOTAL:**

EXAME PELA MANHÃ	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero 30 minutos antes da hora do exame.
EXAME A TARDE	Pela manhã desjejum com suco ou chá ou água de coco + biscoito água e sal ou maisena + fruta. Não almoçar. Ficar de dieta zero 4 horas antes do horário do exame.

24.3) **US PÉLVICO/RINS E VIAS URINÁRIAS:** Na véspera do exame o jantar será uma dieta branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo (sem leite e derivados e sem flatulentos), ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.

24.4) **COLONOSCOPIA:**

EXAME PELA MANHÃ	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.
EXAME A TARDE	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo. No dia do exame o paciente poderá receber chás, sucos coados, bebidas isotônicas e água de coco até o exame.

24.5) **PESQUISA DE GORDURA NAS FEZES:**



OBJETIVO	Observar a presença de gordura nas fezes;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Consumir 250g de gordura por dia (ex: uma colher de sopa de azeite de oliva em cada refeição). Tempo de preparo: 3 (três) dias (a coleta ocorrerá no 4º dia).

24.6) PESQUISA DE GORDURA NAS FEZES:

OBJETIVO	Observar a presença de hemácias nas fezes;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Alimentos proibidos: carnes de qualquer tipo, beterraba, rabanete e tomate. Tempo de preparo: durante os 3 (três) dias que antecedem o exame. Curva de Tolerância à Glicose. observar a resposta glicêmica.
OBJETIVO	Observar a resposta glicêmica.
DESJEJUM	1 porção de cereais com leite + 2 fatias de pão com margarina ou queijo prato + 1 xícara de café com leite (ou leite puro) com 2 colheres de sobremesa de açúcar + 1 fruta.
ALMOÇO OU JANTAR	1 porção de carne + 1 porção de salada + 1 porção de vegetais cozidos + 1 fatia de pão ou 2 colheres de sopa de arroz + 2 porções de doce caseiro. Tempo de preparo: durante os 3 (três) dias que antecedem o dia do exame.

24.7) CINTILOGRAFIA MIOCÁRDICA:

OBJETIVO	Observar a presença de áreas isquêmicas.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Alimentos proibidos: café, chá, chocolate, refrigerantes, bebidas alcoólicas e qualquer outro alimento que contenha cafeína. Tempo de preparo: 24 (vinte e quatro) horas antes do exame.

25) ESTOQUE ESSENCIAL PARA NECESSIDADES ESPECÍFICAS: Para garantir a pronta resposta a necessidades dietéticas especiais, a CONTRATADA deverá manter um estoque mínimo dos seguintes itens:

- **Farinha de tapioca:** Essencial para pacientes celíacos, oferecendo uma opção sem glúten.



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- **Geleia de mocotó:** Um suprimento anual de aproximadamente 30 caixinhas/ano, utilizada em dietas de fácil digestão.
- **logurte:** Aproximadamente 50 litros/ano, crucial para dietas pastosas e líquidas, além de ser uma fonte de cálcio e probióticos.
- **Sorvete:** Cerca de 25 litros/ano, pode ser utilizado em dietas de transição e para aumentar o aporte calórico de forma palatável.
- **Pudim:** Uma opção versátil para dietas pastosas e como sobremesa.
- **Farinha Láctea:** Para preparações que exigem um acréscimo calórico e nutricional.
- **Achocolatado:** Utilizado para enriquecer bebidas e mingaus, aumentando a aceitabilidade.

26) **CELEBRAÇÕES ESPECIAIS: REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES:**

Em **datas comemorativas especiais** como Natal, Ano Novo, Dia das Mães, São João, Dia dos Pais e Semana da Enfermagem, a CONTRATADA deverá oferecer um **Almoço Especial** para funcionários e acompanhantes. O cardápio dessas celebrações deverá ser cuidadosamente planejado e discutido previamente com a nutricionista clínica e o gestor do Contrato, visando exclusivamente a festividade e a satisfação de todos.

OBSERVAÇÃO: As datas comemorativas deverão ser aplicadas sempre em plantões ímpares e pares.



ANEXO “I”
TERMO DE REFERÊNCIA– PARTE III
NORMAS GERAIS DA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

1.1) Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

<u>ELEMENTOS PARA A ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS:</u>	Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação.
	Safra do alimento.
	Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida.
	Digestibilidade dos alimentos.
	Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.
	Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar: desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta.
	Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta.
	Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contra indicado só modificando a forma de preparo.
	O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido, cozido, feijoada, carne seca e embutidos quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes. As frutas deverão ser a sobremesa de acompanhamento desses pratos.
	Incluir mensalmente no cardápio das refeições para funcionários e acompanhantes que se servirão no refeitório, “feijoada”, durante os meses menos quentes de junho a setembro. Esta preparação estará substituindo o feijão e o prato principal devendo ser acompanhado de farofa simples, salada crua, laranja ou abacaxi em rodela, além do arroz.
	O cardápio diário do refeitório (almoço e jantar) para funcionários, acompanhantes e residentes, será constituído por duas opções de proteína, opção 1: carne vermelha, carne branca e opção 2: proteína texturizada de soja (PTS), ovo ou preparação à base de ovo; sendo que ovo e PTS não poderão ser oferecidas no mesmo cardápio.
	Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerada existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixo sem um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças-feiras, aos domingos, aos sábados, etc. evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.
	Deverão ser planejados cardápios diferenciados, sem custos adicionais, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais,



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025

CCP

Dias das Mães, Festas Juninas, Semana da Enfermagem, aniversariantes do mês para funcionários, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).

OBSERVAÇÕES:

- 1) Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante.
- 2) Os preços de outros alimentos "in natura" ou preparados e que não estiverem previstos nos anexos do edital, quando solicitado pelo SND da Unidade, não poderão, em nenhuma hipótese, ser maiores que os preços cobrados em qualquer estabelecimento comercial do Estado, conforme tabela dos órgãos fiscalizadores.
- 3) A cobrança de qualquer dieta, quando não consumida totalmente, deverá ser feita por refeição.
- 4) A estimativa do número total de refeições a serem servidas, poderá sofrer aumento ou diminuição na proporção de 25%, sem ônus para a empresa contratante.
- 5) O controle do número de refeições de funcionários será feito por um funcionário da Contratada e um funcionário designado pelo SND da Unidade logo após o término do horário da respectiva refeição.



ANEXO “I”
TERMO DE REFERÊNCIA- PARTE IV
PLANILHA DE CUSTOS

DETALHAMENTO DAS PLANILHA DE CUSTOS

a) Dietas para Acompanhantes e Funcionários (dieta livre):

Item	Tipos de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Quant. Estimada Anual	Valor Unitário (R\$)	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)
01	Desjejum	3.300	39.600			
02	Almoço	8.450	101.400			
03	Jantar	3.600	43.200			
04	Ceia	2.900	34.800			
05	Lanche Hemonúcleo	5.625	67.500			
06	Leite Integral em caixa de 01 litro	375	4.500			
07	Garrafas de café	26	312			
Valor Total R\$						

b) Dietas para pacientes (190 leitos):

Item	Tipos de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Quant. Estimada Anual	Valor Unitário (R\$)	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)
01	Desjejum(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	4.820	57.840			
02	Colação(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	5.100	61.200			
03	Almoço(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	5.600	67.200			
04	Lanche(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	5.400	64.800			
05	Jantar(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	4.820	57.840			



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR
Hospital São João Batista
Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

06	Ceia(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	5.400	64.800			
Valor Total R\$						

Valor Global R\$	
------------------	--

Observação: O valor global deverá ser preenchido com o somatório dos valores totais das planilhas “a” e “b”.



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR
Hospital São João Batista
Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

ANEXO 2

MODELO SUGERIDO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/20XX

ITEM	CATSER	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO	VLR UNIT (R\$)	VLR TOTAL (R\$)
VALOR TOTAL					R\$	

Razão Social:

Nome de Fantasia:

CNPJ:

Validade da Proposta: **60 (sessenta) dias;**

Prazo de pagamento: **30 dias;**

Número do tel: ()

E-mail:

Dados bancários:

Conta Corrente nº..... Agência nº Banco.....

As especificações detalhadas (conforme detalhamento da planilha de custos Anexo 01 Termo de Referência - Parte IV), deverá ser enviada juntamente com a proposta;

Declaramos expressamente que nos preços propostos estão inclusas todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Pregão.

Declaramos que temos total conhecimento e concordância com os termos deste Pregão.

Assinatura do Representante Legal da empresa



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025

CCP

ANEXO 3

Modelo de Declaração de Atendimento ao Disposto no Art. 7º, Inciso XXXIII, da CF/88

DECLARAÇÃO

(nome da empresa), CNPJ, endereço da Sede, declara que não possui em seu quadro de funcionários nenhum menor de 18 (dezoito) anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de 16 (dezesesseis) anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal.

_____, em ____/____/2025.

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

ANEXO 4

Declaração de que dispõe em seus quadros funcionais percentual mínimo de beneficiários da Previdência Social (Lei nº 8.213/91)

(Papel Timbrado da Empresa)

**Ao
Serviço Autônomo Hospitalar/HSJB**

Ref: PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/20XX- SAH/HSJB

DECLARAÇÃO

DECLARO, sob penas da Lei, em atendimento ao Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0XX/20XX, promovido por este município e marcado para às XX:XX horas do dia XXX de XXXXXXXXXX de 20XX, que a firma _____, (Nome Completo) CNPJ nº _____, com sede (ou domicílio) no (endereço completo), por mim representada, atende às exigências impostas pela Lei 8.213/91, relacionadas com a existência em seus quadros de empregados beneficiários da Previdência Social reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência habilitada, conforme dados a seguir: nº total de empregados, _____; nº total de empregados reabilitados e/ou deficientes, _____,

.....
(Local e Data)

.....
(assinatura, nome completo, cargo, CPF, doc. de identidade)



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

ANEXO 5

Declaração Microempresa e Empresa de Pequeno Porte

DECLARAÇÃO

....., (razão social do licitante) inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº.....e do CPF nº, **DECLARA**, para fins do disposto no Edital, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

(☐) **MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**, conforme no artigo 18-A, §1º da Lei Complementar Federal nº 123, de 14/12/2006;

(☐) **MICROEMPRESA**, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº123, de 14/12/2006;

(☐) **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

(Local e data)

(Representante legal)

Obs.: Assinalar com um "X" a condição da empresa.

Este formulário deverá ser preenchido pelas empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

ANEXO 6

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO nº XXX/20XX- XXX

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE), como representante devidamente constituído de (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE OU DO CONSÓRCIO), doravante denominado LICITANDO, para fins do disposto no item (COMPLETAR) do Edital (COMPLETAR COM A IDENTIFICAÇÃO DO EDITAL), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do código Penal Brasileiro, que:

- a) A proposta anexa foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO), por qualquer meio ou qualquer pessoa;
- c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO), quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) Que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de (ÓRGÃO LICITANTE) antes da abertura oficial das propostas e;
- f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em _____ de _____ de 20xx.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

ANEXO 7

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Pregão Eletrônico nº /2025/SAH/HSJB

(nome da empresa) CNPJ/MF nº _____, sediada (endereço completo), declara, para os fins de direito, na qualidade de proponente do presente procedimento licitatório, instaurado pelo Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista, ter vistoriado, onde familiarizamos com as condições de cada uma delas.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da licitante apontado no contrato social ou procuração com poderes específicos)

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da licitante e carimbada com o número do CNPJ.



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR
Hospital São João Batista
Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

ANEXO 8

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE POSSUI CORPO TÉCNICO, COM EXPERIÊNCIA NA ÁREA OBJETO DO CERTAME

DECLARAÇÃO DE QUE POSSUI CORPO TÉCNICO, COM EXPERIÊNCIA NA ÁREA OBJETO DO CERTAME

PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2025/SAH/HSJB

Declaramos para os fins de direito, para o procedimento licitatório sob a modalidade de Pregão Eletrônico nº/2025/SAH/HSJB, que possuímos em nosso quadro, corpo técnico próprio, com experiência na área do objeto do certame, necessário para a execução dos serviços instaurado por essa Administração.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____de _____de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa fabricante).

Obs.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa fabricante e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO 9

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXX/2025,
que fazem o **MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA**, através do SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR/HSJB, e a empresa
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

O SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR/HOSPITAL SÃO JOÃO BATISTA, inscrito no CNPJ nº **29.063.294/0001-82**, com sede na Rua Nossa Senhora das Graças, 235, São Geraldo, Volta Redonda-RJ CEP 27.253-610, neste ato representado por seu Diretor Geral **Sr. SEBASTIÃO FARIA DE SOUZA**, brasileiro, casado, Engenheiro, portador da CI/RG nº 103-D-CREA/RJ, inscrito no CPF/MF sob o nº 015.707.577-04, residente e domiciliado nesta cidade, Ordenador de Despesa nomeado pela Lei Municipal nº 5802 de 27 de maio de 2021, Artigo 1º - § 1º - subitem i, por delegação de competência, doravante denominado **CONTRATANTE**, a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na _____, representada neste ato pelo (a) Sr. (a) _____, portador da Carteira de Identidade _____, expedida pelo _____, e CPF/MF nº _____ conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, doravante designado **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1- O objeto do presente instrumento é para **contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição hospitalar**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2- Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL



1.3- Especificações, quantidades de refeições mensais e anuais estimadas e detalhamento da planilha de custos:

a) Dietas para Acompanhantes e Funcionários (dieta livre):

Item	Tipos de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Quant. Estimada Anual	Valor Unitário R\$
01	Desjejum	3.300	39.600	
02	Almoço	8.450	101.400	
03	Jantar	3.600	43.200	
04	Ceia	2.900	34.800	
05	Lanche Hemonúcleo	5.625	67.500	
06	Leite Integral em caixa de 01 litro	375	4.500	
07	Garrafas de Café	26	312	

b) Dietas para pacientes (190 leitos):

Item	Tipos de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Quant. Estimada Anual	Valor Unitário R\$
01	Desjejum(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	4.820	57.840	
02	Colação(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	5.100	61.200	
03	Almoço(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	5.600	67.200	
04	Lanche(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	5.400	64.800	
05	Jantar(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	4.820	57.840	
06	Ceia(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	5.400	64.800	

1.4- Composição das Refeições e porcionamento, em suas respectivas unidades de medidas:

1.4.1- DESJEJUM (PACIENTES)

1.4.1.1- 01 pão (francês ou semolina ou de leite) 50 g com margarina;

1.4.1.2- 180 ml de café com leite ou leite com achocolatado.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

1.4.1.3- Descartáveis: guardanapos de papel e copo com tampa

1.4.1.4- Sistema: porcionado

1.4.2- DESJEJUM E LANCHE – DIETA ESPECÍFICA (PACIENTES)

1.4.2.1- 01 pão (francês ou semolina ou de leite) 50 g com margarina ou geleia

1.4.2.2- 180 ml de café com leite de soja ou leite de soja com achocolatado.

1.4.2.3- Descartáveis: guardanapos de papel e copo com tampa

1.4.2.4- Sistema: porcionado

1.4.3- CAFÉ

1.4.3.1- Café litro, acondicionado em garrafas térmicas.

1.4.3.2- Descartáveis: Não acompanham descartáveis

1.4.3.3- Garrafas térmicas de responsabilidade da Contratada

1.4.4- CEIA PACIENTES

1.4.4.1- 06 unidades de biscoitos água e sal

1.4.4.2- 180 ml de chá

1.4.4.3- Descartáveis: guardanapos de papel e copo com tampa

1.4.4.4- Sistema: porcionado

1.5- Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.5.1- O Termo de Referência e seu anexo;

1.5.2- O Edital de Licitação;

1.5.3- A Proposta do Contratado;

1.5.4- Eventuais anexos dos documentos supracitados;

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1- O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de assinatura entre as partes, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133 de 2021.

**CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS
(art. 92, IV, VII e XVIII)**



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

3.1- O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de execução, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência do Edital nº/20XX.

3.2- Condições de execução: O serviço/fornecimento será ininterrupto, ou seja, de segunda-feira a domingo, incluindo feriados e será executado no Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista, conforme cronograma a ser elaborado pela Contratada com a autorização da Contratante, na Rua Nossa Senhora das Graças, nº 235, Bairro São Geraldo, Volta Redonda/RJ, CEP: 27253-610;

3.3- O prazo máximo para execução dos serviços será de 05 (cinco) dias corridos, em parcelas, conforme quantitativo mensal das refeições a contar da data do recebimento da nota de empenho e assinatura do contrato.

3.4- O pagamento das faturas será realizado mensalmente, com base no quantitativo de refeições efetivamente fornecidas no período.

3.5- Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros a seguir estabelecidos:

3.5.1- Da Higienização dos Alimentos – Diariamente:

- 3.5.1.1- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios.
- 3.5.1.2- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis.
- 3.5.1.3- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.
- 3.5.1.4- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas.

3.5.2- Da Higiene Pessoal

3.5.2.1- Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- 3.5.2.1.1- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- 3.5.2.1.2- Fazer a barba diariamente;
- 3.5.2.1.3- Não aplicar maquiagem em excesso;
- 3.5.2.1.4- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- 3.5.2.1.5- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- 3.5.2.1.6- Manter os sapatos e botas limpos;
- 3.5.2.1.7- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento e realizar remanejamento quando necessário;
- 3.5.2.1.8- Manter a higiene adequada das mãos;



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 3.5.2.1.9- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde;
- 3.5.2.1.10- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- 3.5.2.1.11- Não usar jóias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços;
- 3.5.2.1.12- A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço;

3.5.3- Da Higienização das Instalações

- 3.5.3.1- A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SAH/HSJB, equipamentos, copas e refeitórios;
- 3.5.3.2- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;
- 3.5.3.3- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- 3.5.3.4- Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- 3.5.3.5- Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias do sistema de exaustão da cozinha;
- 3.5.3.6- A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.
- 3.5.3.7- Instalação e manutenção das coifas.

3.5.4- Da Higienização dos Equipamentos e Utensílios

- 3.5.4.1- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70º;
- 3.5.4.2- Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas;



- 3.5.4.3- Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema “crosshatch” para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização;
- 3.5.4.4- Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio;
- 3.5.4.5- Os panos de chão da cozinha, esfregões usados no Hospital devem ser higienizados em local apropriado (tanque específico) fora da Cozinha;
- 3.5.4.6- Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza;
- 3.5.4.7- É de responsabilidade da Contratada o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário;
- 3.5.4.8- O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta segundo o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Instituição, dos vários setores do Refeitório e da Copa;
- 3.5.4.9- É terminantemente proibida à liberação de resto de comida limpa ou contaminada para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações;
- 3.5.4.10- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente, devendo estar em perfeito estado para uso;
- 3.5.4.11- As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.
- 3.6- Os serviços prestados ou os itens fornecidos que estiverem em desacordo com as especificações deste Termo de Referência ou da Proposta da Contratada poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, a qualquer momento, inclusive antes do recebimento provisório. Em caso de rejeição a Contratada deverá:
- 3.6.1- Promover a **correção ou substituição imediata** dos itens/serviços reprovados (ex: refeições, dietas, insumos), de forma a não interromper ou comprometer o atendimento essencial.



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

3.6.2- Para outras não conformidades (ex: falhas em equipamentos, inadequações estruturais ou documentais), a mesma deverá efetuar as correções necessárias em no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contados a partir da notificação oficial pela Contratante.

3.6.3- Todas as correções ou substituições deverão ser realizadas às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais cabíveis, a contar da notificação da Contratada sobre a não conformidade.

3.7- Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos executados em desacordo como disposto neste Termo de Referência.

3.8- Caso o(s) objeto(s) licitado(s) não atenda(m) a qualquer uma das especificação(ões) constantes do Edital ou esteja(m) fora dos padrões determinado, a Unidade recebedora o notificará para regularização no prazo determinado pelo Setor de Assessoria Técnica/SAH/HSJB, sem qualquer ônus para o Contratante. O atraso na regularização do(s) fornecimento(s)/serviço(s) acarretará a suspensão do pagamento, além da aplicação das penalidades previstas no Edital e na legislação pertinente;

3.9- O frete, a carga e descarga dos objetos licitados deverá ser realizada totalmente pela Contratada, sem ônus para Contratante.

3.10- A qualidade do serviço deverá ser atestada pelo setor de Assessoria Técnica do Hospital São João Batista, devendo ser reparada no prazo de 48 horas no caso de apresentar alguma irregularidade.

3.11- As instalações e montagens, será feita pela Contratada, sem ônus para o SAH/HSJB; (quando pertinente)

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1- A Contratada fica expressamente proibida de subcontratar parcial ou totalmente as obrigações assumidas no Contrato, sob pena de rescisão.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1- O valor total da contratação é de R\$......(.....).

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



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

5.3- O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1- O pagamento será realizado considerando as quantidades de refeições efetivamente fornecidas e atestadas pela Contratante em medições mensais (conforme quantitativo mensal das refeições), mediante a apresentação de Nota Fiscal de venda no mês subsequente ao fornecido, na forma do Regulamento do ICMS incidente. Havendo respaldo legal para incidência de ISS, deverá ser observada a legislação tributária do município onde as refeições serão produzidas e emitida Nota Fiscal de Serviços. A CONTRATANTE pagará a CONTRATADA pelos serviços prestados, tudo de acordo com as quantidades fornecidas no mês de referência.

6.2- O faturamento deverá contemplar todos os custos (de mão de obra, equipamentos e insumos) de acordo com a necessidade do serviço. É obrigatória a apresentação das documentações abaixo:

- a) Folha analítica do mês da competência da nota Fiscal.
- b) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- c) Arquivo SEFIP/GEFIP e respectivo protocolo de envio (Conectividade Social) ou pelos atuais eSocial e FGTS Digital;
- d) Comprovante quitado do recolhimento mensal do FGTS e INSS, que poderá ser referente a competência da nota Fiscal ou da competência anterior;
- e) Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

6.3- Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

6.4- O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento da entrega.

6.4.1- Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

6.5- Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

6.6- Ocorrendo atraso no pagamento, desde que este não decorra de ato ou fato atribuível à Contratada, poderá ser aplicada multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da fatura e o débito será atualizado de acordo com o IPCA pro rata die entre a data prevista para o vencimento da fatura até a data do efetivo pagamento.

6.7- Por eventuais antecipações nos pagamentos das faturas, a Contratada poderá conceder à Contratante um desconto, a título de antecipação financeira, calculado de acordo com o IPCA pro rata die.

6.8- Caso o objeto não seja executado no prazo contratual, o valor antecipado deverá ser devolvido. (Art 145, § 3, Lei 14.133/2021);

CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1- Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em ____/____/____.

7.2- Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3- Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4- No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5- Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6- Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7- Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

7.8- O reajuste será realizado por termo aditivo.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1- São Obrigações do Contratante:

8.2-Realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas neste Termo de Referência;

8.3- Fornecer à Contratada documentos, informações e demais elementos que possuir vinculação ao presente Termo;

8.4- Emitir as ordens de fornecimento/serviço, quando for o caso;

8.5- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.6- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.7- Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.8- Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.9- Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

8.10- Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.11- Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.12- Cientificar o órgão de representação judicial da para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.13- Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

8.13.1- A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis contar da data do protocolo do requerimento para decidir, Prorrogáveis por igual período.

8.14- Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis contar da data do protocolo do requerimento para decidir, Prorrogáveis por igual período.

8.15- Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.16- A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8.17- **DAS INSTALAÇÕES E ALGUNS EQUIPAMENTOS**

a) A Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações destinadas a Unidade de Serviço de Nutrição e Dietética, e que são constituídas das seguintes áreas: refeitório, higienização de bandejas, cozinha geral e dietética, sobremesas e lanches, confecção de dietas, depósitos de gêneros secos e descartáveis, recepção de gêneros;

b) Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço do SAH/HSJB, objeto do contrato, estejam em conformidade com a legislação;

c) Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

d) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, periodicamente e/ou sempre que necessário;

e) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1- O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- 9.2- Executar os serviços na quantidade, qualidade, local e prazos especificados, estando incluídos no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, descarga das mercadorias, sem ônus de frete e seguro para o município.
- 9.3- A Contratada fornecerá lanche para o Núcleo de Hemoterapia composto de: sanduíche natural e suco;
- 9.4- A contratação das copeiras ficará por conta da Contratada e/ou aproveitamento das copeiras que hoje atuam na copa;
- 9.5- A gestão da copa que servem aos pacientes, inclusive utensílios e equipamentos serão por conta da contratada, inclusive geladeira;
- 9.6- Os carros de distribuição serão por conta da Contratada; e, deverão estar em excelente condição de uso e não deverão ser barulhentos;
- 9.7- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));
- 9.8- Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- 9.9- Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.10- Nomear Preposto aceito pela Administração para representar a empresa junto à Contratante;
- 9.11- Entregar as notas fiscais e/ou documento equivalente, relativas aos serviços fornecidos, juntamente com o fornecimento dos bens/serviços no SAH – Hospital São João Batista.
- 9.12- Todo material retirado deverá ser preservado para reaproveitamento de manutenção em outras vias do Município e entregue em local indicado pela contratante.
- 9.13- A integração com o sistema de rede do SAH será de responsabilidade da Contratante. O sistema será informatizado para facilitar a comunicação entre a



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

Nutrição Clínica e a produção e somente as Nutricionistas poderão usar este sistema.

9.14- DAS INSTALAÇÕES E ALGUNS EQUIPAMENTOS

9.14.1- A CONTRATADA deverá efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;

9.14.2- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

9.14.3- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, EPIs, entre outros, necessários à execução dos serviços;

9.14.4- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

9.14.5- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;

9.14.6- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;

9.14.7- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;

9.14.8- Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao CONTRATANTE e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

9.14.9- Todas as geladeiras e freezers devem ter termômetro;

9.14.10- Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;

9.14.11- Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE;

9.14.12- Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e do Hospital;

9.14.13- Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento de propriedade do CONTRATANTE;

9.14.14- Responder ao CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do CONTRATANTE por seus empregados e encarregados;

9.14.15- Ser responsável pelo fornecimento de gás GLP dentro das normas da ABNT.

9.14.16- Substituir, sempre que exigido pela contratante, qualquer um de seus empregados em serviço, cuja atuação, permanência ou comportamento forem julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatório à execução dos serviços, à disciplina da repartição ou interesse do serviço público.

9.14.17- Responsabilizar-se, única e exclusivamente, pelo pagamento de remuneração dos profissionais utilizados na execução dos serviços, transporte e alimentação, assim como por todos e quaisquer encargos trabalhistas, previdenciários e recolhimento de tributos incidentes.

9.14.18- Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.14.19- Fornecer os utensílios de cozinha e materiais descartáveis, conforme anexo I do Contrato – Parte I;

9.14.20- Fornecer as dietas/refeições, conforme Anexo I do Contrato – Parte II;



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

9.14.21- Seguir as normas gerais para elaboração de cardápios, conforme anexo I do Contrato – Parte III.

9.15- Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.16- Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações do Edital; incluindo a manutenção predial, elétrica e hidráulica das instalações;

9.17- Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à **CONTRATANTE** ou terceiros;

9.18- A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato;

9.19- O frete, a carga e descarga dos objetos licitados deverá ser realizada totalmente pela Contratada, sem ônus para Contratante.

9.20- A qualidade do serviço deverá ser atestada Assessoria Técnica do Hospital São João Batista, devendo ser reparada no prazo de 48 horas no caso de apresentar alguma irregularidade.

9.21- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.22- **O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:** 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

9.23- Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.24- Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.25- Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.26- Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

9.27- Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

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

9.29- Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.30- Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

9.31- Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

9.32- Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

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

9.34- Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1- Não haverá exigência de garantia contratual da execução. Em conformidade com o disposto no artigo 96, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que permite a não exigência de garantia para contratações de serviços, não será exigida a prestação de garantia contratual da licitante vencedora, para a presente contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1- Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

11.2- Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- iv. **Multa:**
 - a) moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplidas;
 - a1) O atraso, para efeito de cálculo da multa mencionada no subitem anterior será contado em dias corridos, a partir do 1º dia útil subsequente ao término do prazo ajustado;
 - b) compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.3- A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

11.4- Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.4.1- Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.4.2- Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.4.3- Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5- A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6- Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7- Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

11.8- A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.9- O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.10- As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

11.11- Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1- O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2- O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

12.2.1- Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

12.2.2- A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.2.2.1- Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.3- O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.3.1- Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2- Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3- Indenizações e multas.

12.4- A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1- Para cobrir as despesas do presente contrato, o SAH/HSJB, empenhou em favor da CONTRATADA, à conta da seguinte dotação orçamentária: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX cód. Reduzido: XXXXXX (NE nº XXX, de XX/XX/XXXX), para pagamento pela execução do serviço;

13.2- A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA– DOS CASOS OMISSOS

14.1- Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.



Processo
VR-02.051-00006436/2025
CCP

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1- O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.2- Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1- Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

17.1- Fica eleito o foro da Comarca de Volta Redonda/RJ para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Volta Redonda, XX de XXXXX de 20XX.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1- _____
CPF: _____
- 2- _____
CPF: _____



ANEXO I DO CONTRATO – PARTE I
EXEMPLOS DE UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS A SEREM
FORNECIDOS PELA CONTRATADA

1) Relação de itens de utensílios de cozinha e materiais descartáveis:

1.1) Itens de Utensílios de Cozinha:

<u>Utensílios de Cozinha:</u>	Garrafas em plástico resistente/transparente com tampa rosqueável e com capacidade para 01 e 1,5 litros para água ou suco;
	Garrafas térmicas com capacidade de 1 e 5 litros para serviço de copa;
	Sabão bactericida líquido para higienização das mãos;
	Saboneteira, para cozinha e refeitório;
	Faca de mesa e sobremesa em aço inox, pontas arredondadas, resistente, com aproximadamente 21 cm de comprimento;
	Garfo de mesa e sobremesa em aço inox, resistente, bordas lisas, com aproximadamente 18 cm de comprimento;
	Colher de mesa e sobremesa em aço inox, cabo arredondado, resistente, com aproximadamente 17 cm de comprimento;
	Colher de plástico em material polipropileno, resistente, atóxico, com aproximadamente 16 cm de comprimento;
	Termômetro para alimentos;
	Termômetro para ambiente;
	Termômetro para geladeira;
	Toalhas de papel branco não reciclável;
	Toalheiro 2 dobras pintado em epóxi branco 40, para cozinha, lactário, refeitório e copas;
	Fornecer azeite, vinagre e sal em sachê;



	Fornecer sachês de açúcar e adoçante para os pacientes adoçarem as próprias bebidas;
	Pratos de mesa rasos e fundos em vidro temperado linha de mesa tradicional tamanho alt. 3 cm x diam. 22 cm;
	Bandejas em plástico, antiderrapante, de cor clara;
	Pano de prato descartável;
	Lixeira de 100 lt com pedal em inox ou polietileno resistente.

1.2) Itens de Materiais Descartáveis:

<u>Materiais Descartáveis:</u>	Marmitex tipo saladeira, descartáveis, aluminizadas, com tampa;
	Marmitex descartável de isopor, com divisórias e tampa;
	Marmitex 3 e 4 divisões, descartáveis, aluminizadas com tampa;
	Copo de isopor com capacidade para servir 200 ml (com tampa), para fornecimento de líquidos descartáveis, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
	Copo de isopor com capacidade para servir 200 ml (sem tampa), para fornecimento de líquidos ou dietas complementares, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
	Copo de isopor com capacidade para servir 100 ml (Com tampa), para fornecimento de sobremesa;
	Copo de isopor com capacidade para servir 50 ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
	Guardanapo de papel 24 x 24 cm/ 32 x 32 cm de gramatura de 18g;
	Embalagem com capacidade para servir 100 ml (com tampa), para fornecimento de sobremesas;

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025**CCP**

	Mexedores para café (pazinhas) descartáveis;
	Talheres descartáveis (garfo, faca, colher em plástico resistente descartável) para sobremesas e setores especiais;
	Embalagem plástica em diversos tamanhos (para acondicionamentos de talheres, guardanapos, pães, biscoitos, frutas e alimentos em geral);
	Etiqueta para identificação;
	Copo de isopor com capacidade para servir 50 ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho;
	Canudos articuláveis embalados individualmente para dietas líquidas;
	Saches de açúcar e adoçante para os pacientes adoçarem as próprias bebidas.



ANEXO I DO CONTRATO – PARTE II
DIETAS (CARACTERÍSTICAS, COMPONENTES DAS REFEIÇÕES E
ESPECIFICAÇÕES)
A SEREM FORNECIDAS PELA CONTRATADA.

1) Da Dieta de Rotina:

Dieta de Rotina	Dieta normal ou livre (N)–Paciente Adulto Destinada aos pacientes, funcionários, terceirizados, e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimo nutricional.
Objetivo	Ofertar alimentação de consistência normal, para pacientes que não necessitem de restrições específicas e que apresentem funções de mastigação e gastrointestinais preservadas.
Consistência	Normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
Características da Dieta	Normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.
Distribuição	Fornecer, aproximadamente, 2500 Kcal: 4) Para pacientes: 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar, ceia, em horários regulares; 5) Para os funcionários, terceirizados e acompanhantes: almoço, lanche (da tarde) jantar. 6) Observação: preferência por alimentos pobres em gordura e açúcar refinado, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas.



1.2- Das Composições das Refeições:

Refeição	Composições Das Refeições
Desjejum Para Pacientes, Funcionários e Acompanhantes	• Leite com café com opção para chá. Pão francês ou de hot-dog, ou biscoitos ou bolo simples manteiga.
Lanches Para Pacientes	• Uma porção de frutas ou Suco de frutas acompanhado de biscoitos com manteiga. Opções: • Leite com café (opção: chá OU SUCO), acompanhado de biscoitos com manteiga ou pão francês.
Almoço Para Pacientes, Funcionários e Acompanhantes.	• Arroz, • Feijão, • Prato principal (duas opções protéicas, 150g) uma à base de alimentos de origem animal (carne branca ou vermelha ou peixe) sendo duas opções, e outra com opção de ovo, à base de ovo ou Proteína texturizada de soja (PTS). • Salada, à base de vegetais crus e salada cozida. • Sobremesa constituída por frutas sendo, abacaxi, melancia ou manga picada em pote, gelatina ou doces caseiros, servidos quantas vezes necessárias na semana. • Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for um doce. • Suco sem adição de açúcar, disponibilização de sachê de açúcar e adoçante.
Lanches Para Pacientes	• Suco de frutas, ou café com leite, ou vitamina de frutas acompanhado de biscoitos, ou biscoito com geleia, ou bolo simples (servido pelo menos 1 x por semana), mais uma porção de fruta.
Jantar para Pacientes, Acompanhantes e Funcionários	• Arroz, • Feijão, • Prato principal (duas opções protéicas, 150g) uma à base de alimentos de origem animal (carne branca ou vermelha ou peixe(filé de pescada, filé de tilápia ou linguado (sem espinha))), e outra com opção de ovo, à base de ovo ou Proteína



	texturizada de soja (PTS). • Salada, à base de vegetais crus. • Sobremesa constituída por frutas, sendo melancia, melão ou manga picada em pote, gelatina ou doces caseiros, servidos quantas vezes forem necessárias na semana. • Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for um doce. • Suco sem adição de açúcar, disponibilização de sachê de açúcar e adoçante.
Ceia para Pacientes	• Bolacha doce ou salgada, tipo creme craker; • Leite puro ou leite com opção de chá de camomila, erva doce, ou similar ou suco quando o paciente estiver impedido de tomar leite. Opção: • Obs.: Não será permitido distribuir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.
• <u>Observações:</u> 3) Preferência por alimentos pobres em gordura e açúcar refinado, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas. 4) Para pacientes, mesmo nas dietas livres e brandas, não porcionar frutas inteiras, as mesmas deverão ser cortadas e picadas, porcionadas em recipientes individuais previamente embalados, em descartáveis.	

2) **DA DIETA BRANDA:**

OBJETIVO	Fornecer uma dieta aos pacientes que apresentam dificuldades quanto à mastigação e/ou digestão, em situações pós-operatórias (fase de transição para a dieta geral) ou durante a recuperação após procedimentos invasivos.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes. Os alimentos deverão ser de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações. Há redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas e casca das

	frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção, cujo tempo é aumentado. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2500kcal.
INDICAÇÃO	Pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e evolução pós-cirúrgica.
DISTRIBUIÇÃO	Seis (06) refeições diárias. Composição das refeições: é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: • Alimentos macios, picados ou moídos; • Preparações de carnes, aves e peixe sempre cozidas, desfiadas ou em forma de torta; • Incluir feijão bem cozido e liquidificado, e em alguns casos coado; • Não incluir vegetais crus nas saladas; • Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas; • Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes; • Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

3) DA DIETA PASTOSA:

OBJETIVO	Minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta de transição entre a líquido-pastosos e a branda. Apresenta grau máximo de subdivisão e cocção, contém preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.
INDICAÇÃO	Pacientes que apresentem disfagia, dificuldades de mastigação e/ ou alterações gastrointestinais devido à



	inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica, situações clínicas especiais e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.
DISTRIBUIÇÃO	Seis (06) refeições diárias. A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deverão ser servidas no almoço e jantar, sopas em consistência pastosa contendo ingredientes como: arroz, caldo de feijão, legumes, proteína animal, moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes; sobremesa cremosa; suco de frutas natural.

3.1) TABELA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES INDICADAS PARA DIETA PASTOSA:

ALIMENTOS E PREPARAÇÕES INDICADAS PARA DIETA PASTOSA	Chás, sucos e refrescos de frutas coados, água de coco, vitaminas, mingaus, iogurtes, arroz doce liquidificado e canjica liquidificados;
	Caldos de carnes, purês, papas amassadas de vegetais, sopas ou cremes, arroz, feijão e carnes liquidificadas;
	Frutas liquidificadas ou em papas ou em cremes, gelatinas, pudins liquidificados e geléias de frutas e de mocotó;
	Leites, mingaus, vitaminas, iogurtes, canjica, arroz doce, curau;
	Sopas, canjas, cremes, arroz papa, feijão semi-liquidificado, carnes desfiadas ou moída, purês de vegetais, ovos (quente, pochê, cozido, mexidos, omelete) liquidificado;
	Sucos e refrescos de frutas e de legumes, chás, frutas cozidas ou cruas de consistência macia (banana, mamão, etc.) e ainda raspadas ou amassadas ou em creme ou à francesa;
	Pães macios (pão careca), bolos, biscoitos doce (maisena), doces em pasta, pudins, gelatinas, rosca;



4) **DA DIETA LÍQUIDA PASTOSA:**

OBJETIVO	Fornecer alimentos que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos, de acordo com as necessidades do paciente.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta de transição da líquida completa para pastosa com consistência semi líquida (espessada); alimentos líquidos e semi sólidos, com pouco resíduo, composta de mingaus variados de consistência normal, sucos de frutas com leite, sopas liquidificadas, vitaminas de frutas, gelatinas, cremes. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.
INDICAÇÃO	Para pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), no pré e pós-operatório, em determinados preparo para exames, transição para as dietas de consistência sólida, intolerância a alimentos sólidos e para proporcionar o mínimo de trabalho digestivo.
DISTRIBUIÇÃO	Em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche, jantar e ceia).

4.1) **DAS COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES:**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES
DESJEJUM	• Bebida à base de leite (leite engrossante);
LANCHES	• Mingaus ou vitaminas de fruta.
ALMOÇO E JANTAR.	• Sopa contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças, 01 tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão). Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;



	• Purê de legumes; • Sobremesa cremosa; • Suco de frutas natural.
CEIA	• Bebidas : preparações a base de leite;
• <u>OBSERVAÇÃO:</u> Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.	

5) **DIETA LÍQUIDA COMPLETA:**

OBJETIVO	Fornecer nutrientes de uma forma que proporcione um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente, fundamentalmente à base de leite, sucos de frutas, sopas ralas, mingau ralos, devendo ser pobre em resíduos. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.
INDICAÇÃO	Quando se deseja obter repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de mastigação e deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames, como dieta de transição para as dietas de consistência líquida pastosa. Distribuição: 06 (seis) a 08 (oito) refeições diárias.
ALIMENTOS PERMITIDOS:	Sopas e cremes liquidificados, vitaminas, mingaus, iogurtes, sucos e refrescos de frutas, chás, gelatinas, geléias de frutas e de mocotó, água de coco, canjica e arroz doce liquidificado(ralos).



5.1) DAS COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES
DESJEJUM, LANCHES E CEIA	• Bebida láctea ou suco de frutas ou chá ou conforme prescrição.
ALMOÇO E JANTAR.	• Sopa coada, gelatina e suco de fruta ou conforme prescrição.
• <u>OBSERVAÇÃO:</u> Nesta dieta deve ser previsto o uso de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente.	

6) DIETAS DE ROTINA MODIFICADAS

6.1) DAS DIETAS HIPOSSÓDICAS:

OBJETIVO	Controlar a pressão arterial e o balanço hídrico;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Segue a consistência das dietas de rotina, podendo ser consistente normal, branda, líquida, pastosa ou líquida, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal, restrita em alimentos ricos em sódio, exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.), de acordo com o Quadro abaixo. A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, é entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g). Dieta com VET de 2000 kcal, com aproximadamente 3 a 4g de NaClou1, 6g de sódio (Segundo DRI citada por CUPPARI, 2002); Caso na dieta a prescrição permitir, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar.
INDICAÇÃO	Na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticóide, etc..

• **OBSERVAÇÃO:**

- 3) Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais, a base de limão, especiarias, erva aromática, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.
- 4) A critério do nutricionista responsável pelo paciente poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio.

6.2) ALIMENTOS RECOMENDADOS E A SEREM EVITADOS NA DIETA HIPOSSÓDICA:

GRUPO ALIMENTAR	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS A SEREM EVITADOS
PÃES, CEREAIS, ARROZ E MASSAS	Pães e biscoitos sem sal, macarrão, cereais, arroz, bolos caseiros sem adição de sal.	Bolacha água e sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados, pães com coberturas salgadas.
HORTALIÇAS	Todas as hortaliças frescas.	Conservas de hortaliças, como milho e ervilha enlatados, pickles, azeitona, chucrute, sopas industrializadas, hortaliças congeladas.
FRUTAS	Todas	Nenhum.
LEITE, IOGURTE E QUEIJO	Queijo com baixo teor de sódio, como ricota (26mg de sódio na porção de 30g) e leite e preparados.	Queijos regulares como minas (139mg de sódio na porção de 30g), cottage (120mg de sódio na porção de 30g), mussarela (123mg de sódio na porção de 30g), prato (190mg sódio na porção de 30g), parmesão, roquefort, camembert, provolone, cheddar cremoso.
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Carnes assadas, cozidas e grelhadas, preparadas sem sal.	Presunto, apresuntado, lingüiça, salsicha, bacon, charque, defumados, embutidos, bacalhau, carnes temperadas, enlatados (como sardinha e atum), carne à milanesa, empanadas ou fritas.
GORDURA, ÓLEO E	Todos com moderação e	Doces industrializados, gelatina, pudins, sucos industrializados



AÇÚCARES	sem sal.	(em pó ou envasados) com corantes e conservantes.
TEMPEROS	Alho fresco, cebola fresca, limão, vinagre, cominho, salsinha, cebolinha, sálvia, manjerona, manjeriço, alecrim, louro, estragão, colorau, páprica, orégano, cravo da Índia, noz, moscada, gengibre, coentro, extrato de baunilha, extrato de amêndoas, canela, aniz	Temperos industrializados (como Arisco®, Sazon®, Ajinomoto®), sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciadores de carne, molho de tomate/ catchup, mostarda, molhos para salada (soja, barbecue, teriyaki, pimenta, inglês, etc.).

7) DA DIETA HIPERPROTEICA:

OBJETIVO	Fornecer aporte protéico elevado, cuja relação caloria/proteína deve ser adequada, a fim de produzir balanço nitrogenado positivo.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Hiperproteica, conforme prescrição dietética individualizada, composta por alimentos ricos em proteína de alto valor biológico.
INDICAÇÃO	Pacientes em estado de hipercatabolismo, com desnutrição protéica, queimados, politraumatizados, pós-operatórios.
ALIMENTOS INDICADOS	Leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, complementos ou módulos protéicos.

7.1) ALIMENTOS RECOMENDADOS NA DIETA HIPERPROTEICA:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES
DESJEJUM, LANCHES E CEIA	ovo cozido ou queijo.
ALMOÇO E JANTAR	omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de queijo ralado no arroz ou sopa.
• <u>OBSERVAÇÃO:</u>	

Devem ainda, incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte nutricional necessário.

8) DA DIETA HIPOPROTEICA:

OBJETIVO	Fornecer menor aporte protéico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Lipoproteica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60%PAVB).
INDICAÇÃO	Pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias e outras patologias cujo catabolismo protéico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.

OBSERVAÇÃO:

Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

9) DA DIETA HIPERCALÓRICA (↓PTN):

OBJETIVO	Fornecer aporte calórico elevado, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente; minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geléia de frutas, etc.);acréscimo de óleo vegetal cru na legumeira do almoço e/ou do jantar e oferta de complementos alimentares hipercalóricos industrializados e/ ou caseiros.
INDICAÇÃO	Desnutrição; politraumas e queimaduras (de moderadas a graves), sepse.

10) DA DIETA HIPOCALÓRICA (↑Kcal):

OBJETIVO	Produzir balanço energético negativo e conseqüente perda de peso (gordura corpórea) para um nível que seja acompanhado de melhora no estado de saúde ou consistente com a redução dos riscos de complicações.
-----------------	---



	Indicação:
INDICAÇÃO	Em caso de obesidade ou de doenças que requerem urgência médica na perda de peso.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Oferta de alimentos de baixa densidade calórica.
<u>OBSERVAÇÃO:</u> 1) Dieta deverá ser prescrita por meio de esquema alimentar individualizado. 2) Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.	

11) **DA DIETA HIPOLIPÍDICA:**

OBJETIVO	Fornecer baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.
INDICAÇÃO	Prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absorptivas, doenças cardiovasculares edislipidemias.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Com baixo teor de gorduras e óleos (de 20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poli insaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/ dia. Dieta com VET de 2000 kcal.
ALIMENTOS PERMITIDOS	Leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes e magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geléia de frutas, mel. DEVERÁ SER CUMPRIDO DIARIAMENTE.
ALIMENTOS EVITADOS	Manteiga, margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), biscoito recheado, peta(biscoito de polvilho), leite de coco, coco, bolos.
<u>OBSERVAÇÃO:</u> Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.	

12) **DA DIETA LAXATIVA:**



INDICAÇÃO	Destinada a pacientes que apresentem constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	A consistência pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina. Deve ser pobre em fibras insolúveis e gorduras e rica em alimentos de fácil digestão e absorção. E coquetéis laxativos quando for prescrito.

13) DA DIETA CONSTIPANTE:

INDICAÇÃO	Destinada a pacientes que apresentem quadros de diarreia, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	A consistência pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta geral. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, lanche e ceia, pães ou biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar uma porção extra de vegetais ricos em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adulto. E água de coco quando necessário, NÃO SENDO CONSIDERADO EXTRA.

14) DA DIETA LIQUIDA PROVA:

OBJETIVO	Fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos, com mínimo de estímulo, praticamente não deixando resíduos no trato gastrointestinal.
INDICAÇÃO	Destinada a pacientes na transição da dieta zero para início da alimentação via oral, em pós-operatório imediato, como forma de testar o nível de digestão e absorção dos mesmos, ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral e preparo de exames;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Líquidos claros à temperatura ambiente, com o mínimo de resíduos (ralos e coados), isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos e refrescos de frutas coados (caju, laranja lima, maçã), chás ou água de coco, em volume único de 200 ml por refeição. Os alimentos ácidos são excluídos.
DISTRIBUIÇÃO	Em 8 (oito) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche I, lanche II, jantar, ceia I e ceia II).
COMPOSIÇÃO DE TODAS AS	Chá ou água de coco, suco de frutas coados (caju, laranja lima, maçã), de acordo com a necessidade individual do paciente. A quantidade e o volume serão



REFEIÇÕES	determinados pelo SND da CONTRATANTE.
------------------	---------------------------------------

15) **DA DIETA ZERO:**

OBJETIVO	Suspender a alimentação;
INDICAÇÃO	Complicações clínicas, pré e pós-operatório e preparo de exames;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta” sem alimentos e inclusive sem água.

16) **DA DIETA ESPECIAL PARA DIABÉTICOS:**

OBJETIVO	Manter ou alcançar o controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos; prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença..
INDICAÇÃO	Pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias.;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito, apresentando o mesmo cardápio da dieta normal e os mesmos ingredientes, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico. Usar adoçante em pó em sachê em substituição ao açúcar (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco. No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15 g de fibras por dia. As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico. Da mesma forma, quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, devem ser deverá ser complementada com suplementos nutricionais específicos para o diabético. Nos casos de solicitação de dieta para correção da hipoglicemia, proceder da seguinte maneira:



	TURNO DIURNO: Caso a solicitação médica ocorra até 30 minutos antes da distribuição das refeições, o nutricionista da SND da CONTRATANTE solicitará à Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA antecipação da refeição ou fornecimento da solução de sacarose a 10% (15g ou uma colher de sopa de açúcar em 150 ml de água). Se a solicitação ocorrer com mais de 30 minutos da distribuição da refeição seguinte deverá ser fornecida solução de sacarose. TURNO NOTURNO: A solicitação da solução de sacarose deverá ser feita pelas equipes de nutrição clínica, enfermagem ou médica à Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA.
--	--

17) DA DIETA ISENTA DE LACTOSE:

OBJETIVO	Fornecer uma dieta isenta de lactose.
INDICAÇÃO	Pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Isenta de alimentos que contêm lactose.
<u>OBSERVAÇÃO:</u> O leite de soja ou leite 0% de lactose pode ser usado como opção; usar adoçante líquido quando necessário.	

18) DA DIETA ISENTA DE GLÚTEN:

OBJETIVO	Fornecer dieta isenta de glúten.
INDICAÇÃO	Pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).
<u>OBSERVAÇÃO:</u> Estudos mostram que a aveia não contém glúten, mas é contaminada com ele durante o processamento.	



19) DA DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA (IRC):

OBJETIVO	Evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, através de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, através do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo, vitamina D e potássio.
INDICAÇÃO	Pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Com baixo teor de proteínas, hipossódica (2g NaCl de sal de adição), hipocalêmica (1 a 4g de potássio), hipofosfatêmica (800mg fósforo) e restrição de líquidos.
OBSERVAÇÃO: Pacientes com IRC não podem ingerir a fruta carambola, pois esta contém substância tóxica a estes pacientes; a quantidade de líquido a ser oferecida na dieta dependerá do estado ou fase da doença.	

20) DA DIETA POBRE EM PURINAS:

OBJETIVO	Reduzir os níveis de ácido úrico no sangue e urina; evitar a formação de cálculos;
INDICAÇÃO	Pacientes com nível de ácido úrico elevado, gota, litíase renal causada pelo ácido úrico.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Restrita em alimentos ricos em purinas. Ricos em purina (100 a 1000mg de nitrogênio purínico por 100g alimento): caldo de carne e de galinha, extrato de carne, molhos à base de carne, vísceras (moela, coração, fígado, rim, miolos, língua), bacon, cabrito, carneiro, galetto, peru, porco, coelho, pato, ganso, embutidos, sardinha, arenque, anchova, manjuba, mexilhão, cavala, ovos de peixe, levedura de cerveja, vitela. Moderados em purina (9 a 100mg de nitrogênio purínico por 10 carnes, pescados, mariscos, feijão, aspargos, favas, lentilha, ervilha, grão de bico, cogumelo, espinafre e couve-flor. Pobres em purina (conteúdo insignificante de purinas): cereais, pão branco, biscoito, frutas, verduras - exceto as acima citadas, azeitona, leite e derivados, ovos, chocolate, chá, café, azeite, margarina, manteiga, refrigerante, conserva, vinagre.



21) DA DIETA POBRE EMOXALATO:

OBJETIVO	Evitar a formação de cálculos renais. Indicação: pacientes com litíase renal causada pelo oxalato de cálcio.
INDICAÇÃO	A ingestão média de oxalato da dieta é de aproximadamente 150mg/ dia. Evitar alimentos que contêm elevados teores de oxalato (> 600mg de oxalato) como: espinafre, beterraba, cacau.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Na litíase renal é aconselhável manter o equilíbrio entre as ingestões de cálcio e oxalato durante as refeições, evitando a restrição de cálcio (a redução de cálcio pode induzir a hiperoxalúria secundária); adequar à ingestão de proteína animal; evitar alimentos ricos em purinas e a ingestão excessiva de sal; a ingestão de potássio deve ser estimulada; suplementos de vitamina C devem ser usados com cautela e aumentar a ingestão de líquidos para produzir pelo menos 2l de urina/ dia (CUPARI,2002).

22) DA DIETA PARA FENILCETONÚRIA:

OBJETIVO	Evitar o acúmulo de fenilalaninaséica.
INDICAÇÃO	Crianças com fenilcetonúria.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta que ofereça alimentos com baixo teor de fenilalanina, porém esta dieta deve estar em quantidade suficiente para evitar síndrome carencial por se tratar de um aminoácido essencial. Retiram-se da dieta alimentos ricos em proteína vegetal e animal e isenta de alimentos ricos em fenilalanina (fermento biológico, coco, banana seca, todas as leguminosas, leite e derivados, todos os tipos de carnes e ovos).
OBSERVAÇÃO: A dieta deve ser suplementada com fórmulas metabólicas, que consistem em uma mistura de aminoácidos isenta de fenilalanina, utilizada para suprir a necessidade de proteína da dieta.	

23) DA DIETA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

OBJETIVO	Evitar as reações alérgicas provenientes da ingestão de proteínas do leite de vaca, sendo mais frequentes os sintomas do trato gastrointestinal, trato respiratório e pele. As
-----------------	--



	manifestações clínicas incluem urticária, prurido, vômito, diarreia, náusea, dor abdominal, angioedema, broncoespasmo e constipação intestinal, dentre outras.
INDICAÇÃO	Pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Isenta de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, coalhada, creme ou creme de ovos, carnes vermelhas.
OBSERVAÇÃO: Há fórmulas específicas para substituir o leite de vaca (extensamente hidrolisada ou parcialmente hidrolisada), que devem ser prescritas a critério do nutricionista responsável, NÃO SENDO CONSIDERADO EXTRA.	

24) DAS DIETAS ESPECIAIS QUANTO AO PREPARO DE EXAMES

24.1) ENDOSCOPIAS/ECOGRAFIAS:

EXAME PELA MANHÃ	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.
EXAME A TARDE	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo. No dia do exame o paciente poderá receber apenas chá no desjejum e ficará de zero até realização do exame.

24.2) US ABDÔMEN SUPERIOR E TOTAL:

EXAME PELA MANHÃ	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero 30 minutos antes da hora do exame.
EXAME A TARDE	Pela manhã desjejum com suco ou chá ou água de coco + biscoito água e sal ou maisena + fruta. Não almoçar. Ficar de dieta zero 4 horas antes do horário do exame.

24.3) **US PÉLVICO/RINS E VIAS URINÁRIAS:** Na véspera do exame o jantar será uma dieta branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo (sem leite e derivados e sem flatulentos), ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.



24.4) COLONOSCOPIA:

EXAME PELA MANHÃ	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.
EXAME A TARDE	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo. No dia do exame o paciente poderá receber chás, sucos coados, bebidas isotônicas e água de coco até o exame.

24.5) PESQUISA DE GORDURA NAS FEZES:

OBJETIVO	Observar a presença de gordura nas fezes;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Consumir 250g de gordura por dia (ex: uma colher de sopa de azeite de oliva em cada refeição). Tempo de preparo: 3 (três) dias (a coleta ocorrerá no 4º dia).

24.6) PESQUISA DE GORDURA NAS FEZES:

OBJETIVO	Observar a presença de hemácias nas fezes;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Alimentos proibidos: carnes de qualquer tipo, beterraba, rabanete e tomate. Tempo de preparo: durante os 3 (três) dias que antecedem o exame. Curva de Tolerância à Glicose. observar a resposta glicêmica.
OBJETIVO	Observar a resposta glicêmica.
DESJEJUM	1 porção de cereais com leite + 2 fatias de pão com margarina ou queijo prato + 1 xícara de café com leite (ou leite puro) com 2 colheres de sobremesa de açúcar + 1 fruta.
ALMOÇO OU JANTAR	1 porção de carne + 1 porção de salada + 1 porção de vegetais cozidos + 1 fatia de pão ou 2 colheres de sopa de arroz + 2 porções de doce caseiro. Tempo de preparo: durante os 3 (três) dias que antecedem o dia do exame.



24.7) CINTILOGRAFIA MIOCÁRDICA:

OBJETIVO	Observar a presença de áreas isquêmicas.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Alimentos proibidos: café, chá, chocolate, refrigerantes, bebidas alcoólicas e qualquer outro alimento que contenha cafeína. Tempo de preparo: 24 (vinte e quatro) horas antes do exame.

25) ESTOQUE ESSENCIAL PARA NECESSIDADES ESPECÍFICAS: Para garantir a pronta resposta a necessidades dietéticas especiais, a CONTRATADA deverá manter um estoque mínimo dos seguintes itens:

- **Farinha de tapioca:** Essencial para pacientes celíacos, oferecendo uma opção sem glúten.
- **Geleia de mocotó:** Um suprimento anual de aproximadamente 30 caixinhas/ano, utilizada em dietas de fácil digestão.
- **logurte:** Aproximadamente 50 litros/ano, crucial para dietas pastosas e líquidas, além de ser uma fonte de cálcio e probióticos.
- **Sorvete:** Cerca de 25 litros/ano, pode ser utilizado em dietas de transição e para aumentar o aporte calórico de forma palatável.
- **Pudim:** Uma opção versátil para dietas pastosas e como sobremesa.
- **Farinha Láctea:** Para preparações que exigem um acréscimo calórico e nutricional.
- **Achocolatado:** Utilizado para enriquecer bebidas e mingaus, aumentando a aceitabilidade.

26) CELEBRAÇÕES ESPECIAIS: REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES:

Em **datas comemorativas especiais** como Natal, Ano Novo, Dia das Mães, São João, Dia dos Pais e Semana da Enfermagem, a CONTRATADA deverá oferecer um **Almoço Especial** para funcionários e acompanhantes. O cardápio dessas celebrações deverá ser cuidadosamente planejado e discutido previamente com a nutricionista clínica e o gestor do Contrato, visando exclusivamente a festividade e a satisfação de todos.

OBSERVAÇÃO: As datas comemorativas deverão ser aplicadas sempre em plantões ímpares e pares.

**ANEXO I DO CONTRATO – PARTE III**
NORMAS GERAIS DA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

1) Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

<u>ELEMENTOS PARA A ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS:</u>	Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação.
	Safra do alimento.
	Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida.
	Digestibilidade dos alimentos.
	Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.
	Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar: desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta.
	Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta.
	Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contra indicado só modificando a forma de preparo.
	O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido, cozido, feijoadado, carne seca e embutidos quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes. As frutas deverão ser a sobremesa de acompanhamento desses pratos.
	Incluir mensalmente no cardápio das refeições para funcionários e acompanhantes que se servirão no refeitório, "feijoadado", durante os meses menos quentes de junho a setembro. Esta preparação estará substituindo o feijão e o prato principal devendo ser acompanhado de farofa simples, salada crua, laranja ou abacaxi em rodela, além do arroz.
	O cardápio diário do refeitório (almoço e jantar) para funcionários, acompanhantes e residentes, será constituído por duas opções de proteína, opção 1: carne vermelha, carne branca e opção 2: proteína texturizada de soja (PTS), ovo ou preparação à base de ovo; sendo que ovo e PTS não poderão ser oferecidas no mesmo cardápio.
	Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerada existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixo sem um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças-feiras, aos domingos, aos sábados, etc. evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.
	Deverão ser planejados cardápios diferenciados, sem custos adicionais, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais,



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

Rua Nossa Senhora das Graças, 235-Colina-Volta Redonda-RJ
CEP: 27253-610 – CNPJ: 29.063.294/0001-82 – Tel: (24) 3512-8300
e-mail: gabinetedirecao@hsjb.org.br – www.portalvr.com/hsjb



Processo

VR-02.051-00006436/2025

CCP

Dias das Mães, Festas Juninas, Semana da Enfermagem, aniversariantes do mês para funcionários, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).

OBSERVAÇÕES:

- 1) Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante.
- 2) Os preços de outros alimentos "in natura" ou preparados e que não estiverem previstos nos anexos do edital, quando solicitado pelo SND da Unidade, não poderão, em nenhuma hipótese, ser maiores que os preços cobrados em qualquer estabelecimento comercial do Estado, conforme tabela dos órgãos fiscalizadores.
- 3) A cobrança de qualquer dieta, quando não consumida totalmente, deverá ser feita por refeição.
- 4) A estimativa do número total de refeições a serem servidas, poderá sofrer aumento ou diminuição na proporção de 25%, sem ônus para a empresa contratante.
- 5) O controle do número de refeições de funcionários será feito por um funcionário da Contratada e um funcionário designado pelo SND da Unidade logo após o término do horário da respectiva refeição.